

NA ZDRAVÍ! PROOST IN PRAAG

WIE TSJECHISCHE WIJNEN WIL ONTDEKKEN KAN MAAR BETER HET VLIEGTUIG NAAR PRAAG PAKKEN. HIER ZIJN ZE MONDJESMAAT VERKRIJGBAAR. DAAR LONKEN DE FLESSEN IN WIJNKASTELEN, STADSE WIJNGAARDEN EN VERLEIDELIJKE GEWELFDE WIJNBARS.

TEKST + BEELD DAAN VERMEER

Kunt u de rechterhand niet missen? Blijf hier dan van de druiven af! Aldus koning Karel IV in de 14e eeuw. Het is raar dat zo weinig flessen uit Tsjechië de grenzen over gaan, even merkwaardig is het hoe de druiven het land zijn binnengekomen. Want dankzij de Romeinen, maar vooral dankzij de resolute Karel, tellen we er nu een slordige 25.000 hectare aan wijngaarden, zelfs in de prachtige hoofdstad.

LAAT DIE WIJN ZIJN

De nationale wijnheld werd geboren in bierdrinkend Praag, maar groeide op in wijnlovend Frankrijk. En ja, dan is het natuurlijk geen wonder dat hij bij terugkomst de wijnen zo miste. Dus nam koning Karel IV rigoureuze maatregelen om het land en natuurlijk zichzelf (weer) aan de wijn te krijgen. Hij zorgde ervoor dat Praag bedolven werd onder de Bourgondische pinot-druif, door boeren verplicht te stellen alle op het zuiden gelegen heuvels er mee te beplanten. Daarnaast werd de productie van wijn vrijgesteld van belasting. En bovendien werd dus besloten dat eenieder die een wijngaard vernielde de rechterhand werd afgehakt. Karel was duidelijk een wijnliefhebber in hart en nieren...

Die wijnliefde is goed overgedragen, want eeuwen later zijn de bierminnende Tsjechen behoorlijk aan de wijn en heeft het land

twee prima wijnregio's: de Bohemen in het westen en Moravië in het oosten, tegen de Slowaakse en Oostenrijkse grens aan. Verreweg de meeste (wel 90%) wijn komt uit Moravië omdat daar meer zonuren zijn – wat dat betreft zat Karel met zijn geografische planning niet helemaal goed.

Trapje af, steegje door, langs de burcht en voilà: hier vind je 's lands beste wijnbars

Praag ligt in de Bohemen, en tijdens je weekendje kom je vast niet veel verder. Maar geen nood, de wijnkelders in deze oude cultuurstad liggen vol met Boheemse én Moravische schatten.



WAT DRINKEN WE?

In de koele Bohemen veel witte wijn van de müller-thurgau (rieslingbroertje), de grüner veltliner (bekend uit buurland Oostenrijk) en de Italiaanse riesling ofwel 'ryzlink vlašský'. Uit de warmere streek Moravië komt veel volle rode wijn. Of probeer hier eens Pálava of Moravische muskaat: goudgele wijnen met een volle smaak en aroma.

WERELDBEROEMDE SEKT

De Bohemia Sekt, gemaakt volgens de méthode champenoise, wordt traditioneel veel gedronken en is nu naar Nederland gehaald door mevrouw Babeliowsky. Je kunt bij haar de heerlijke en betaalbare flessen (tot € 11) bestellen: 06 - 22464015 of BAB-BOHEMIA-IMPORT@HETNET.NL

INTERNATIONALE ALLURES?

De Tsjechen zijn apetrots op hun wijn en lijken eindelijk erkenning te krijgen. Zo vielen op *Vinalies International* in Parijs dit jaar 35 wijnen in de prijzen – tegenover één Sauvignon in 2004.

STOKKEN IN DE STAD

Om door wijngaarden te wandelen hoef je de 'stad van honderd torens' niet uit. Tegenwoordig van de vele gebouwen uit de barok, gotiek en Jugendstil, liggen vier eeuwenoude terrassen met druivenstokken. De oudste en makkelijkst bereikbare is die van Sint Wenceslas. Al een dikke zeshonderd jaar ligt deze wijngaard aan de voet van Praags beroemde burcht – de grootste burcht ter wereld. In die jaren hebben hier niet non-stop druiven gegroeid. Zo was het terrein in de afgelopen eeuw nog een Engels park. In 2006 zijn de Pragenaren begonnen met een reconstructie van de oude wijngaard, door er riesling en pinot noir aan te planten.

Die druiven zijn niet voor niets gekozen: ze doen het goed in het koele klimaat. De Duitse riesling gaat door zijn balans tussen suikergehalte en zuurgraad bovendien heel goed samen met de hartige gerechten van Tsjechië, zoals ossenhaas in roomsaus of een gebrad met pittige saus en knoedels.

Op Sint Wenceslas is ook een klein veldje waar elke rij druivenstokken van een ander ras is. Als je er langs loopt zie je direct verschil tussen de soorten: andere bladeren, kleuren en trossen. Wil je het



PRAAGSE PROEFLOKALEN

De wijnbars vind je in het oude centrum van de stad. Een glas wijn kost er tussen de 1 en 2 euro.

