

De opkomst van de hippe wijnbar

Wijnbars zijn er altijd geweest. Alleen: hun was geen lang leven beschoren. Toch bestaan ze nog, zo ontdekte **Ellen Scholtens** bij Bubbles & Wines, in een van de oudste straatjes van Amsterdam.

De Schotse pub die er zat, is volledig gestript. Een twintig meter lange pijpenla bleef er over die werd bekleed met bruin velours, donker hout en rode spiegels.

Modern bruin noemt Robert Braam zijn Bubbles & Wines aan de Amsterdamse Nes. In het pand, op een steenworp afstand van de Dam, liggen 180 flessen klaar om ontkurkt of 'ontschroefdopt' te worden en er kunnen 52 wijnen per glas worden geproefd. Dat laatste is mogelijk dankzij een systeem waarmee de flessen vacuüm worden bewaard.

Na elke tapmaat (proefglasje, half glas of heel glas) wordt een beetje stikstof ingespoten, waardoor de wijnen zuurstofvrij en dus langer bewaard kunnen worden.

„Maar de meesten zijn al heel snel op,” zegt Braam die een manier heeft gevonden om gasten zoveel mogelijk verschillende wijnen te laten proeven. Wie kiest voor een 'flight of wine' krijgt drie halve glaasjes aangeboden van één type druif. „Een soort miniproeverij,” noemt hij deze kennismaking met verschillende stijlen Sauvignon blanc, Pinot noir of verschillende types mousserende wijnen.

„Als wijn-no-no is het hartstikke leuk als je op deze manier je smaak kunt ontwikkelen,” zegt Braam die



Robert Braam en partner Nelie Schreuder van Bubbles & Wines. FOTO MARCO OKHUIZEN

waar de wijn vandaan komt, laat staan hoe de wijn wordt gemaakt...”

Het 'kennismakingsrondeje wijn' is een van de dingen die hij heeft opgepikt tijdens zijn vele reizen. Op vakantie is de Amsterdammer een frequent bezoeker van Spaanse bodega's, Italiaanse enoteca's en Amerikaanse winebars. San Francisco met Enos en Bacard, dat driehonderd wijnen per glas verkoopt, is wat wijn betreft zijn favoriete stad.

De laatste zeven jaar was Braam verantwoordelijk voor de wijninkoop van hotel Krasnapolsky en het samenstellen van de wijnkaart, maar hij was toe aan een nieuwe uitdaging.

Zijn ervaringen in Israël, waar hij in opdracht van een hotelketen een aantal wijnbars heeft opgestart, hebben hem op weg geholpen. „Want Amsterdam komt er karig vanaf wat betreft wijnbars.”

Met partner Nelie Schreuder, die ook afkomstig is uit de hotelwereld, probeert hij zowel de zakelijke als de

dam wonen en werken en 'van huis uit' bekend zijn met het fenomeen wijnbar, tonen zich enthousiast. Ook gasten van de vele vijfsterrenhotels in de omgeving komen 'nog even iets drinken' als de hotelbar sluit. „En wat dacht je van collega's uit de horeca; die vinden het ook heerlijk om na hun werk een goed glas wijn te drinken!”

Bubbles & Wines, dat van maandag tot en met zaterdag van half vier 's middags tot een uur 's nachts open is, heeft overigens meer in huis dan alleen rood, wit en rosé.

Er is een aparte 'gourmetkaart' met hapjes die perfect passen bij een bepaald type wijn. Blini met mousse van gerookte zalm staat erop, een 'trio van truffel' en warme Medjoul-dadels, gevuld met parmezaanse kaas. Ook hebben Braam en Schreuder een aantal 'mooie, uitgerijpte kazen' in huis van fromagerie l'Amuse uit Santpoort-Noord. De D lice de Bourgogne in combinatie met Chardonnay is volgens hen een per-

ook fantastisch!”

Een goede wijnbar denkt met zijn gasten, weet het tweetaal voor het eerst komt, krijgt de kaart aangereikt met de vraag: drink je graag?!

Daarna pas gaan ze 'de diep'. Als iemand voor Chardonnay stellen ze voor om eens een Sp Enate 234 te proberen of een Au sche Rosemount Hill of Gold.

Braam: „Of we zeggen: heb je iets aparts als een Grüner Veltl

Wijnsnobs zijn ze geen van b. Het draait bij hen niet om grote

dure) namen. Bubbles & Wines heeft zes h ten voor 3,80 euro per glas. Insten worden ze genoemd, want natuurlijk het spannendst om een daarna een wijn te drinken minder bekend is. Zoals een Duitse riesling van Fritz Haag (per glas) of de Lageder Cor F berg, een Italiaanse rode die n 17,50 euro de duurste wijn per g. Welke wijn zijn eigen v