



tekst **Paola Westbeek**

Ook landen als China en India, banen zich succesvol een weg in de viticultuur, maar zo vanzelfsprekend was dat een halve eeuw geleden nog niet. Pas in 1976 kwam er een revolutie op gang in de wijnwereld, en die vond plaats op 24 mei tijdens een blindproeverij in Parijs.

# The Judgement of Paris

**Wijnliefhebbers hebben tegenwoordig meer keuze dan ooit. Prachtige cabernet sauvignons komen niet alleen uit Frankrijk, maar ook uit Chili, Australië en de Verenigde Staten. Zelfs in Nederland maken we mooie wijnen in alle kleuren en stijlen, die met trots geserveerd worden in toprestaurants. Neem bijvoorbeeld Restaurant RIJKS dat vorig jaar de Wine Spectator Award kreeg, voor een indrukwekkende kaart met maar liefst dertig wijnen van eigen bodem.**

In 1787 maakte Thomas Jefferson, Founding Father en derde president van de Verenigde Staten, een wijnreis door Noord-Italië en Frankrijk. Vooral de wijnen uit Gevrey-Chambertin, Meursault en Montrachet vielen goed in de smaak en eenmaal terug in Virginia liet hij zijn favoriete flessen importeren. Hij was optimistisch over de viticulturele toekomst van zijn thuisland en schreef in een brief naar Franse agronoom Charles Philibert de Lasteyrie: *We zouden in de Verenigde Staten een even grote verscheidenheid aan wijnen kunnen maken als in Europa. Niet precies*

*van dezelfde soort, maar ongetwijfeld even goed.* Hoe groot zou zijn vreugde zijn geweest met de resultaten van de proeverij die de wijngeschiedenis inging als *The Judgement of Paris*.

Wat aanvankelijk bedoeld werd als een vriendschappelijke *dégustation* ter gelegenheid van de 200ste verjaardag van de Verenigde Staten, veegde even later de hegemonie van de Franse wijn van tafel. Het idee van Steven Spurrier, een jonge en gepassioneerde Engelse wijnhandelaar was, om Franse wijnexperts kennis te laten maken

met wijn uit Californië. Naast zijn succesvolle wijnzaak midden in Parijs, Cave de la Madeleine, was hij ook oprichter van L'Académie du Vin, de eerste particuliere wijnschool in Frankrijk. Beide ondernemingen trokken veel Engels sprekende klanten aan, waaronder wijnboeren en journalisten uit Californië, die flessen meebrachten om te laten proeven. Blijkbaar was er iets gaande in de *Golden State*.

Spurrier had oog voor gerenommeerde wijnhuizen, maar kon ook razend enthousiast worden over onbekende producenten in kleine regio's. Aangespoord door zijn Amerikaanse compagnon Patricia Gallagher, die op reis ging naar Napa Valley en zeer onder de indruk was van de kwaliteit die ze daar aantrof, ging Spurrier ook naar Californië om wijnen voor de proeverij te selecteren. Namens de Academie, nodigden ze een gedistingeerde negenkoppige jury uit om zes chardonnays en zes cabernet sauvignons uit Californië, allemaal van kleine, startende wijndomeinen, te komen proeven. Om vooroordelen uit te sluiten en de kans op erkenning voor de wijnen te vergroten, besloot Spurrier op het laatste moment de proeverij blind te houden, met daarnaast nog vier witte Bourgognes en evenveel rode Bordeauxs uit zijn winkel. Allemaal van topklasse. Op de vraag of iedereen met het voorstel akkoord ging was het antwoord: *Pas de problème*.

George Taber, was bij het evenement aanwezig voor Time Magazine. Hij sprak en verstond goed Frans

en merkte al snel dat er onder de juryleden verwarring ontstond over de herkomst van de wijnen. Toen Claude Dubois-Millot van Gault&Millau de befaamde Bâtard-Montrachet kreeg, was hij overtuigd dat hij een wijn uit Californië proefde, want die had *geen neus*. En tijdens de eerste ronde met chardonnays, gaf elk jurylid de meeste punten aan de wijnen uit Californië. Chateau Montelena uit 1973 kwam op de eerste plaats, boven de Meursault-Charmes uit hetzelfde jaar. Sterker nog, drie van de top vijf wijnen kwamen uit Californië.

Verbijsterd en vastbesloten om dit niet weer te laten gebeuren, gingen de juryleden de rode wijnen met nog meer aandacht proeven. Wat bleek? De Fransen kwamen weliswaar iets beter uit de bus, maar alsnog ging de eerste plaats naar de 1973 Stag's Leap Wine Cellars uit Napa Valley, die beter scoorde dan de *premier cru classés* Mouton-Rothschild en Haut-Brion.

Na de publicatie van Taber's artikel werd wijn uit Californië *booming business*, maar de reacties en kritiek die daarop volgden van Franse kant, waren niet mals. De juryleden werden als verraders gezien en Odette Khan, hoofdredacteur van *La Revue du Vin de France*, bleef volhouden dat er vals was gespeeld. Bovendien waren de Franse wijnen nog te jong om ze eerlijk te kunnen beoordelen en zouden de wijnen uit Californië niet zo goed kunnen rijpen, meenden anderen. Dat laatste argument werd dertig jaar later ontkracht tijdens twee proeverijen die gelijktijdig plaatsvonden in Napa Valley en Londen. Dezelfde tien rode



wijnen werden opnieuw ontkurkt. Gebrek aan flesrijping bleek in 1976 beslist niet de boosdoener, want de top vijf kwam uit Californië.

