



Tekst: Marieke Kruise  
Fotografie: Mevrouw Fluitekruidje

Noële Ruitenberg en Magda van der Rijst, als schrijversduo bekend onder de naam Ruit&Rijst, hebben samen al verschillende wijnboeken geschreven. Hun missie is het enorme aanbod aan wijn toegankelijker te maken voor de liefhebber, en dat doen ze op een eigenzinnige, heldere stijl. Nieuw in hun oeuvre: 'Topwijn', een wijngids met wijnen in de duurdere prijsklasse.

# Mag het iets meer zijn?





*“Veel mensen willen voor een dubbeltje op de eerste rang. Maar voor een echt goede wijn moet je gewoon wat meer geld overhebben”*



*Een nieuwe wijngids, terwijl er al best wel wat wijngidsen te koop zijn. Waarom?*

Magda: “Ik liep al jaren met het idee om de wat duurdere wijnen onder de aandacht te brengen. In mijn omgeving merkte ik dat iemand die een goedkopere wijn koopt, het niet zo erg vindt als deze toch niet zo lekker blijkt te zijn. Maar iemand die een wijn voor meer dan 6 of 7 euro koopt, wil ook dat die wijn aan de verwachtingen voldoet. Om teleurstelling te voorkomen wordt er dan toch vaak voor een goedkopere wijn gekozen. Met deze wijngids kun je gericht een wijn tussen de 7 en 15 euro kopen.”

Noële: “We hebben deze prijsklasse ook gekozen omdat de wijnen vaak lekkerder en beter zijn dan goedkopere wijnen. Natuurlijk zitten daar ook lekkere wijnen bij, maar voor een beetje meer geld krijg je zo veel meer!”

Magda: “Voor mij is deze wijngids ook een bepaalde missie, een protest tegen de enorm lage prijzen van sommige wijnen. Veel mensen willen voor een dubbeltje op de eerste rang zitten: een goede wijn voor weinig geld. Maar voor een echt goede wijn moet je gewoon wat meer geld overhebben.”

*Er zijn veel wijnen in die prijsklasse. Welke kwamen wel en welke niet in aanmerking voor de wijngids?*

Noële: “Ons belangrijkste uitgangspunt voor de wijnen is dat ze makkelijk te krijgen zijn. Dus in winkels met vestigingen door het hele land, of via internet. Verder moesten de te beoordelen wijnen in de prijsklasse van 7 tot 15 euro vallen. Voor bepaalde wijngebieden was dit wel lastig, omdat





Magda (l) en Noële

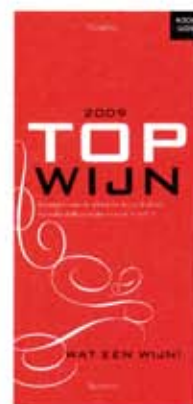


de goede wijnen daar vrijwel altijd duurder zijn. Probeer maar eens een goede champagne of een Chablis te vinden onder 15 euro. Zodoende zijn bepaalde gebieden ondervertegenwoordigd in onze wijngids. Terwijl andere wijngebieden juist heel goed scoren in deze prijsklasse, en dus ook in onze gids goed vertegenwoordigd zijn.”

*Waar moesten de wijnen aan voldoen om goed genoeg te worden bevonden door jullie?*

Noële: “We hebben geprobeerd zo objectief mogelijk te proeven, dus aan de hand van een aantal vaste, niet persoonlijke criteria. Bijvoorbeeld of de wijn in balans is, of hij zuiver is, of hij ‘inhoud’ heeft, dus meer biedt dan een oppervlakkige smaak. Deze criteria lichten we in het boek toe. Natuurlijk is het soms moeilijk om bij het beoordelen van wijn je persoonlijke voorkeur helemaal uit te schakelen, maar we hebben in de loop der jaren al zo veel profervaring opgebouwd dat we de knop makkelijker omzetten.”

