



Karin Helmer en Jean Pottiez van De Heerlyckheid: "We hebben geen etalage, dus het is wel even schrikken als je hier binnenkomt." FOTO'S SARAH VAN DEN ELSEN

• Net twintig jaar geleden begon wijnhandel De Heerlyckheid aan wat toen nog een avontuur was. Een voormalige garage dient nu als een verrassend en indrukwekkend decor voor lonkende rijen Europese en nieuwe wereldwijnen. De wijnhandel ligt enigszins weggestopt in een rustige straat van het hippe Zurenborg. Achter een gevel die ooit nog werd ontworpen door Bob Van Reeth, ontvouwt zich een wijnwalhalla van ruim 400 vierkante meter.

We betreden aarzelend de koele ruimte, de ontvangst daarentegen is warm. Het meest bekend voor de klanten is ongetwijfeld Jean Pottiez. Hij is al jarenlang de wijnkenner op de vloer. Hij loodst ons meteen naar de eigenares, Karin Helmer. Zij begroet ons met een herkenbare Nederlandse tongval. "Klopt", zegt ze. "Mijn echtgenoot had al een wijnwinkel in Tilburg, ik heb een aantal jaren in Antwerpen in een bedrijf gewerkt dat gespecialiseerd was in sterke dranken. Maar wijn is toch iets anders, en daar lag mijn liefde. Het was soms handig dat we samen konden aankopen, maar dat lukt niet voor alles. Er is wel degelijk een verschil tussen Nederlanders en Vlamingen. Als een fles van vijftien euro lekker is, dan koopt een Vlaming die. Een Nederlander begint niet eens aan een fles van die prijs."

Heerlijk en eerlijk

"We hebben geen etalage, het is dus wel even schrikken als je hier binnenkomt, ja. Voordeel is dat niemand hier anoniem binnenkomt, we zijn geen warenhuis. Onze manier van omgaan met de klanten is laagdrempelig."

"De best verkopende wijnen kosten tussen zes en twaalf euro. We streven naar eerlijkheid in onze prijzen, ook voor de wijnboeren. In ruil daarvoor kunnen we wel uitpakken met kleinere domeinen en onbekende 'appellations'. Twintig jaar geleden pakten we al uit met de zogenaamde nieuwe wereldwijnen.

Chileense, Zuid-Afrikaanse en Californische wijnen, die hadden we al voor de trend losbrak. Die trend is nu een beetje gaan liggen, ook al omdat Frankrijk de les wel begrepen heeft en zich goed heeft herpakt. Dat zie je in een gebied als de Languedoc."

De verjonging van haar clientèle noemt Karin Helmer opvallend. "Er zakken veel meer twintigers en dertigers naar hier af dan vroeger. Dat heeft ook met de instroom hier in Zurenborg te maken. Deze buurt is ook niet de droogste van de stad. Maar vroeger was wijn iets wat hun ouders dronken. De drempelvrees voor wijn verdwijnt zienderogen bij de nieuwe generaties. Voor ons is dat ook leuk: die jonge mensen kun je nog een beetje opvoeden."

Ook de gastronomierage heeft een merkbaar effect. "Je merkt dat er meer tijd wordt uitgetrokken voor lekker eten, en voor de voorbereiding daarvan. Zo wordt er ook meer tijd vrijgemaakt voor een zaak als de onze." **RUCO**



Kleine familie-wijn-gaard in dorpjes Minerve.



Deze cuvée Françoise blinkt niet alleen uit door haar ferme, volrode kleur, echt met een fonkelende tranenkosmos, maar ook door een floraal, sensueel bouquet van zoete mediterrane bloemen, Turks fruit, pralines en jeneverbes. In de mond genereus zoetrijp en opnieuw met floraal accent van gedroogde snijbloemen, bosbessenjam, zwarte kers en bosaardbeitjes, maar toch gedragen door een uitstekende zuurtegraad. Vurige afdronk van de 14,5 alcohol. Prijs: 7,95 euro."

Uit: Wijnkoopgids 2012, de 300 beste wijnen onder de 10 euro (met 30 cava's en bubbels tot 15 euro). Prijs: 14,95 euro



Om in de decembersfeer te blijven, vragen we iedere dag aan de wijnhandel om zelf een rode en witte feestwijn naar voren te schuiven die moeten passen bij een klassiek menu.

Karin Helmer koos voor:

Wit: Chassagne - Montracht 2008 Vieilles Vignes, 31,45 euro

•• "Een heel fijne, complexe wijn, ideaal bij kreeft. De wijn laat zich het best smaken als je niet te snel wil drinken. Hij heeft tijd nodig, ook in het glas."

Rood: La Cumbre Chilienne 2006, 39,95 euro

•• "Een Chileense wijn, en daarom misschien wel verrassend als feestwijn. Maar ik denk niet dat de koper het zich zal beklagen. Formidabel bij wild, maar dan wel het stevige wild, zoals een hazenrug."

