

Recensie

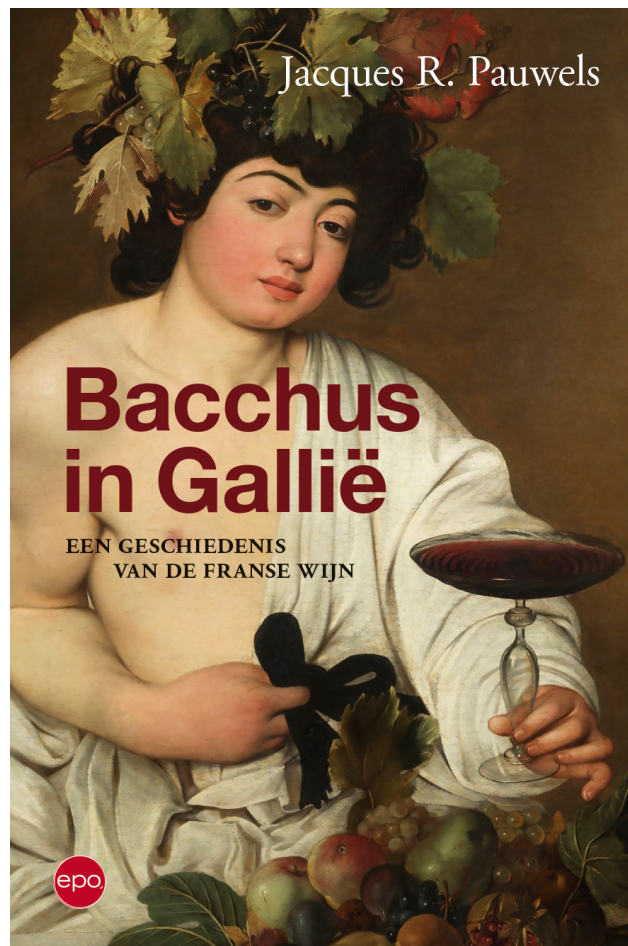
Jacques R. Pauwels:

Bacchus in Gallië: Een geschiedenis van de Franse wijn

Berchem: EPO, 2020. 360 p.

ISBN 9789462672062

Besproken door Mariëlla Beukers



Franse wijn en de geschiedenis daarvan spreekt tot de verbeelding. In Frankrijk zelf is de wijngeschiedenis onderwerp geweest van tal van overzichtswerken, waarvan die van Roger Dion ([1959] 2011), Marchel Lachiver (1988) en Gilbert Garrier (2005) waarschijnlijk de bekendste zijn. Daarbuiten is de geschiedenis van Franse wijn ook internationaal goed bestudeerd, niet alleen in detailstudies maar ook in brede en vlotte studies als die van Hugh Johnson (2020) en Rod Philips (2000). Beide laatste uitstekende werken zijn ook vertaald in het Nederlands. Door een Nederlandstalig auteur was er nog geen beschrijving die zich uitsluitend richt op de lange en rijke Franse wijngeschiedenis. In die lacune heeft historicus Jacques R. Pauwels nu voorzien, al is zijn boek *Bacchus in Gallië* geen origineel werk. De genoemde drie Franse auteurs (Dion, Lachiver en Garrier) en hun werken worden in *Bacchus in Gallië* veelvuldig aangehaald, aangevuld met andere reeds bestaande literatuur en helaas ook met veel internetpagina's, die lang niet altijd een wetenschappelijke inhoud hebben. Eigen onderzoek heeft Pauwels voor deze studie niet of nauwelijks gedaan.

