

Wijn Wit voor bij het haardvuur

Onze wijnexpert Dennis van den Buijs proeft, wikt en weegt en kiest uiteindelijk de fles die hem het meeste bijbleef. Deze week viel hij voor een complexe witte parel.



AN CLAPDOPE

Dennis van den Buijs is wijnschrijver, radio-maker en host van de podcast *Wijn*cast. Gebeten door goede wijnverhalen loodst hij je door de wondere wereld van vloeibare poëzie.

Wijn is een seizoensproduct. Dat klinkt raar, want je kunt het hele jaar genieten van dezelfde fles. Maar soms strookt de sensatie in je mond niet met het gevoel erbuiten. Als de bladeren onder je voeten kraken, de bosgrond aards dampst en de paddenstoelen opdoemen, is het tijd voor een ander type wijn. Zeker in wit. Frisse terraswijnen vol citrus en steenfruit maken plaats voor een rijker en complexer palet. En dat hoeft niet alleen synoniem te zijn voor witte wijnen met zware houtrijping in de klassieke bourgondische stijl. Wijnmakers en sommeliers neigen steeds vaker naar pure druiven die van zichzelf schitteren, niet door het houten vat. Het nieuwe troetelkind uit Piemonte heet timorasso, een druif die je enkel in Noord-Italië vindt. Ze kan groeicijfers voorleggen waar beursgoeroes van kwijlen. Van bijna uitgestorven met amper een halve hectare in 1987 ging het naar 41 hectare timorasso in 2008. Intussen staat de druif op 440 hectares. Ook de 'grote jongens', de befaamde barolohuizen genre Gaja en Vietti, planten de witte koningin volop in de Colli Tortonesi. Logisch, want de wereld drinkt intussen meer wit dan rood én timorasso is een geval apart. Koper van kleur, intens van de eerste snif tot de laatste seconde van de lange afdronk. De kracht zit in het karakter en de ingebakken aroma's. Weelderige veldbloemen, sappige peer maar ook groenige kruidigheid naast frisse zuren. Een bommetje dat na vijf jaar verouderen nog beter wordt.

Dat proef je in deze biologische parel van Pomodolce. Hun Diletto Derthona is soms nootachtig, met wat sinaasappelschil, maar toch mineraal. Dit smeekt om pompoen, een paddenstoelenrisotto of pluimwild. En om zwoele haardvuren.

Kempenaar Wim Sas geloofde al lang voor de hype in timorasso. Met zijn wijnhandel Wijnkennis importeert hij al jaren alles van de kleinschalige wijnfamilie achter Pomodolce. Wim is trouwens een van de twee erkende Italian Wine Ambassadors in ons land. Zijn neus voor kwaliteit feilloos.

Ben je dol op oudere riesling? Niet twijfelen. Ga dan maar lekker vreemd met timorasso uit de glooiende Piemonteese heuvels.

Timorasso Diletto Derthona, Pomodolce, Piemonte, 18,10 euro. wijnkennis.be

**Als de bladeren
onder je voeten
kraken, is het tijd
voor een ander
type witte wijn**