Wat Spurrier's historische proeverij uiteindelijk liet zien was, dat er overal ter wereld uitstekende wijnen gemaakt konden worden. Sindsdien gingen Zuid-Afrika, Chili en Australië zich verder ontwikkelen, wetende dat niet alleen Frankrijk gezegend is met goede terroir en gedreven wijnmakers. De proeverij uit 1976 diende als voorbeeld voor onbekende kwaliteitswijnen, die vanaf dat moment de vleugels kregen om zich met de grote jongens te meten. In 2004 bijvoorbeeld, was Spurrier gastheer bij *The Berlin Tasting*, die ook geschiedenis

maakte toen de Chileense wijnen van Eduardo Chadwick gekozen werden boven Franse klassiekers als Château Lafite en Château Margaux en de zogenaamde Super Tuscans, waaronder Sassicaia. In feite gaf The Judgement of Paris ook een nieuwe impuls aan Franse wijnmakers, die 'door hun prestigieuze viticulturele geschiedenis hoogmoedig op hun lauweren gingen rusten,' zoals Spurrier vaak zei. Zelfs Aubert de Villaine van Domaine de la Romanée-Conti, een van de juryleden in 1976, gaf toe: 'Ik verveelde me, maar toen besefte ik het gunstige effect. We wisten niet dat we concurrenten hadden en deze proeverij gaf ons een schop onder de kont.'

Judgement, eerde het Amerikaanse Congres Steven Spurrier voor zijn belangrijke rol in de wijnindustrie. Hij kreeg een opgevouwen Amerikaanse vlag, die twee dagen lang feestelijk voor hem boven het Capitool had gewapperd. Kort daarvoor was hij uitgenodigd voor een speciale viering op het Smithsonian National Museum of American History, waar de twee winnende flessen uit 1976 tentoongesteld zijn.

Spurrier werd als dertienjarige verliefd op wijn, toen zijn opa hem op kerstavond 1954 een glas Cockburn's 1908 liet proeven. Zijn carrière begon in 1964 in de kelders van Christophers, de oudste wijnhandel van Londen en datzelfde jaar kreeg hij een cheque voor het equivalent van vijf miljoen pond, een aanzienlijk bedrag dat hij graag uitgaf aan kunst (eigenlijk zijn grootste passie) en allerlei ondernemingen in de wijnwereld. Na zijn huwelijk met Bella in 1968, vertrok het jonge stel naar Frankrijk. Eerst in de Provence en vanaf 1970 in Parijs. Steven opende zijn wijnhandel in 1971 en de naastgelegen wijnschool twee jaar later, waar Michel Bettane, de meest vooraanstaande wijncriticus van Frankrijk, zijn carrière begon als docent. In de jaren tachtig opende Spurrier een aantal restaurants in Parijs, niet allemaal even succesvol, schreef wijnboeken en creëerde samen met zijn mentor Michael Broadbent de gerenommeerde Christie's Wine Course in Londen. Hij keerde in 1990 terug naar die stad en in de daaropvolgende jaren opende hij filialen van L'Académie du Vin in Japan, Italië en Canada. Vanaf 1993 tot 2020 was Spurrier columnist bij het Britse wijnmagazine Decanter en in 2004 lanceerde hij samen



De twee winnende flessen uit 1976, die in het Smithsonian National Museum of American History tentoongesteld zijn.

met toenmalig hoofdredacteur Sarah Kemp de Decanter World Wine Awards. Over het algemeen noemt men hem een *true gentleman*. Altijd open en vriendelijk en verre van een wijnsnob. Maar dat was niet hoe hij werd geportretteerd in de film *Bottle Shock* uit 2008. Spurrier noemde de film dan ook: *more bullshit than bottle shock*.

Met onuitputtelijk enthousiasme was hij telkens op zoek naar een volgende uitdaging. Hij was tegen de zeventig toen hij Bride Valley Vineyards oprichtte, in de kalkrijke heuvels rond zijn huis in Dorset, en *vigneron* werd in Engelse mousserende wijn. Omdat er volgens Spurrier een gebrek was aan degelijke wijnliteratuur, startte hij in 2019 zijn eigen uitgeverij, de Académie du Vin Library, met zowel klassiekers als nieuwe, inspirerende titels. Eind vorig jaar is de uitgeverij een partnerschap aangegaan met de Napa Valley Wine Academy. In een serie gratis webinars komen auteurs aan het woord en wordt er wijn geproefd.

In zijn boek, *A Life in Wine* (2020), schreef Spurrier: *The secret to a happy life actually lies in three S's – Someone to love, Something to do and Something to look forward to.*

Steven Spurrier overleed op 9 maart 2021 in zijn huis in Dorset. Presentator Peter Marks, die hem leerde kennen toen hij in 2006 de dertigste verjaardag van de Judgement of Paris hielp organiseren, sprak hem voor het laatst in december: 'Het was een eer om met Steven te mogen werken. Hij was bescheiden, altijd positief, hield van het leven en was gefascineerd door alle nieuwe wijnstreken en de vele mogelijkheden die wijn hem bracht.'