

CABERNET FRANC, INDRIUKWEKKEND BESCHIEDEN

Hij is zeker niet de luidste in de wijnkelder, geen bulderende krachtpatser of fruitbom met spierballen. En toch... zet je een goed gemaakte fles op tafel, dan valt het stil. Van ontzag, en van verrassing. Tijd voor een ode aan een van de meest bescheiden indrukwekkende druiven aller tijden, cabernet franc.



Zijn naam klinkt Frans, en dat is hij hoogstwaarschijnlijk ook. Cabernet franc behoort tot de oudste druivenrassen van Frankrijk. Zijn wortels gaan terug tot de zeventiende eeuw, al bestaat het vermoeden dat de druif al veel langer bestaat. Hij zou zijn geboren en getogen in het zuidwesten van Frankrijk. Dankzij monniken en wijnbouwers vindt hij zijn weg naar andere beroemde Franse wijnstreken, zoals Bordeaux, waar hij de stille motor wordt achter de mooiste blends. Via kloosters en kastelen trekt hij nog verder noordwaarts, naar de Loire, waar hij ook hoge ogen gooit. Maar misschien wel de grootste ontdekking? Cabernet franc en sauvignon blanc blijken samen de ouders te zijn van... jawel, cabernet sauvignon. Maar terwijl zoonlief sauvignon zich opwerpt tot een ster van wereldformaat, blijft vader franc bescheiden op de achtergrond opereren. Toch begint die bescheidenheid door de tijd heen te verschuiven. Steeds meer wijnmakers kiezen ervoor om cabernet franc solo te bottelen. En met een reden.

LA-LA-LA-LOIRE

De absolute thuisbasis van cabernet franc is logischerwijs Frankrijk. In de Loire, rond plaatsen als Chinon, Bourgueil en Saumur-Champigny, omarmen ze de druif in al zijn kracht en pracht. Hier laten ze franc in zijn eentje schitteren: lichte tot middelzware rode wijnen met frisse zuren, een elegante kruidigheid en een verleidelijk parfum van viooltjes en kersen. Ook in Bordeaux speelt hij een rol van formaat, vooral aan de rechteroever (Saint-Émilion, Fronsac). Hier wordt hij weliswaar vaak geblend met Merlot. Ook op het grotere, internationale toneel laat cabernet franc zien wat hij in zijn mars heeft. In Italië, zoals in Friuli en Toscane, zie je fraaie monocépages (wijn gemaakt van één druif). Verder weg, in Argentinië worden krachtigere, donkerder getinte stijlen gemaakt, zoals in Mendoza. En ook in Californië, Canada, Hongarije en Zuid-Afrika wint hij in populariteit - vaak met een modern randje: rijping op nieuw hout, lagere opbrengsten en met een enorme aandacht en precisie voor de manier waarop ze worden gemaakt.

KOEL HOOFD, WARM HART

Het is niet voor niets dat je cabernet franc juist op deze plekken vindt. Het is een druif die vooral lekker in zijn vel zit in koele tot

gematigde klimaten. Hij rijpt iets eerder dan cabernet sauvignon, waardoor hij geschikt is voor gebieden waar het niet zinderend heet wordt. Luchtige, goed drainerende bodems, dat is wat hij nodig heeft. Denk aan kalksteen, zand, klei of leisteen. In koele regio's houdt hij zijn frisse zuren en fijne kruidigheid. Krijgt hij te veel warmte en zon? Dan verliest hij zijn elegantie en worden de aroma's log. Een wijnboer die werkt met cabernet franc, moet weten wat hij doet. En als alles klopt, krijg je iets bijzonders: een wijn met balans en gelaagdheid, met verfijning, maar ook met een krachtige kern.

BRAAFSTE JONGETJE VAN DE KLAS?

Cabernet Franc heeft een reputatie als bescheiden druif, maar vergis je niet: hij mag dan ingetogen ogen, in het glas laat hij zich van zijn verrassende kant zien. Hij is niet zo braaf als-ie lijkt. In koele regio's zoals de Loire toont hij een lichtvoetig en fris karakter, met aroma's van rode bessen, kersen, frambozen, groene paprika, viooltjes en dat typerende potloodslijpsel (cederhout met grafië) en soms een tikje aardseheid. In wat warmere gebieden, denk aan Californië of de Valle de Uco in Argentinië, wordt hij voller en krachtiger: met cassis, bramen, laurier, tabak, peper en zelfs een brokje chocola. En ook de Italianen neigen naar een wat warmere en toegankelijker stijl dan hun Franse burens. Toch hebben alle varianten iets gemeen: ze zijn ietwat serieus, spannend, kruidig en met een fijne frisheid. Soms licht rokerig en met aanwezige tannines, maar nooit dominant. Eén slok en je weet: dit is geen bijrolspeler, deze druif verdient het om meer in de schijnwerpers te staan. Het is eigenlijk een soort Albert Einstein: bescheiden, maar met net zo'n gelaagd karakter. Een druif van een andere dimensie. Eigenlijk het slimste jongetje van de klas!

