

WIJN & SPIJS

Gulle **UIT DE** wijn **ALPEN** *Domaine de Beudon:* biologisch in Wallis

De wijnhellingen langs de Rhône in Wallis behoren tot de mooiste en steilste ter wereld. Marion en Jacques Granges, eigenaren van het wijngoed Domaine de Beudon in Fully, hebben een klein paradijs geschapen. Hun wijnen zijn goed voor lijf en ziel: voortreffelijk van smaak en biologisch-dynamisch geproduceerd.

tekst Bonita van Lier fotografie Hadewijch Vey



Allo, allo...’ Een bezoek aan Domaine de Beudon, gelegen op bijna negenhonderd meter hoogte op een zuidelijke helling langs de Rhône, begint steevast met een ouderwetse telefoonhoorn in je hand. Tenminste, voor wie de tocht bergopwaarts niet te voet wil afleggen en liever door een minikabelbaan omhoog wordt gebracht. Pas als je vanuit de wiebelende gondel via de intercom contact hebt gemaakt en veilig zit, drukt Jacques Granges boven op de knop. Best spannend, maar de verzamelde moed wordt direct beloond met een spectaculair uitzicht over de vallei van de Rhône. In de verte, richting Italië, komen de bergpieken ver boven de vierduizend meter uit. Beneden in de diepte glinstert de rivier.

Zeldzame bloemen en kruiden

Marion en Jacques Granges vinden het uitzicht nog net zo adembenemend als op hun allereerste dag op Domaine de Beudon, zo’n kleine veertig jaar geleden. Hun dochters Séverine, Béatrice en Delphine zagen ze op deze berg opgroeien tot volwassen vrouwen. Dit stukje aarde, met z’n weidse

panorama en ongerepte natuur, is hun *petit coin de paradis*. Jaargetijden zijn hier nog echte jaargetijden, met hete zomers en koude, ongenaakbare winters. Marion herinnert zich het moment waarop een lawine langs haar huis raasde. ‘Vanuit mijn raam zag ik hoe bomen knakten als luciferhoutjes. In het dal was het een enorme ravage, maar Beudon bleef gespaard. Het was een wonder.’

Het voorjaar en de zomer maken met hun warmte veel goed: Wallis is gezegend met het hoogste aantal zonuren van Zwitserland. Op de hellingen van Domaine de Beudon groeien zeldzame bloemen en kruiden zomaar in het wilde weg. Die trekken op hun beurt weer bijzondere insecten aan: nergens in het land vind je zoveel vlinders als hier, een teken dat het ecosysteem in balans is. Blijf rustig staan, en de kans is groot dat er centje op je hoofd of hand neerstrijkt. De natuur heeft hier duidelijk niets te vrezen.

Dwarsligger

Oog voor de natuur ontwikkel je vaak door wat je ouders je hebben meegegeven. Boerenzoon Jacques zat van jongs af met zijn handen in >>

Fruitage Fendant

BEKENDE DRUIF De bekendste Zwitserse witte wijn is de Fendant, gemaakt van de gelijknamige druif. Duitstalige Zwitsers gebruiken hiervoor het synoniem gutedel. Fendant wordt vooral aangeplant in het kanton Wallis, en als wijn verkocht onder de naam Fendant du Valais AOC.

KARAKTER De Fendant is een echte allemansvriend, die meestal jong wordt gedronken. Hij heeft frizure tonen van citrusfruit en tintelt op de tong. **SMAAKT BIJ** Perfect als aperitief, maar ook als begeleider van salades, pasta’s en lichte visgerechten. Wie het geduld heeft een Fendant van goede kwaliteit een paar jaar in de kelder te laten liggen, wordt beloond met een goudgele wijn vol aroma’s van honing en noten.

BIJZONDERE EIGENSCHAP Fendant heeft de eigenschap zich helemaal open te stellen voor de bodemsoort waarop hij groeit. Een Fendant uit Vétroz heeft vaak een minerale smaak, terwijl die uit Sierre een licht bittertje kan hebben. Wat ze met elkaar gemeen hebben, is hun intensiteit: een goed gemaakte Fendant zit boordevol fruit.

‘Je hebt het gevoel dat de wijnranken hier tot de hemel reiken’



Zeldzaam lekker

Zwitserland heeft alles wat je nodig hebt om uitstekende wijnen te produceren: vruchtbare bodems, schoon water en in kantons als Wallis en Tessin een hoog aantal zonuren. Jaarlijks wordt er 1,1 miljoen hectoliter wijn geproduceerd, waarvan iets meer dan de helft wit. Veel van die wijnen krijg je buiten de landsgrenzen maar zelden te drinken: slechts twee procent is bedoeld voor de export. De rest wordt met veel enthousiasme door de Zwitsers zelf opgedronken. Ondanks de beperkte verkrijgbaarheid is de internationale waardering voor Zwitserse wijnen groot. Dat ze bij grote concoursen regelmatig in de prijzen vallen, is allesbehalve toevallig.

