



Breda, 20-3-2017

GEWÜRZTRAMINER

Wij schenken de wijnen van de Gewürztraminer regelmatig bij onze proeverijen of workshops. Wat zo leuk is aan deze wijnen, is dat je er dol op bent of niet. Bij veel mensen is er geen tussenweg. Het zijn witte wijnen maar wat veel mensen niet weten is dat dit druivenras rood van kleur is. Daarom wordt de Gewürztraminer ook wel “rode traminer” genoemd. De meeste mensen kennen dit druivenras van de edele rassen uit de Elzas in Frankrijk. De oorsprong ligt echter in Italië. Hij is vernoemd naar het dorpje Tramin uit de zuid Tirolse Alpen.

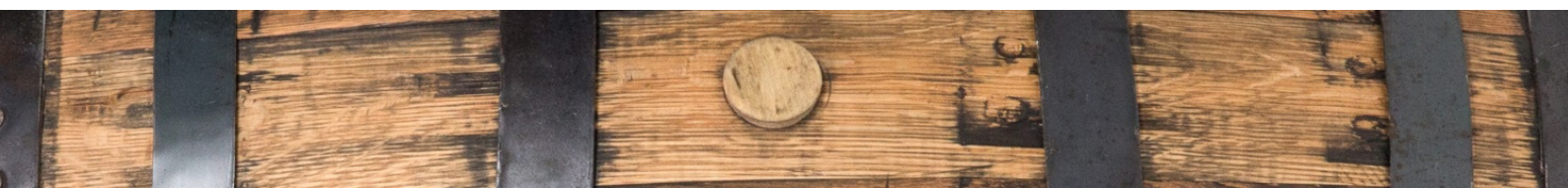
Maar wat is er dan zo bijzonder aan deze druif?

Om te beginnen betekent Gewürz, kruidig. De kruidigheid is dan ook duidelijk in de wijnen terug te vinden. Denk hierbij aan gember, nootmuskaat, peper of kaneel. Maar nog veel kenmerkender zijn de aroma's van lychees en rozenblaadjes. Wij zeggen altijd “het is net parfum in je glas”.



Wereldwijd zijn er ongeveer 20.000 ha aangeplant met dit druivenras. Dat is niet veel als we het vergelijken met bijvoorbeeld de Chardonnay druif die op ongeveer 491.000 ha is aangeplant. De grootste leverancier is Frankrijk met de Elzas. Hier is ongeveer 7.000 ha aangeplant gevolgd door de Verenigde Staten met 3.200 ha. De overige 10.000 ha zijn verspreid over Italië, Australië, Nieuw-Zeeland, Duitsland en Hongarije.

Er worden diverse droge tot halfdroge varianten gemaakt in de verschillende gebieden. In de Elzas worden daarnaast ook 2 dessertwijnen gemaakt van zeer hoge kwaliteit, de Vendanges Tardives (late oogst) en Selection de Grain Nobles (SGN, druiven aangetast door de edele rotting). Deze wijnen komen niet veel voor en er hangt ook een behoorlijk prijskaartje aan. De prijzen beginnen tussen de 25 tot 40 euro en lopen verder op. De droge tot halfdroge varianten vind je al vanaf 10 euro.



Wat ook heel bijzonder is aan deze wijnen is dat ze goed combineren met oosters eten. Over het algemeen is het lastig om met oosters eten wijn te combineren maar omdat de Gewürztraminer wijnen zo enorm aromatisch zijn en een lichtzoet karakter hebben gaat de combinatie goed. Maar traditioneel is de wijn spijs combinatie met Munsterkaas. Wij hebben deze weleens gegeten als kletzenbrood met munsterkaas en komijn. Er gaat een wereld voor je open, probeer het maar eens.



Sander de Borst & Huib van Tilburg
Wijnliefhebbers en oprichters van VinAmigos

Meer Newsfeeds van ons lezen?
Volg ons dan op facebook of check onze website

www.vinamigos.nl/newsfeeds
www.facebook.com/vinamigos