STIEKEM GEZELSHAP

Heb je een Cabernet Franc in handen? Dan kan het goed zijn dat hij in zijn uppie de hele wijn draagt. Maar hij kan ook achter de schermen wat gezelschap hebben gekregen. Voor verschillende wijnen is het toegestaan om enkel 'cabernet franc' op het etiket te zetten, ook al is deze voor (minimaal) 85% van de druif gemaakt. Oftewel, een beetje merlot voor zachtheid, een scheutje malbec voor kleur en diepte, of een snufje cabernet sauvignon voor extra ruggengraat, het gebeurt regelmatig. Wees gerust, het zijn slim-

CHILL, CABERNET FRANC

Trek een licht gekoelde Loire-Franc (14-15°C) ook eens open op een zomerse avond. Zet er een plankje bij met charcuterie (ham, worstjes), olijven en geitenkaas en je avond kan niet meer stuk. Of wat dacht je van een zondagse lunch? Perfect voor wie rode wijn wil drinken zonder dat het zwaar wordt.

PYRAZINE, PLEASE!

Wil je je wijnkennis laten zien op een feestje? Vertel dan waarom Cabernet Franc smaakt naar groene paprika. Die typische smaak komt van methoxypyrazines. Dat zijn aromatische verbindingen die van nature voorkomen in bepaalde druivenrassen. Je vindt ze ook in cabernet sauvignon en sauvignon blanc.

me blends die de structuur versterken, maar gelukkig zonder het subtiele, gave karakter van franc uit het oog te verliezen.

MYSTERIEUZE VERLEIDER AAN TAFEL

Dat gave karakter is juist ook waar je als kok blij van wordt. Hij is geen drama queen, maar juist een flexibele partner die zich redelijk makkelijk aanpast. Licht, fris en kruidig? Dan schuift hij aan bij gerosterde groente, geitenkaas of een stukje gevogelte. Heeft hij wat meer body? Dan deinst hij niet terug voor sappige lamsracks, een herfstige paddenstoelenstoof of een stoer wildgerecht. Zijn kruidige karakter maakt hem bovendien onweerstaanbaar bij gerechten met rozemarijn, tijm of salie. En voor de liefhebbers van umami: denk aan tapenade, truffelrisotto of een oude brokkelkaas. Kortom: deze stille verleider hoeft niet te schreeuwen om je bord te veroveren. Geen bombarie. Wel bravoure. Cabernet franc.

EVELIJN VAN HEUVEN PROEFT, BEOORDELT EN SELECTEERT DE WIJNEN VOOR DE KOOPGIDS. ZE BLOGT VOOR ELLE ETEN EN SCHRIJFT O.A. VOOR FOODIES MAGAZINE EN PUUR TAFELN.

GESELECTEERDE WIJNEN ►

GESELECTEERDE WIJNEN

Ruim vijftig flessen gingen open voor deze Koopgids. Het gros uit Frankrijk, het merendeel uit de Loire. Lekker typisch.

DE UITLEG VAN 3 STERREN EN ICOONTJES
VIND JE OP PAGINA 4

3 STERREN

LaChateau, Val de Loire (2024)

Fijn geprijsde Cabernet Franc-rosé! Crisp, fris en speels. Met vrolijke bosaardbeitjes en dansende rode besjes. Dorstlesser op een zomerse dag.

€ 6,99 / ALBERT HEIJN, AH, NL

→ **Frankrijk, Loire**



Château de la Roulerie, Anjou Rouge (2023)

Een karaktertje. Het fruit buittelt over elkaar, en écht spannend wordt-ie door zijn aardse eigenschappen, afgetopt met een verse peperkorrel. Soepel sap, lichte tannines, laten we lunchen.