- **Wijnbar Wines Home** | Fabriek die is omgebouwd tot chique wijnbar. Industriële omgeving met een goede sfeer; betonnen vloeren vol wijnkasten, strakke bankstellen en wegzakstoelen | WWW.WINSHOME.CZ
- **Wijnbar Monarch** | Terrazzo vloeren, bruine stoelen en schilderijen van beroemde Tsjechen met een gouden randje. Het doet Russisch aan, zij het met een enorme knipoog | WWW.RESTURACEMONARCH.CZ
- **Wijnbar U Závaje** | Luxe kaashandel, kelderrestaurant, koffiebar, wijnhandel en wijnbar in één. Verfijnde uitstraling maar toch heel betaalbaar. Ben je eenmaal binnen dan blijf je plakken | WWW.UZAVOJA.CZ
- **Hotel Pinot** | Wijnhotel met vier sterren. Geen minibars met veel te kleine flesjes wodka, maar een eigen wijnkoeling! Elk van de 13 barokke kamers is vernoemd naar een lokaal wijnhuis, de sommelier heeft je wijnbar hierop afgestemd. Vanaf € 45 per nacht, fles wijn ca. € 17 | WWW.HOTELPINOT.CZ
- **Kasteel Melnik** | Heerlijke plek boven Praag. Dagelijks wijn proeven van € 3,50 tot € 8,50 voor alle 10 soorten. Bestel er brood en een kaasplateautje bij, of blijf lunchen/dineren met uitzicht op de wijngaarden en de rivier (€ 10 tot € 18) | WWW.CHATEAUMELNIK.EU

verschil in smaak ook proeven, plof dan neer op het terras tussen de druiven, met een prachtig uitzicht op de honderden kerktorens van Praag, de Moldau met de Karelsbrug en de oranje daken van de huizen.

In wijnhotel Pinot vind je op de barokke kamers geen minibar maar een eigen wijnkoeling

Voor serieuze en heel betaalbare proeverijen loop je een paar traptreden bergafwaarts richting hartje stad. Want te midden van de middeleeuwse gebouwen liggen 's lands beste wijnbars (zie het kader). Mis je ook niets van toeristisch Praag.

WIJNBOEREN LANGS DE MOLDAU

Perfect om vanuit Praag te bezoeken: Melnik. In dit wijndorp kom je als je de

VORIGE PAGINA BOVEN:
KASTEEL MELNIK
DEZE PAGINA BOVEN:
SINT WENCESLAS

Moldau afvaart tot de Elbe, of rij een half uur noordwaarts met de auto. Op de hellingen langs de rivier groeiden al druiven lang voordat koning Karel met zijn wetten kwam. Nu is het wijngedebied Melnik met 160 hectare het grootste van de Bohemen. Maar waar Moravië door de tijd heen domein van grote wijnproducenten is geworden, de Bohemen zijn anders. De *garden growers* bepalen hier het tempo. Ze werken kleinschalig en zijn ambitieus. Wijnproducente Lobkowicz, telg uit een oud adellijk geslacht, legt uit dat de oogst elk jaar weer een verrassing is: 'Het klimaat is instabiel. Het kan hier 's winters 25 graden vriezen en de zon breekt soms pas goed door in augustus. We weten pas hoe de druiven zijn als we ze plukken.' En de kwaliteit van de wijn dan? Lobkowicz: 'Die kennen we pas écht als de wijn klaar is, gegist en gerijpt.' Zelf maakt ze al decennialang wijnen met wisselend succes, waarbij ze inzet op acht druivensoorten. De pinots, maar vooral de populaire riesling en zijn druivenbroertje müller-thurgau worden tot wijn verwerkt op het kasteel van Melnik. Dit is van de Lobkowicz familie en ligt op een heuvel tussen de twintig wijngaarden van het dorp. George Lobkowicz is de huidige kasteelheer van 'Château Mělník'. Zo nu en dan pakt hij nog zijn *shotgun* uit de kast om te gaan jagen in de eeuwenoude omringende bossen. In wat hij 'de kathedraal van zijn kasteel' noemt kun je de Lobkowicz wijnen

PRAAG PRAKTISCH

ERNAARTOE

Je vliegt in 1,5 uur naar Praag met KLM (vanaf € 130) of EasyJet (vanaf € 84). Goedkoper maar vaak vertraagd: WizzAir vanaf Eindhoven (vanaf € 60).

FINANCIËEL

Een goed glas in een wijnbar kost zo'n 40 kronen, ofwel de € 1,80 die je in Nederland al kwijt bent aan slobberwijn. Een viersterrenhotel kost ca. € 40 per nacht.

INFORMATIE

Stadswandelingen, eetplekken en inspirerende adresjes vind je in het hippe en handzame gidsje *100% Praag* (€ 11,95). Het Tsjechische verkeersbureau geeft ook uitgebreide informatie WWW.CZECHTOURISM.COM of 020 - 575 30 14.



proeven. Deze 14e eeuwse kelder met drie verdiepingen staat vol antieke machines en honderd jaar oude vaten die goed waren voor elk 24.000 flessen wijn. Ga voor het uitgebreide proefpakket, want alleen dan merk je dat de kwaliteit per jaar enorm verschilt. Een tip van de sluiser: 2009 was bijzonder zuur, maar 2003 was top!

Onthoud je favoriete jaar om in de namiddag, rozig teruggekeerd in Praag, een goede en betaalbare fles uit te zoeken bij een van de wijnwinkels. Of rij nog een half uur door naar wijnhuis Zernosecke vinarstvi in Litomerice, waar je volop kunt deelnemen aan meer *wine flights* (zie WWW.ZERNOSECKE-VINARSTVI.CZ). Maar let op! Al ver voor je echte vlucht richting Nederland raak je hier verknocht aan de Riesling en Pinot Noir wijnen. En leg dan op het vliegveld maar eens uit waarom die koffer zo zwaar is... ■