

zaterdag 6 augustus 2011 door [Harold Hamersma](#)

Aan de Aaldering

Afgelopen woensdag kwam Erwin Walthaus, gastheer-sommelier van het hoofdstedelijke Le Garage, eten. Hoewel, ik kan beter zeggen: drinken. In de aanloop naar een klassieke Wiener schnitzel werden in rap tempo Champagne Larmandier-Bernier Blanc de Blancs Premier Cru, Condrieu 2009 van Domaine Faury (Walthaus: 'de lekkerste die ik momenteel op mijn wijnkaart heb'), Bourgogne Epineuil van Domaine Leger en Chambolle-Musigny 2009 van Anne Gros aan de tand gevoeld. Om bij de schnitzel zelf nog wat te jongleren met [le G de Château Guiraud 2010](#), de vrij uitmuntende droge witte Bordeaux van Sauternes-domein Château Guiraud. Mocht u zich zorgen maken: we dronken niet alle flessen leeg. Vandaar dat Walthaus in volstrekte helderheid nog een blik op mijn 'proefplank' wierp, de plek in mijn werkkamer annex keuken met daarop de line up van nog te beoordelen flessen. 'Hé, heb jij die proefflessen van Aaldering ook gekregen? Die zijn echt goed! Ik heb ze op de kaart gezet.' Het waren woorden die mij verbaasden uit zijn mond. Walthaus is gekend om zijn nogal Frans fundamentalistische inslag en dit waren toch echt twee rode Zuid-Afrikanen uit Stellenbosch. Het duo was mij een aantal weken geleden aangereikt door de vertegenwoordigster van dit wijngoed dat in bezit is van Fons Aaldering. Een Nederlander die per se een eigen domein wenste, had gezocht in Spanje en in Frankrijk, om uiteindelijk wat extra airmiles te maken en neer te strijken in Devon Valley, Stellenbosch. De volgende dag het duo vanuit de line up maar eens even naar voren geroepen, kurkentrekker erbij, glas



gepakt. Aldus proefde ik Aaldering's eerste oogst (2007) van een honderd procent shiraz en een cabernet sauvignon/merlot blend en noteerde ik niet veel later dat er sprake was van een geslaagd debuut. Omdat ze nu eens niet zoals veel Zuid-Afrikaans rood roken als Artis tijdens een warme zomerdag en smaakten als tutti fruti. Beide wijnen waren verfijnd, elegant en kenmerkten zich door een aangename frisheid. De shiraz bood rijpe kersen, frambozen, een kaneelzoetje, peperigheid en een licht 'minty' afdronk. De blend leverde pruimen, zwarte bessen, laurier en cacaobitters. Inmiddels blijkt Le Garage overigens niet het enige restaurant meer dat ze voert. Ook De Librije in Zwolle en 't Nonnetje in Harderwijk zijn aan [de Aaldering](#). Verkoopinformatie aan particulieren via leontien@aaldering.co.za
bron: NRC.nl wijnblog Honger & Dorst