€ 9,29 / GALL & GALL, GALL, NL

→ **Frankrijk, Loire**



Domaine La Tour Beaumont, Haut Poitou (2023)

Uitbundig fruit, maar ook iets groenigs wat Cabernet Franc zo typeert, en een duidelijke 'BBQ-rokerigheid'. Wat warmer sap, gebalanceerd door frisse zuren.

€ 10,90 / LES GÉNÉREUX, LESGENEREUX, NL

→ **Frankrijk, Loire**



Domaine des Forges, Anjou Rouge (2023)

Stoere jongen. Warme, donkere wijn met volop laurier en trekdrop-achtige smaken. Zacht, breed en vol. Eigen stijl.

€ 11,95 / GASTROVINO

→ **Frankrijk, Loire**



3,5 STERREN

Borgo Conventi (2023)

Voor de beginnende Cabernet-Franc-drinker. Zeer fruitig, lekker bellig en een stuk toegaan- kelijker dan zijn Franse broertjes. Soepele Italiaan.

€ 15,60 / CORDIER-WINES, NL

→ **Italië, Friuli**



4 STERREN

Domaine Sauveroy, Cuvée Ose Iris (2023)

Bessen, frambozen, potloodslipsel. BBQ? Dat is Cabernet Franc! Niet de meest toegankelijke, want met stevige tannines. Maar absoluut spannend, karaktervol en kenmerkend. Ultieme wijn voor de door-de-wol-geverfde Cabernet Franc-liefhebber.

€ 11,70 / JOOSTWIJN, NL

→ **Frankrijk, Loire**



Famille Bougrier, Confidences (2022)

Wijn in evenwicht: rood fruit, zwart fruit, kruidig, iets rokerig-vuursteen, lekker sap en een prettig mondgevoel. Ook hier wat herkenbaar

Franc-potloodslipsel.

€ 13,29 / GALL & GALL

→ **Frankrijk, Loire**



Domaine Sauveroy, Cuvée Andécaves (2022)

Intrigerend, typerend Cabernet Franc-neusje. Kersenfruit met grafiet. Een volmondige eetwijn met tanige tannines. Stukje gegrild vlees, een paddenstoelenragout of gegrilde groenten. Aan tafel!

€ 15,90 / JOOSTWIJN, NL

→ **Frankrijk, Loire**



The Mentors (2020)

Vurige Cabernet. Rijke, gelaagde wijn met eucalyptus, cassis en tabak. Een wijn om bij te eten of 's avonds bij een knapperend vuurtje te schenken. Op z'n Zuid-Afrikaans bij de braai met gegrilde lekkernijen: rood vlees, zoals

rib-eye, of vega met portobello's of aubergines.

€ 15,25 / VOOR VERKOOPPUNTEN: SCHENK, BE

→ **Zuid-Afrika, Stellenbosch**



Castelvécchio, Carso (2018)

Spannend. Lekker veel laagjes. Zwarte kers, pruim, cassis, specerijen, salmiak, tabak en een hint cacao. Zachte, fluwelige wijn.

€ 20,99 / PANDORASBOTTLE, NL

→ **Italië, Friuli**



4,5 STERREN

Henri Bourgeois, Petit Bourgeois (2022)

Vol fruit, het knalt eruit. In dit geval vooral gesuikerd kersenfruit, naast wat grenadine en cassis. Pure wijn. Met souplesse en een lang staartje wint Bourgeois zo om zijn vinger.

Petit? Grand!

€ 15,25 / ROOTRING-WIJNEN, NL

→ **Frankrijk, Loire**



Domaine de L'R, les folies du noyer vert (2021)

Leer, vuursteen, knetterend rood fruit. Expressief en speels. Een loepzuivere, intense wijn die nog lang in je mond blijft nazinderen.

Ratatouille, gevogelte, linzen, charcuterie, paddenstoelenrisotto... je kunt er aan tafel alle kanten mee uit. Schenk hem net ietsje gekoeld.

€ 24 / BOLOMEY, NL

→ **Frankrijk, Loire**



Ducmani, Cifra (2022)

Je proeft de Toscaanse zon. Rijk, rijp, gul en met zwoel dikker fruit. Maar ook iets groene paprika, wat je vaker in Cabernet Francs ontdekt. Energieke, levendige wijn met kracht en elegantie. Dikke, vette vier sterren!

