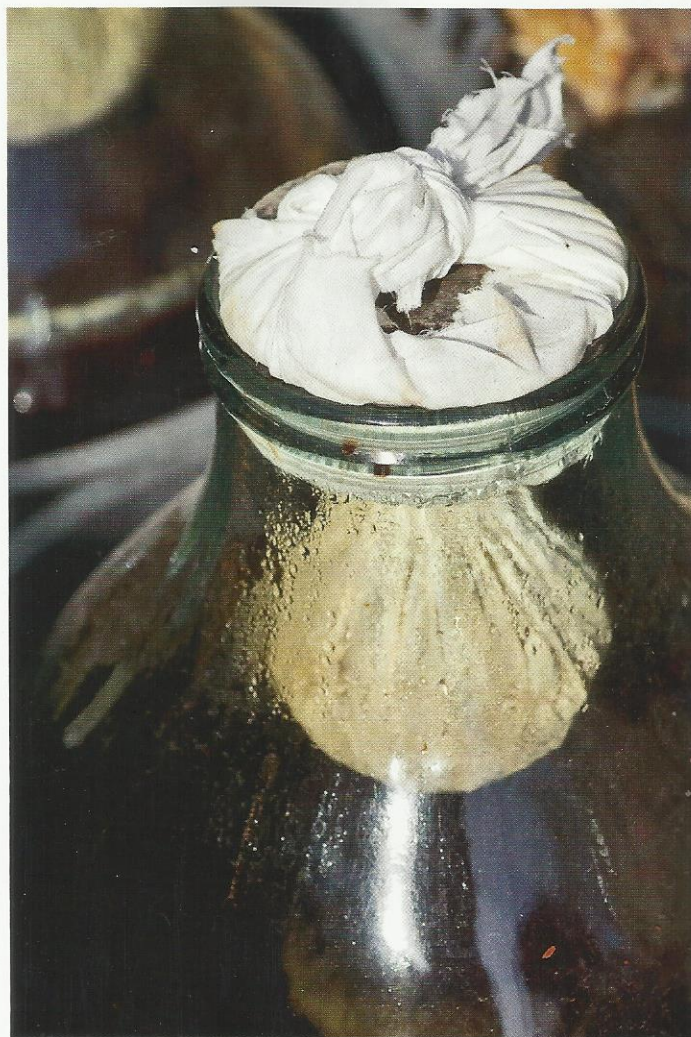




De zoete oorsprong van **grand cru azijn**

Op haar Zuid-Franse 'vinaigrerie' maakt Nathalie Lefort de perfecte azijn uit zoete wijn. Topkoks van over de hele wereld koken ermee. 'Ik laat het bereidingsproces aan de natuur over'.

TEKST EN FOTOGRAFIE CHRISTL EXELMANS



Nathalie Lefort is druk bezig de gebleekte houten vaten te besproeien. "Tegen uitdroging door de zon", legt ze uit. In de warme zomermaanden laat ze het water drie keer per dag op de vaten plenzen met daarin azijn in wording.

Vijftien jaar geleden kocht Nathalie wijnboerderij La Guinelle, wat vossenhol betekent in het Occitaans, de taal van de streek. De boerderij ligt in Cosprons, een gehucht in de Languedoc-Roussillon. De glooiende wijngaarden lopen hier bijna tot aan de Middellandse Zee.

Meteen in het eerste jaar begon Nathalie met het produceren van azijn. "Toen ik alleen nog maar wijn produceerde", vertelt Nathalie, "kreeg ik regelmatig de vraag naar goede azijn. Omdat die er eenvoudigweg niet was, kwam ik op het idee om die zelf dan maar te gaan maken. Mijn doel was op ambachtelijke wijze kwalitatief goede en smaakvolle azijn te produceren." Het werd een verhaal van vallen en weer opstaan, van moeizaam aftasten, flink doorzetten en lange

lange gesprekken met de plaatselijke wijnboeren. "Ik wist helemaal niets van azijn en de wijnboeren ook niet." Maar de praktijk blijkt de beste leerschool en uiteindelijk kwam hij er: Nathalie's vinagre de Banyuls.