Magda: “Ook de prijs-kwaliteitverhouding hielden we in de gaten. We vroegen ons bij iedere wijn af: is deze wijn dit bedrag nou echt waard? Over sommige wijnen twijfelden we. Dan stelden we elkaar de vraag: wil jij over deze wijn schrijven? En ook: stuur ik voor deze wijn iemand naar de winkel? Zo viel er nog een aantal reserwewijnen af. We streefden naar een selectie van minimaal 200 wijnen, maar hebben er uiteindelijk 189 opgenomen in onze wijngids. Liever 189 wijnen waar we helemaal achter staan, dan een selectie waar we nog wat twijfels bij hebben.”



### *Winnen?*

Wining&Dining mag 5 exemplaren van Topwijn weggeven? Wilt u kans maken op een van deze exemplaren? Surf dan naar [www.wining-dining.nl](http://www.wining-dining.nl) of stuur een kaartje o.v.v. 'Topwijn' naar Wining&Dining, Postbus 100, 6500 AC in Nijmegen. Vergeet niet uw naam en adres te vermelden.

*Topwijn*, door Ruit&Rijst (Uitgeverij Het Spectrum, ISBN 9789027459336, € 14,95)



*Hoe was het om met z'n tweeën deze wijngids te maken?*

Magda: "Al lang voordat wij als Ruit&Rijst samen boeken schreven, had ik het idee om deze wijngids te maken. Toen het idee mettertijd concreter werd, was het eigenlijk logisch om dit samen te doen. We hebben al verschillende boeken samen geschreven en vullen elkaar goed aan. Alleen al het logistieke deel van deze wijngids, het opvragen en indelen van de wijnen in verschillende proefsessies, kost enorm veel tijd en werk. En ook de proeverijen zijn inspirerender, je blijft scherper als je met z'n tweeën bent. Op wat mindere momenten pep je elkaar toch weer op."

Noële: "Vooral ik kon af en toe heel erg chagrijnig worden van een slechte proefsessie. Als we 's morgens begonnen met een paar slechte sessies, dan had ik moeite om me er daarna weer helemaal voor te gaan. Magda kon me dan vaak de stimulans geven om ertegenaan te gaan."

Magda: "Je moet elkaar scherp houden. Elke wijn verdient een frisse beoordeling. We hadden wel een strategie om het proeven zo goed mogelijk vol te houden. We proefden de wijnen blind, maar hadden ze wel ingedeeld naar kleur en globaal naar zwaarte. We begonnen met de zware, complexere wijnen en eindigden met lichte, frisse wijnen. Daarna gingen de wijnen altijd mee naar huis om ze nog een keer te proeven. Gelukkig waren we het over de geselecteerde wijnen meestal eens, en bedachten we vaak ook al tijdens het proeven wanneer of waarbij we ze wilden drinken."





*Zijn er nog wijnen die jullie hebben kunnen verrassen?*

Magda: "We waren verrast over het grote aantal echt goede en lekkere wijnen in deze prijsklasse. Veel wijnen met wat wij noemen de X-factor. Sommige wijnen sprongen er echt uit, die hebben van ons een extra keurmerk gekregen. Ook bepaalde wijngebieden bleken echte toppers in dit prijssegment. We hebben heel veel fantastische Duitse Rieslings geproefd. Een gebied dat ons echt verbaasde is Zuid-Frankrijk. Wat komen daar prachtige wijnen vandaan!"

Noële: "Soms probeerden we te raden uit welk gebied of van welke producent de wijn afkomstig was. Dan onthulden we de fles en bleek het tot onze verrassing toch weer een wijn van die ene producent of uit dat ene gebied te zijn. Van sommige producenten hebben we alleen maar lekkere wijn geproefd. De meest opvallende dingen hebben we in aparte kaders tussen de wijnen gezet."

*Wat raden jullie een wijnliefhebber aan bij het kiezen van een wijn?*

Magda: "Kies altijd een wijn die aansluit op je eigen smaak. Wij hebben geprobeerd de wijnen aan de hand van proefnotities zo duidelijk mogelijk te beschrijven, maar je persoonlijke voorkeur voor bepaalde wijnen en smaken is het belangrijkste. Hou je bijvoorbeeld van een wijn met veel zuren, of met houtrijping, of met veel tannines, let er dan bij je keuze op of de wijn deze smaakelementen bevat. Onze wijngids kan je daarbij een handje helpen."