

RANT

n à	f 1.20
n à	1.10
n à	1.05
	f 1.75
	1.75

FINEN

olle wijn	f 1.15
supérieur	1.20
elegante	1.10
	1.00
	0.90
	1.20

en een

ste wijn	1.25
ne wijn	1.40
	1.40

JEN

	f 1.05
er	1.15
	1.30
quieu	1.50
	1.40
	1.25
	1.75
	1.85
	1.65
	1.45

	f 1.30
ne	1.60
Ch.	2.00
	1.85
	1.75

dr

	f 1.75
	1.80
	2.50

MAN



DOEVE
HOLLAND

Weinprospekt
Folder for Wine



DE WIJN VAN DE GOUDEN EEUW

WAT men, al wenterend langs de schilderijen uit onze gouden eeuw, waarop tevreden menschen tafelen, in de glazen ziet lonken aan groen en goud en lichten rooskleurigen wijn, dat is vaak een wijn, die in later tijd zijn Nederlandsche vermaardheid minder groot zag worden.

Het is, zooals de oude papieren bewijzen, de witte en rose Anjou, en de Vouvray, van ouds geheeten van de Touraine. Men zal het onzen voorvaderen nooit verwijten kunnen, dat zij niet wisten wat goed smaakt. Trouwens hun nazaten van heden danken aan een glas Anjou of Vouvray, binnen de Fransche grenzen gedronken, menige schoone herinnering, en dat de „rose“ een even frische als beminnelijke lichte wijn is, behoeft den eenigszins beredenden liefhebber niet verleid te worden.

Wat men minder weet is, dat juist deze wijnen in het oude Nederland zoozeer in zwang waren, dat er in het goede land van hun oorsprong speciale kanalen werden gegraven voor het vervoer naar de Nederlandsche wijnschepen en dat men er nog oude Nederlandsche factoren vindt, in Pont-de-Cé, speciaal voor dezen handel gebouwd. Nederland had sinds de middeleeuwen de naam hier het allerbeste te koop. En de reden?

Anjou en Vouvray zijn sedert vele eeuwen vermaard als zwartige en lichte wijnen. „Un vin aimé des femmes comme les musquetaires“, heeft men van de Anjou gezegd, een wijn waaruit menig geestig Nederlanch ver geboren is, menige op

gewekte conversatie en menig ondeugend woord; een wijn, waarin men ook vanlaag de gratie en de speelsche bevalligheid proeft, die hem onzen zeventiende- en achttiende-eeuwers zoo dierbaar maakten.

De Anjou — hij is er in het droge en ook met zijn fijnen zweem van een honingmaak — is wat men noemt „un joli vin“. Alexander Dumas — een kenner — geeft hem te drinken aan zijn helden Athos, Porthos en Aramis, en de anonieme dichter zingt zijn lof in een der bekoorlijkste verzen, die ooit over den wijn geschreven werden: „Quand Madame Josephine...“

Men komt, behalve onze wijze oude Nederlanders, vele koningen en dichters tegen, die dezen wijnen hun hart verpandden. Koning Edward VII van Engeland en de Plantagenets, Diane de Poitiers en Ronsard, de groote kooplieden der Hanzesteden en van Vlaanderen, hebben de levendige Anjou geprezen boven vele andere; de Vouvray was een geliefkoosde wijn van niemand minder dan Rabelais en Balzac; er is gezegd, dat de Engelschen den honderdjarigen oorlog

begonnen zijn om deze wijnen uit den tuin van Frankrijk te behouden.

Het zijn bovendien wijnen, als geschapen voor den zomer; de rose met zijn onnaspetlijken lichten en fruisigen steek van rijpe frambozen; de Anjou sec, een ideale wijn voor vrienden van wat droog is; de zachtere Vouvray moelleux, en de vins pétillans, die, nuwelijs mouscezend, juist dat zijn, wat men op een zomerschen avond gaarne op tafel heeft.

„Buvez pour vivre heureux“, heeft Rabelais van deze wijnen gezegd.

De oorlogen met Frankrijk hebben eens dezen bloeienden handel van een der oudste wijnstreken met de Nederlanden vernield — wat niet wegneemt, dat ze Napoléon's Joséphine daarna zoo goed smaakten als ze nog heden ten dage ons kunnen smaken.

Er is thans weer goede Anjou en Vouvray in den lande, de wijn van onze gouden eeuw gaat nieuwe glorie tegemoet; men behoeft niet langer jaloersch te zijn op de tevreden gezichten aan de tafels op onze schuttersmaaltijden en feestdagen. Na schaarsche jaren komt het oude liedje weer in ere.

O mon Vouvray
Nectar doré
Je te boirai.

En dat is eigenlijk alles wat wij den goeden verstanders aan het verstand meenden te moeten brengen.