€ 29,95 / BESTOFWINES.COM/NL

→ **Italië, Toscane**



Salecín Numina (2022)

Wijn voor op de dinertafel. Rokerig (doet een beetje denken aan shag), aards, zwarte bessenjam, viooltjes en iets eucalyptus. Een wijn met body, maar ook met de finesse en frisheid uit de Andes.

€ 29,95 / WIJNKRING, NL

→ **Argentinië, Mendoza**



5 STERREN

Delaire Graff Estate, Cabernet Franc Rosé (2024)

Top-rosé met flinke, fikse, verfrissende zuren. Een kenterende, droge zomerwijn. Subtiel complex. Elegant en stijlvol. Perfect als aperitief of bij een appetizer bij een goed diner. Lekker lang genieten.

€ 22 / VOOR VERKOOPPUNTEN:

KWASTWIJNKOPERS, NL

→ **Zuid-Afrika, Stellenbosch**



Le Paradis, Saumur-Puy-Notre-Dame (2015)

Aan de licht bruinige kleur zie je het al: deze wijn is op leeftijd. En hij kan het hebben. Een gave, delicate Cabernet. Verteidelijk in geur en smaak: subtiele bosaardbeien, een herfstig bos. 10 jaar rijping doet zijn werk. Schenk bij het diner of doe 'm cadeau. Je maakt hoe dan ook indruk.

€ 22,50 / PIERREACHEWIJNEN, NL

→ **Frankrijk, Loire**



Cabernet franc is geen drama-queen

Domaine de Pallus, Les Pensées de Pallus (2019)

Karaktervol Cabernet. Complex. Donkere kersen, frambozen, viooltjes, grafiet, leer, BBQ en met een kruidigheid van zwarte peper, laurier en wat salie. Zachtrijp en met een heerlijke lengte. Lekker bij lamsracks of aubergine van de grill.

€ 25,95 / LES GÉNÉREUX, LESGENEREUX, NL

→ **Frankrijk, Loire**



Mulderbosch, Single Vineyard Series (2020)

Fijne verleider, alles in harmonie: vol en geconcentreerd aan de ene kant, met levendige, verfijnde zuren aan de andere kant. Tabak, zwoele zwarte bessen, paarse kersen en een takje verse tijm. Lekker later op de avond bij een kaasplankje of een knetterend vuurtje. Of om cadeau te doen.

€ 44,29 / GALL & GALL, GALL, NL

→ **Zuid-Afrika, Stellenbosch**

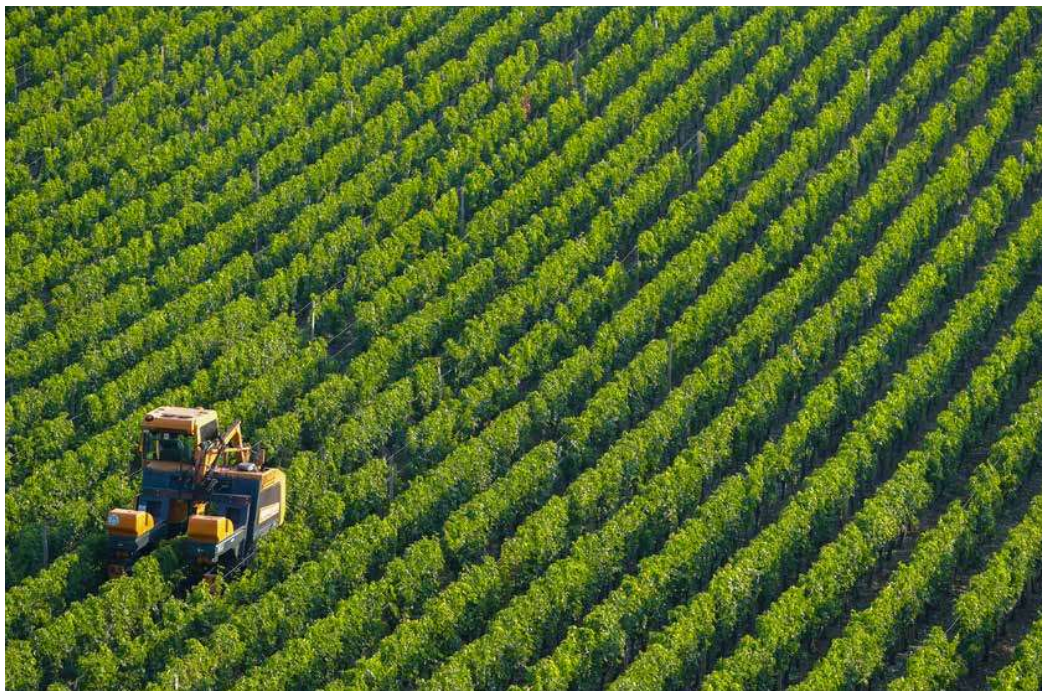


Château de Parnay, Saumur Champigny (2017)