De zes wijngebieden van betekenis zijn, in volgorde van grootte: Wallis, Vaud, Genève, Tessin, Duitstalig Zwitserland en Neuchâtel. Belangrijkste druivensoorten zijn de witte fendant – beter bekend als chasselas – en de rode pinot noir. Daarnaast kent Zwitserland inheemse druivensoorten die nergens anders ter wereld voorkomen, maar wel uitstekende wijnen voortbrengen, zoals petite arvine, amigne, cornalin en humagne rouge. Alleen al in het kanton Wallis worden ruim veertig verschillende druivensoorten aangeplant.

de grond. Zijn vader bezat niet alleen boomgaarden met appels en peren, maar kweekte ook druiven. Omdat hij meer wilde weten over die gewassen, koos Jacques voor een agrarische studie aan de Technische Hogeschool van Zürich. Hij had voor zichzelf al een carrière als wetenschapper uitgestippeld, tot zijn vader hem erop attent maakte dat Domaine de Beudon, een wijngoed van zes hectare, te koop stond. 'De eerste eigenaar, Hermann Gaillard, legde deze wijnvelden tussen 1943 en 1947 aan. Hij had de reputatie van een zonderling en dwarsligger, maar was wel de enige die aanvoelde hoe bijzonder deze hellingen waren. Toen hij hier wijn begon te verbouwen, versleet de hele vallei hem voor gek. Toch had Gaillard het gewoon goed gezien. De bodem van Beudon is gevarieerd en vruchtbaar. Verder heerst er in deze hoek een zeer gunstig microklimaat voor wijn: overdag uitbundige zon, 's nachts sterke afkoeling en het hele jaar door niet al te veel neerslag. Voor vocht wordt gezorgd door een oeroude bron en een beekje, hier honderd meter verderop. Ik wist meteen dat ik de rest van mijn leven al mijn energie in deze bodem wilde stoppen. Je hebt het gevoel dat de wijnranken hier tot in de hemel reiken.'

Pinot noir en gamay

Jacques wijst in de verte een laag vruchtbare löss aan, bijna vijf meter dik. Midden op het wijngoed is de bodem juist bijzonder kalkrijk, terwijl je op bepaalde percelen vooral mineraal gesteente vindt, zoals gneiss. 'Tussen de wortels speelt het ware leven zich af. De druivenplant is eigenlijk een omgekeerd wezen: z'n kop steekt in de grond. Elke soort heeft zo z'n eigen wensen als het om de bodem gaat. Pinot noir houdt van kalkrijke grond, terwijl gamay juist met minder kalk toe kan. We hebben de stokken op Domaine de Beudon zo aangeplant, dat ze optimaal profiteren van wat de aarde op die ene plek te bieden heeft. Zeldzame inheemse rassen als petite arvine en humagne rouge doen het bij ons magnifiek.'

Biologisch-dynamisch

De wijnranken staan er prachtig bij, maar ook nu nog begrijpen collega's in de vallei vaak niet wat Marion en Jacques Granges bezielt. De geïsoleerde ligging van het domein, de hellingen die te stijl zijn voor welke machine dan ook: je moet het maar willen. Alles, van het planten tot plukken, gebeurt met de hand. En dan wordt er sinds 1993 ook nog eens honderd procent biologisch-

dynamisch geproduceerd. 'We hebben altijd besef hoe uniek deze plek is, anders hadden we de moed misschien wel opgegeven. Je moet inderdaad stevig op de aarde staan om het hier boven vol te houden. In elke fles wijn zitten vele uren van intensieve arbeid.' Jacques is vol bewondering over zijn vrouw. 'Zonder Marion was het Domaine de Beudon nooit geworden wat het nu is. Dat onze wijnen zijn wat ze zijn, hebben we vooral aan haar doorzettingsvermogen te danken.'

Rudolf Steiner

Marion Granges, meisjesnaam Faiss, kreeg haar groene vingers eveneens van haar vader, een tuinder. Via haar moeder stamt ze af van Franse hugenoten uit de Cevennen. De wortels aan vaders kant liggen in Stuttgart. Grootmoeder Faiss was bevriend met antroposoof Rudolf Steiner. Zo kwam de familie in aanraking met de principes van de biologisch-dynamische landbouw, volgens Marion geen religie, maar eerder een filosofie. 'Al

het leven staat met elkaar in verbinding en beïnvloedt elkaar. Dat gaat verder dan alleen de kringloop op onze planeet. Wij zijn ons bewust van alle krachten binnen de kosmos. Zon en maan spelen een belangrijke rol bij het zaaien, snoeien en oogsten. De bodem zien we als een levend organisme, reden om geen chemische bestrijdingsmiddelen in te zetten. In plaats daarvan gebruiken we speciale, vaak homeopathische preparaten, die ervoor zorgen dat het evenwicht van de bodem zich herstelt en planten van binnenuit sterker worden. Uiteindelijk proef je al die harmonie en zorg terug in onze wijnen. Biologisch-dynamische wijnen zitten vol leven en hebben een zuivere smaak, zonder welke toevoeging dan ook.'