Naast aandacht aan de wijnproductie besteedt Pauwels ook aandacht aan de handel in wijn, onder andere de handel door Hollanders in de vroegmoderne tijd. Naar dit aspect gaat de aandacht van deze bijdrage dan ook hoofdzakelijk uit. Handel in wijn naar de Lage Landen vindt al plaats sinds de Romeinse tijd. De inwoners hadden er dankzij de aanwezigheid van de Romeinse cultuur wijn leren drinken, en hebben het gegiste druivensap sindsdien altijd hoog gewaardeerd. Wijn werd aangevoerd zowel uit het Duitse Rijnland als uit Frankrijk en zelfs van de landen en streken rond de Middellandse Zee. Aanvoerhavens in de middle-eeuwen waren in eerste instantie de belangrijke Vlaamse steden als Brugge, Gent, Damme en later Antwerpen. Daarnaast was er aanvoer van wijn uit Noord-Frankrijk en Bourgondië via de rivier de Schelde, evenals transport over land. Transport over water, zowel over zee als over rivieren, was echter veel goedkoper en meestal ook minder risicovol dan landtransport.

Vanaf de 16e eeuw namen Zeeuwse en Hollandse steden steeds vaker de rol van de middeleeuwse Vlaamse handelssteden over. Eerst Middelburg en haar voorhavens, later ook Rotterdam en Amsterdam speelden vanaf de tweede helft van de 16e eeuw een steeds grotere rol in de wijnhandel met Frankrijk. Deze vroegmoderne wijnhandelsstromen tussen Nederland en Frankrijk zijn recent uitgebreid bestudeerd door De Bruyn Kops (2007) en Wegener Sleeswijk (2006). Het proefschrift van de laatste, over Franse wijn in de Republiek in de 18e eeuw, is echter tot op heden niet gepubliceerd, wat het voor onderzoekers inderdaad lastig maakt er kennis van te nemen. Pauwels heeft geen van beide geraadpleegd en baseert zich voor zijn hoofdstuk over "Hollandse kopers op de kust" vooral op oudere werken. Pauwels gaat onder andere in op de invloed die de Hollanders op de productie ter plaatse hadden. Dit is een nog minder bekend aspect van de

vroegmoderne Frans-Hollandse wijnhandelsrelatie, hoewel dit aspect in Frankrijk wel onderzocht is door onder andere Schirmer (2010). Jammer dat Pauwels ook dit werk niet betreft in zijn overzicht.

Zowel langs de Loire als in de Gascogne, in de nabijheid van Bordeaux, oefenden handelaren uit de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden hun invloed uit. Dit kwam tot uiting in de keuze van druivenrassen, de gebruikte wijnmaaktechnieken, de behandeling van de vaten voor transport en de samenstelling van de wijnen. Op het gebied van de druivenrassen danken we vooral de aanplant van minder kwalitatieve druivenrassen als Gros Plant aan de Hollanders, gebruikt voor de productie van brandewijn. Schirmer (2010) heeft echter aangetoond dat de druif die nu het meest aangeplant staat in de streek bij Nantes, de Melon de Bourgogne, zijn introductie niet te danken heeft aan de Hollanders. In oudere werken wordt dit nog wel eens gesteld. Wel is zeker dat de uitbreiding van het aantal hectaren met Melon de Bourgogne onder invloed van de Hollanders geschiedde. De naam Muscadet, waarmee druif en wijn sinds 1615 worden aangeduid, zou mogelijk wel op een Hollands gebruik terug te voeren zijn. Zij zouden *noix de muscade*, nootmuskaat, toegevoegd hebben aan de wijn voordat deze gedistilleerd werd. Hierdoor kwamen de basiswijnen bekend te staan als Muscadet.