Een handdoek beschermt de azijn

Voor haar azijnproductie gebruikt Nathalie zoete Banyuls, een wijn van topkwaliteit. Die vindt ze bij het domein Claire Mayol, de enige biodynamische wijnmaker in de streek die zonder sulfaat werkt. "Mijn eerste criterium is smaak", benadrukt ze, "en de wijn die ik gebruik moet zo fruitig mogelijk zijn. Mijn gouden regel is: je maakt alleen het beste met het beste."

Azijn wordt hier van begin tot eind in de open lucht gemaakt; dat kan heel goed in dit klimaat, met ruim driehonderd zonnige dagen per jaar en maar vijfhonderd millimeter neerslag. Voor azijn ideale condities. De plaatselijke landwind tramontane zorgt voor verkoeling.



De azijn wordt in de open lucht gemaakt, de zon schijnt immers bijna het jaar rond

De houten vaten betreft Nathalie van plaatselijke wijnmakers. De ronde kolossen liggen keurig naast elkaar onder een afdak dat ze beschermt tegen de felste zon. Ze geven een typische houtachtige geurindruk aan de azijn. "Zodra deze houtgeur verdwijnt, vervangen we het vat", legt een van haar medewerkers uit. Aan de bovenkant van elk vat is een opening; een handdoek beschermt de inhoud tegen stof en insecten.

De weg van zoet naar zuur

"Eigenlijk laat ik het bereidingsproces aan de natuur over", zegt Nathalie. De vaten worden maar voor de helft gevuld zodat er een maximaal oppervlakte contact heeft met lucht. De bacterie *acetobactor*, die in hout zit, en micro-organismen installeren zich op het oppervlak, eten de alcohol en transformeren het vocht tot azijnzuur. De grijze laag die zich al snel op het oppervlak ontwikkelt, heet men de *vinaigre* of *azijnmoer*. Nathalie haalt voorzichtig

een handdoek van een vat. En inderdaad, er is een zijdeachtige sluier op de vloeistof te zien. "Dankzij deze *mère* kan ik de ontwikkeling van de azijn prima volgen", legt Nathalie uit terwijl ze met een netje in het vat vist. "Als hij dikker wordt en naar de bodem zinkt, komt hij niet meer aanraking met zuurstof en is het gistingsproces afgelopen. De azijn is dan rijp." Terwijl industriële azijn in enkele dagen klaar is, kost goede kwaliteit produceren een flink aantal maanden. Gedurende die periode worden de verschillende stadia gecontroleerd door te analyseren, regelmatig te ruiken en vooral te proeven.

Witte wijn geeft zachte azijn, rode maakt robuust

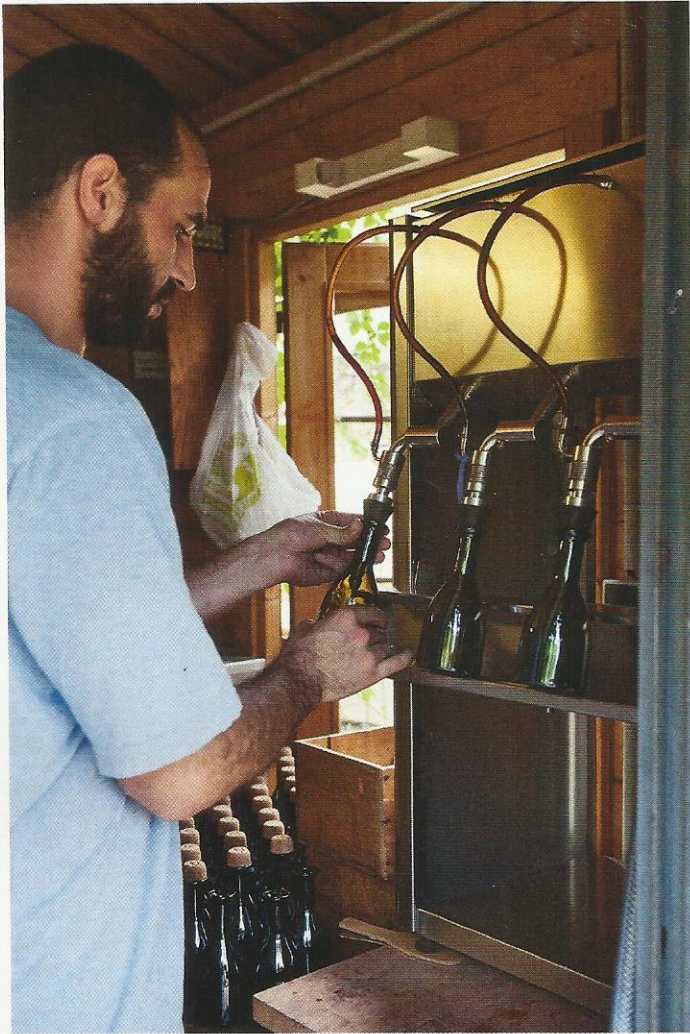
Als de azijn rijp is en een constante zuurtegraad van zes procent heeft, wordt een deel van de azijn afgetapt en onmiddellijk vervangen door nieuwe Banyuls. Het proces kan dan opnieuw beginnen. Afgetapte azijn wordt in mandflessen – hier zo mooi *dame-jeannes* genoemd – gegoten >