Luxe uit de Loire. Delicate, elegante wijn met diepgang. Bordeaux-achtig. Rode bessen, subtiele bloemen en kruiden. Eerst nog wat ingetogen. Geef hem wat tijd en hij komt los. En hoe! Met concentratie, zachte tannines en fijne zuren die de wijn in balans brengen. Een gelaagde schoonheid.

€ 44,50 / VOOR VERKOOPPUNTEN: INFOBMONNIK-DRANKEN, NL

→ **Frankrijk, Loire**





DE RECEPTEN EN FOTO'S
KOMEN UIT:
Bij Meera aan tafel
MEERA SODHA
FONTAINE UITGEVER
ISBN: 9789464043464
€ 34,99

Rood bij vlees, wit bij vis. Ja ja,
maar wat drinken we bij groente?
Cabernet Franc *to the rescue*,
want deze sympathieke Fransman
begeleidt groentegerechten op een
elegante manier. Niet te heftig, niet
te bescheiden: alle seinen op groen.

Rood en groen



PASTA MET MISO-BOTER- GROENTESAU

In dit gerecht komen eetculturen bij elkaar. Pasta en cavolo nero uit Italië, miso uit Japan. En ja, erbij Cabernet Franc uit Frankrijk. Verenigde Naties op je bord, het werkt!

BEREIDING: 55 minuten (inclusief 10 minuten voorbereiding)

DIT HEB JE NODIG (4 personen)

- 60 g boter, plantaardig of van zuivel
- 5 tenen knoflook, gehakt
- ½ tl venkelzaad
- ½ tl chilivlokken
- 100 g broccoli, in stukjes
- 400 g cavolo nero, bladeren losgehaald en in reepjes
- ¾ tl zout
- 2 ½ el witte miso
- 3 el extra vergine olijfolie
- 500 g orecchiette
- chili-olie of extra vergine olijfolie, voor erover

ZO MAAK JE HET

Smelt de boter op halfhoog vuur in een grote pan. Voeg knoflook, venkelzaad en chilivlokken toe, en bak al roerend 2-3 minuten tot het een beetje naar knoflookbrood gaat ruiken. Voeg de broccoli, cavolo nero, het zout en 250 ml water toe, roer, leg het deksel op de pan, draai het vuur halfhoog tot laag en bak de groenten 8-10 minuten tot ze zacht en geslonken zijn; roer ze om de paar minuten door. Schraap de inhoud van de pan in een blender of keukenmachine, voeg de miso en olijfolie toe en maal alles tot een gladde saus; schraap hem zo nodig van de wand naar beneden en voeg ook zo nodig een beetje water toe om een zijdezachte saus te krijgen. Spoel de pan om, vul hem met water (voeg geen zout toe: de miso is al vrij zout en je kunt het altijd later nog toevoegen) en breng aan de kook. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking en dompel 1 minuut voor het eind van de kooktijd een beker in het kookwater om er wat van het zetmeelrijke kookwater uit te scheppen. Giet de pasta af, doe hem terug in de pan, voeg de saus toe en hussel alles met 6-8 eetlepels kookwater om de consistentie te krijgen die je lekker vindt. Proef en voeg zo nodig wat zout toe. Schep de pasta op een serveerschotel en besprenkel hem met chiliolie of extra vergine olijfolie.



BORLOTTIBONEN, GEHAKTE SALADE EN TAHIN

Van Meera Sodha, de bedenker van dit recept, moet je borlottibonen gebruiken, maar er wordt gefluisterd dat tuinbonen, boterbonen of zelfs ordinaire witte bonen net zo goed werken. Sst, je hebt het niet van ons.