Tot het eind van de 17e eeuw vormde de Republiek vooral een markt voor zoete wijnen, zowel van hoge als van mindere kwaliteit. Om die reden ontstonden nu nog bekende wijngebieden als de Coteaux du Layon en Montbazillac, waar tot op de dag van vandaag zoete witte wijnen van hoge kwaliteit worden gemaakt. Voor wijnen van mindere kwaliteit ontwikkelden handelaren uit de Republiek een techniek om zure basiswijnen op te peppen met een zoete, sterk gezwavelde most, die zij stomme noemden. Voor het veilig transporteren van wijn over langere afstanden stonden Hollanders bovendien aan de wieg van het sterk zwavelen van vaten, waarvoor zij de zogenaamde *allumette hollandaise* ontwikkelden, een brandend stukje in zwavel gedoopte stof op een metalen haak die in de houten vaten werd gehangen. Op die manier werden de vaten voorbereid voor transport. Tot slot was er nog hun invloed op de productie van brandewijn. Dit hoogalcoholische gedistilleerde product staat aan de wieg van port en madeira zoals wij dat nu kennen, maar werd in de 17e en 18e eeuw veel breder ingezet voor het opwaarderen van wijn.

Pauwels geeft in zijn hoofdstuk over de Hollandse handelaren slechts zeer beperkt zicht op deze boeiende aspecten en ontwikkelingen. Al met al is de waarde van *Bacchus in Gallië* dat het de lezer die slecht Engels of Frans leest een globaal zicht geeft op enerzijds de geschiedenis van wijn in Frankrijk, anderzijds enige aspecten van de handel in wijn met de Lage Landen. De lezer moet dan echter wel een oudere visie op deze geschiedenis voor lief nemen, waarin

moderne werken op dit vlak niet of nauwelijks verwerkt zijn. Daarnaast kent het boek veel onnauwkeurigheden, vooral op het gebied van druivenrassen. Om het bij één voorbeeld te houden: van Pinot Gris druiven kan geen vin gris gemaakt worden volgens Pauwels, omdat Pinot Gris een witte druif is. Pinot Gris heeft echter een bijna roodbruine schil als hij rijp is, en is daarom bij uitstek een mogelijke leverancier van vin gris.

Literatuurlijst

- de Bruyn Kops, Henriette. 2007. *A spirited exchange: The wine and brandy trade between France and the Dutch Republic in its Atlantic framework, 1600-1650*. Leiden: Brill.
- Dion, Roger. [1959] 2011. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris: CNRS Editions.
- Garrier, Gilbert. 2005. *Histoire sociale et culturelle du vin*. Paris: Larousse.
- Johnson, Hugh. [1989] 2020. *The story of wine: From Noah to now*. London: Académie du Vin Library.
- Lachiver, Marcel. 1988. *Vins, vignes et vignerons : Histoire du vignoble français*. Paris: Fayard.
- Philips, Rod. 2000. *A short history of wine*. London: Penguin.
- Schirmer, Rafaël. 2010. *Muscadet : Histoire et géographie du vignoble Nantais*. Pessac: Presses universitaires de Bordeaux.
- Wegener Sleeswijk, Anne. 2006. Franse wijn in de Republiek in de 18e eeuw: Economisch handelen, institutionele dynamiek en de herstructurering van de markt. Proefschrift, Universiteit van Amsterdam.

Over de recensent

Mariëlla Beukers studeerde in 2010 af als Vinoloog van de Wijnacademie in Maarn (Nederland). Daarvoor studeerde zij ook geschiedenis en mediëvistiek aan de Universiteit Utrecht. Naast haar werk in de museum- en erfgoedsector doet zij onderzoek naar diverse aspecten van geschiedenis van wijn in Nederland. Dit heeft onder andere geresulteerd in publicaties over de Utrechtse wijnhandel in de middeleeuwen, de wijnkelder van Utrecht in de 16e eeuw, moderne Nederlandse wijn en over de relatie die Nederlanders al twintig eeuwen met wijn hebben. Haar populair-wetenschappelijke werk, *Wijnkronieken: Twintig eeuwen Nederlanders en wijn* (Het Zwarte Schaap, 2018), heeft geleid tot de start van een promotie-onderzoek aan de Universiteit Utrecht naar de geschiedenis van wijngaarden in Nederland tussen 1000 en 1800. Zij hoopt haar onderzoek in 2026 af te ronden.