De houten vaten geven een
typische geurafdruk aan de azijn



AMBACHT AZIJNMAKERIJ





> en zal stabiliseren. Als de azijn hierin enkele maanden hermetisch is opgesloten wordt hij minder scherp. Witte wijn geeft een zachte azijn met delicate, frisse toetsen. De basis voor deze azijn is de grijze grenache-druif die vrij weinig op de hellingen van Banyuls wordt geteeld. Rode-wijnazijn heeft na een jaartje in het vat te zijn gerijpt een elegante, robuuste smaak.

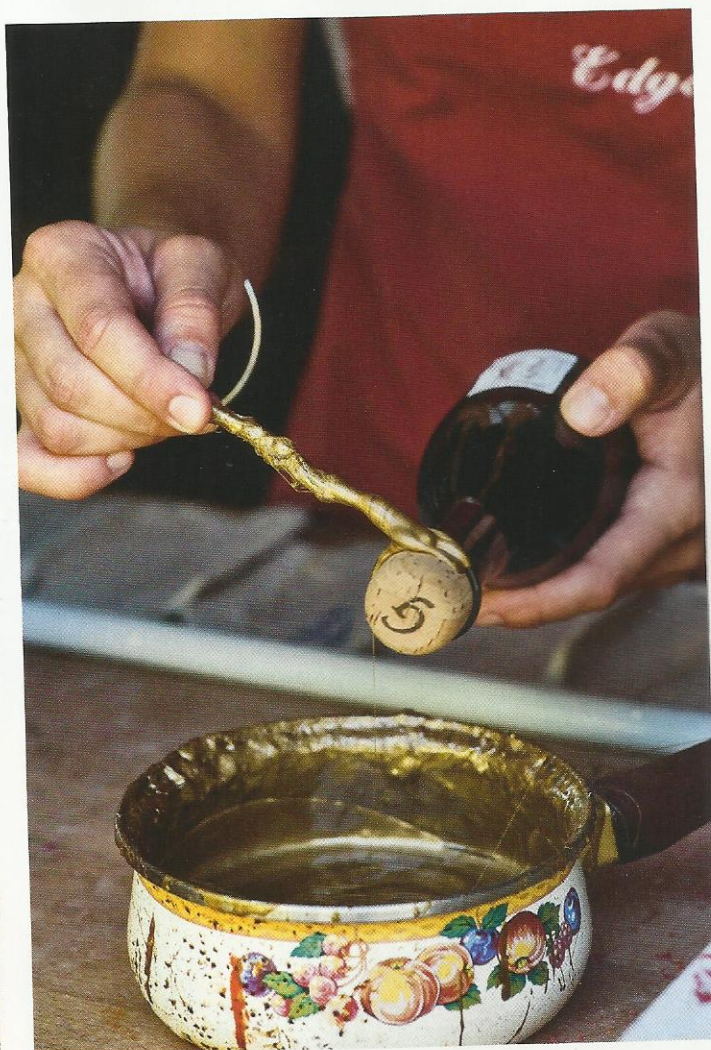
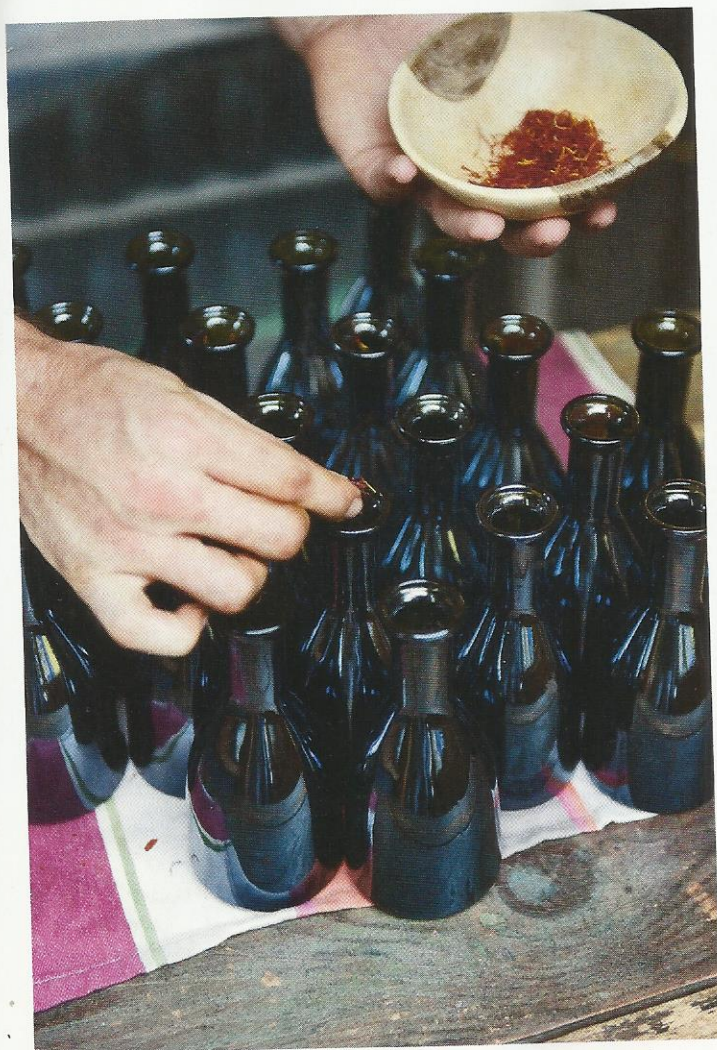
Expert in bijzondere azijnen

Naast deze traditionele smaken maakt Nathalie ook een paar bijzondere. Voor de Vermeil-azijn, met kaneel en kruidnagel, baseerde ze zich op een recept uit de zestiende eeuw. De specerijen worden fijngestampt en in een linnen doek gebonden. Met deze bundel sluit ze de bovenkant van een dame-jeanne af. De zon verwarmt de azijn, die de aroma's absorbeert. Een bijzonder subtiel proces. De oranjeleurende Taliouine-azijn, genoemd naar de saffraan uit dit Marokkaans dorpje, heeft een exotisch aroma van rood fruit. En

dan maakt Nathalie ook nog Vinaigre vieux, gemaakt van tien jaar oude Banyuls-wijn. Tchin-tchin is een balsamico-azijn en eigenlijk een buitenbeentje: hij wordt gemaakt van gekookte most, dus het versgeperste maar nog niet vergiste sap van druiven.

De kwaliteit van Nathalie's azijn is opgevallen bij topkoks. Yves Camdeborde is een fan van het eerste uur; hij hielp zelfs mee om ze op de culinaire kaart te zetten. Ook Michel Troisgros, Thierry Breton, Pascal Barbot en Anne-Sophie Pic zijn liefhebbers. En dan hebben we het nog maar enkel over de Fransen. Azijn van La Guinelle wordt van Canada tot in Japan gewaardeerd.