Steeds meer wijnboeren stappen over op biologisch-dynamische methodes, maar dat gaat vaak geleidelijk en kost tijd. Bovendien moet je volgens Marion tegen een stootje kunnen. 'Als je aankomt met vlinders en wei als natuurlijke bestrijdingsmiddelen tegen schadelijke insecten en >>

Alles, van het planten tot plukken, gebeurt met de hand

Zelf kaas maken

Alpkäserei Gental is een van de modernste kaasproducenten van het land. Hier kun je niet alleen over de schouders van de kaasmakers meekijken, maar ook zelf kaas maken. Ook Schaukäserei Engstlenalp is een bezoekje waard, als je meer wilt weten over de geheimen van een goede kaas. Het leven op de Alp leer je natuurlijk pas echt kennen tussen de koeien. Helga en Paul Wyler van boerderij Wylerhof bieden de unieke gelegenheid een koe te leasen!

ALPKÄSEREI GENTAL

WWW.ALP-GENTAL.CH

SCHAUKÄSEREI ENGSTLENALP

TEL: +41 (0)33 975 00 43

HELGA UND PAUL WYLER

HELGA@WYLERHOLZBAU.CH

WWW.KUHLEASING.CH



Kaasfondue smaakt naar meer

Kaasfondue blijft natuurlijk de *signature dish* van Zwitserland. Met elkaar om een caquelon vol gesmolten kaas zitten: gezelliger kan het aan tafel bijna niet worden. En als je dan ook nog die heerlijke croûte op de bodem mag oppeuzelen...

De variatie aan kaasfondues is groot. Elk kanton heeft z'n specialiteiten, maar je kunt ook je fantasie gebruiken en je eigen favoriete kaasmix samenstellen. Bekende fonduekazen zijn Emmentaler, Gruyère, Appenzeller en Comté. Ook de zachte Freiburger Vacherin is een heerlijke smaakmaker. In Genève maken ze zelfs een lauwe fondue die uitsluitend uit Vacherin bestaat.

In het Italiaanstalige Tessin wordt een mediterrane fonduevariant geserveerd waaraan, behalve Gruyère, ook gorgonzola en mozzarella worden toegevoegd. Sardientjes, kappertjes en een scheutje grappa maken deze zonnige fondue helemaal af.

Bij een kaasfondue wordt traditioneel een glas Fendant gedronken, maar een kopje zwarte thee is eigenlijk beter voor de spijsvertering. Een hapje tafelzuur helpt ook.



ziekten, word je al snel uitgelachen. Maar de aanhouder wint. Onze wijnranken zijn zeer krachtig en gezond, een teken dat we goed bezig zijn.'

Sterrenwijn

Marion en Jacques zijn gepassioneerde wijnbouwers, maar laten het maken en assembleren van hun wijnen liever over aan encaveur Pierre-Antoine Crettenand in Saillon. Pierre-Antoine, een goede vriend en zelf eigenaar van acht hectare uitstekende wijngaarden, weet de signatuur van Marion en Jacques precies te vertalen naar de wijnen in de fles. De Fendant, Petite Arvine, Humagne Rouge en Dôle van Domaine de Beudon zijn stuk voor stuk gewilde wijnen.

Voordat die wijnen in de fles zitten, moet er nog wel een behoorlijke inspanning worden geleverd. Tijdens de oogst in september en oktober worden de rode druiven in kisten, hangend onder de kabelbaan, naar het dal getransporteerd. De witte druiven worden op Domaine de Beudon geperst, waarna het sap via een lange pijplijn naar beneden vloeit en daar wordt opgevangen. Het verschil

tussen de behandeling van witte en rode druiven hangt samen met de wezenlijk andere methodes voor het maken van witte en rode wijn: geen Humagne Rouge of Dôle zonder schilcontact.

Door de kleine omvang van het domein en de bovendien bewerkelijke manier van produceren, zijn de wijnen van Marion en Jacques Granges slechts in een beperkte oplage verkrijgbaar. Hun Humagne Rouge, een soepele, temperamentvolle wijn met een intens aroma van vanille en vossenbessen, is zo begeerd dat je er een jaar van tevoren op moet intekenen.

Jacques vertelt trots dat Didier de Courten, een sterrenchef uit de regio, nog niet zo lang geleden de hele voorraad Fendant 2000 opkocht. 'Deze witte wijn dien je normaal jong te drinken, maar die van ons zat ook na zoveel jaar nog barstensvol leven. Dat een sterrenchef dat proeft, is een groot compliment.'

Voor meer informatie: www.beudon.ch
en www.myswitzerland.com