BEREIDING: 40 minuten (inclusief 10 minuten voorbereiding)

DIT HEB JE NODIG (2 personen)

- SALADE**
- ½ komkommer, in schijfjes van ½ cm
 - 2 middelgrote tomaten, in partjes van 1 ½ cm
 - ¼ rode ui, in heel kleine blokjes
 - 3 el tahin
 - 5 el citroensap, van 2 citroenen
 - 1 el extra vergine olijfolie
 - zout

BONEN EN TAHIN

- 2 el extra vergine olijfolie, plus extra voor erover
- 2 tenen knoflook, in dunne plakjes
- 2 tl gemalen komijn
- ½ tl gemalen zwarte peper
- ½ tl gemalen kaneel
- 2 middelgrote rijpe tomaten, grof gehakt
- 2 blikken à 400 g borlottibonen, uitgelekt

ERBIJ

- warm platbrood of pitabroodjes
- gekneusde zwarte peper

ZO MAAK JE HET

Maak eerst de gehakte salade: meng komkommer, tomaten en rode ui in een kom met 3 eetlepels citroensap en ¼ theelepel zout, hussel en zet opzij. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan op halfhoog vuur en bak als de olie heet is de knoflook 2 minuten, tot hij net kleur krijgt. Voeg de specerijen toe, laat ze 1 minuut sissen en voeg de tomaten en ½ theelepel zout toe. Bak alles nog 3 minuten, breek de tomaten met een houten lepel in stukjes en voeg de bonen en een half blik water toe. Breng aan de kook, draai het vuur heel laag en laat alles 15 minuten zachtjes pruttelen; breek met de houten lepel wat van de bonen om het mengsel iets in te dikken. Maak de tahindressing. Klop de 2 overgebleven eetlepels citroensap en ¼ theelepel zout door de tahin. Het mengsel gaat eerst schiften, maar dat komt weer goed. Voeg 1 eetlepel olie en 2 eetlepels water toe, en klop alles nogmaals tot je een gladde saus hebt. Serveer de bonen in de pan of in twee ondiepe kommen, besprenkeld met nog wat olijfolie en bestrooid met een beetje gekneusde zwarte peper, bij de gehakte salade, met de tahinsaus. Lekker met warm platbrood of pitabroodjes.



PAD KRAPOW MET AUBERGINE, SPERZIEBONEN EN TOFOE

Kies voor dit groentegerecht met kruidige basilicum een extra kruidige Cabernet Franc: check de Koopgids voor de Cabernet Franc met juist die groene-paprika-geur en -smaak.

BEREIDING: 10 minuten voorbereiding, 1 uur koken

DIT HEB JE NODIG (4 personen)

- 2 grote aubergines (650 g), in blokjes van 2 ½ cm
- koolzaadolie
- zout
- 300 g dunne sperziebonen, afgehaald
- 280 g extra stevige tofoe, uitgelekt
- 4 banaansjalotten (250 g), in dunne ringen
- stukje verse gemberwortel van 2 x 2 cm, geraspt
- 7 tenen knoflook, geperst
- 3 rode rawits, fijngemaakt
- 1 ½ el rijstazijn
- 3 el ketjap manis
- 3 el donkere sojasaus
- 1 ½ el geroosterde-sesamololie
- 25 g heilig of Thais basilicum, blaadjes losgehaald en gescheurd
- 1 limoen

ERBIJ

- 1 rode rawit, in dunne ringetjes (optioneel)
- gekookte jasmijnrijst

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de aubergines op een (of twee) met bakpapier beklede bakplaten – de blokjes moeten voldoende ruimte hebben –, besprenkel ze met 4 eetlepels koolzaadolie, bestrooi ze met 1 theelepel zout, schep om en rooster ze 30 minuten. Leg de sperziebonen erop, schep alles om zodat de bonen met de olie zijn bedekt en rooster alles nog 10 minuten tot de groenten zacht zijn. Dep de tofoe droog met keukenpapier en snij hem in blokjes van 1 ½ cm. Verhit 2 eetlepels olie in een brede koekenpan met antiaanbaklaag, bak de tofoe tot de blokjes rondom krokant en bruin zijn, en schep ze op een bord. Verhit nog 2 eetlepels olie in dezelfde pan en voeg de sjalotten, gember, knoflook en rawits toe. Bak alles al roerend 10 minuten tot de sjalotten lekker zacht zijn. Voeg de rijstazijn, ketjap manis, sojasaus en sesamololie toe, roer alles door elkaar en bak het nog 2 minuten. Neem de pan van het vuur en roer de geroosterde groenten, gebakken tofoe en de helft van het basilicum erdoor. Knijp de limoen erover uit, bestrooi met de rest van het basilicum, voeg wat extra chilipeper-ringetjes toe als je dat lekker vindt en serveer met de jasmijnrijst. ■