“De ontmoetingen met chefs zijn heel inspirerend”, vertelt Nathalie. “Zij hebben dat onwaarschijnlijke talent om te associëren en te creëren.” De ontmoetingen resulteerden in onder meer Pouss' vinaigre. Dat is een stuk verharde azijn die je over gerechten kunt raspen. De ruwe schilfers geven een bijzondere bite. Brainstormen met Yves Camde-



De oranje saffraan-azijn heeft een exotisch aroma van rood fruit

borde leverde azijnparels op. In deze kleine bolletjes op basis van zeewier zit een vloeibare kern van rode azijn. De parels staan prachtig op een gerecht en het openknappen van de parels in je mond geeft een aangename sensatie.

Zelfs een confiture van azijn

Hoe gebruik je de azijnsoorten thuis? Geanimeerd vertelt Nathalie over de mogelijkheden: vlees in azijn marinieren voor het te grillen. Rode-wijnazijn sprenkelen over een simpele salade brengt subtiele smaken naar boven. Met Vermeil-azijn kun je prima sauzen deglacieren. Witte Banyuls-azijn is een verrassende vervanger van citroen bij vette vis en een probeer ook eens een scheutje Tchin-tchin over vanille-ijs...

Een regelrechte ontdekking is Lalie, een confiture de lie de vinaigre. Die wordt gemaakt van het bezincksel dat in de vaten achterblijft. "Vroeger gooiden we dat weg", zegt Nathalie. "Op een dag zijn we op het idee gekomen om het

te laten indikken en af te koken met suiker." Het resultaat is heerlijk en past perfect bij een kaasschotel.

Tegenwoordig produceert La Guinelle ongeveer 45.000 flessen azijn per jaar. "We doen alles nog altijd zelf, tot en met het bottelen en afdichten van de flesjes met was. Zo blijft de zachte, rijke smaak van de azijn gegarandeerd."

De azijnmakerij bezoeken?

Nathalie ontvangt graag bezoekers in haar azijnmakerij La Guinelle. Er worden rondleiding gegeven, er zijn proeverijen en u kunt de producten ter plekke kopen. Nathalie heeft ook een winkel, in het nabij gelegen Banyuls-sur-mer. Kijk voor openingstijden en extra informatie op www.levinaigre.com.

*Sla om voor
een recept met
azijnparels*

In de azijnparels zit een verrukkelijke
vloeibare kern van rode azijn



Recept

Vijgen-meloensalade met azijnparels

Voorgerecht voor 4 personen
Bereiden circa 15 minuten

Ingrediënten

12 kleine vijgen (3 per persoon)
1 Cavaillon meloen (1/4 per persoon)
een scheutje olijfolie van eerste persing
een snuffje piment d'Espelette
Sarawak peper uit de molen
1 theelepel azijnparels per persoon (www.levinaigre.com)

Bereiden

- Was de vijgen grondig en snijd ze in stukken.
- Schil de rijpe meloen en snijd deze in plakken.
- Verdeel het fruit over 4 borden en besprenkel met enkele druppels olijfolie, piment d'Espelette, peper uit de molen en azijnparels.

Romeinse krachtdrink

Azijn van natuurlijke gisting wordt sinds mensenheugenis gebruikt. In het oude Babylon conserveerde men er levensmiddelen mee. In het oude Egypte, Griekenland en het Romeinse rijk werden allerlei geneeskundige krachten toegeschreven aan azijn. Zo dronken Romeinse soldaten met water verdunde azijn als versterkend middel. In de late middeleeuwen ontwikkelde Orléans in Frankrijk zich als dé azijnstad. Azijnmeesters daar bedachten de methode die Nathalie Lefort ook hanteert: ze voegden wijnazijn toe aan wijn. Door blootstelling aan de lucht werd de alcohol omgezet in azijnzuur. Het Franse woord 'vinaigre' is een samentrekking van 'vin' en 'aigre', wat simpelweg 'zure wijn' betekent.

Azijn in huis

Op www.levinaigre.com kunt u Nathalie's azijnproducten bestellen. In Nederland is vinaigre de Banyuls te koop bij Meeuwig & zn., Haarlemmerstraat 70 in Amsterdam (geen webshop). Nathalie maakte in samenwerking met een aantal chefs een boekje met recepten op basis van haar azijn. Het is verkrijgbaar in haar winkel.

