

DRIE HALVE GLAZEN PROEVEN

VERLEDEN voorjaar schreef ik dat Amsterdam nauwelijks wijnbars kent. Ik kwam toen niet verder dan één: Wynbar Boelen & Boelen. En eigenlijk voldeed ook deze niet helemaal aan het profiel, want welbeschouwd is dat meer een - overigens goed - restaurant dan een adres waar juist rood, wit en rosé een hoofdrol opeisen en het warme eten bijzaak is.

Maar sinds een paar maanden is er wel een etablissement dat aan deze karakteristieken voldoet: Bubbles & Wines. Het is een initiatief van Robert Braam, die een uitgewoende Schotse pub aan de Nes op de schop nam en er een moderne, strakke lounge-pijpenla van maakte die in Londen, Parijs of Milaan niet zou misstaan. Braam, voormalige barman en wijnkoper van het nabijgelegen hotel Krasnapolsky, deed *store checks* in onder andere San Francisco, Rome en Londen, waar de *winebar* wel gemeengoed is. Braam: "In Amsterdam bestond zoiets nog niet. Mulliners Wijnlokaal vond ik te veel een bruin café. En in Boelen zag ik toch meer een restaurant."

Braam haast zich vervolgens te zeggen dat hij natuurlijk wel kleine hapjes serveert. Maar dat deze *gourmet bites* (onder meer bruschetta's, kaviaar van Jacobus Toet, kazen van l'Amuse en Waguy runderspiesjes) toch vooral in dienst staan van de wijn.

En die is er in overvloed. Er staat een koeler op de bar, met daarin de drie champagnes die per glas wor-

den geschonken: Billecart-Salmon Brut Réserve (€9,50), Moët et Chandon Brut Rosé (€11) en de beendroge Laurent Perrier Ultra Brut (€11). "Vooral die laatste moet je eens bij oesters drinken," weet Braam.

Ook aan andere belletjeswijnen is er geen gebrek. Een Cava, een Prosecco en een Luxemburgse schuimwijn gaan eveneens per glas. En voor wie liever zijn belletjes per fles drinkt: er staan er meer dan twintig op de kaart, inclusief Louis Roederer Brut Cristal 1999 van €320.

Wie geen belletjes wenst maar wijn, kan kiezen uit rond de tweehonderd soorten, van €22 tot €585 per fles. Bovendien kunnen 32 wijnen per glas (van €3,80 tot €17,50) worden besteld.

Achter de bar is geïnvesteerd in een kostbaar Enomatic systeem. Hierin worden aangebroken flessen met stikstof afgesloten, waardoor de inhoud drie weken als nieuw blijft.

Populair bij Bubbles & Wines is de *flight*, waarbij voor een vriendelijk tarief drie halve glazen van één soort naast elkaar geproefd kunnen worden. Op die manier kan de wijn-drinker ontdekken waarin bijvoorbeeld pinot noir uit de Franse Bourgogne verschildt van Amerikaanse uit Carneros en Italiaanse uit Umbrië, zonder in kennelijke staat te raken.

De formule slaat aan. De gasten van de buurthotels de l'Europe, The Grand en Krasnapolsky weten de Nes al te vinden, evenals veel ex-

pats. En ook de dames en heren van de Amsterdamse beurs blijken liefhebbers.

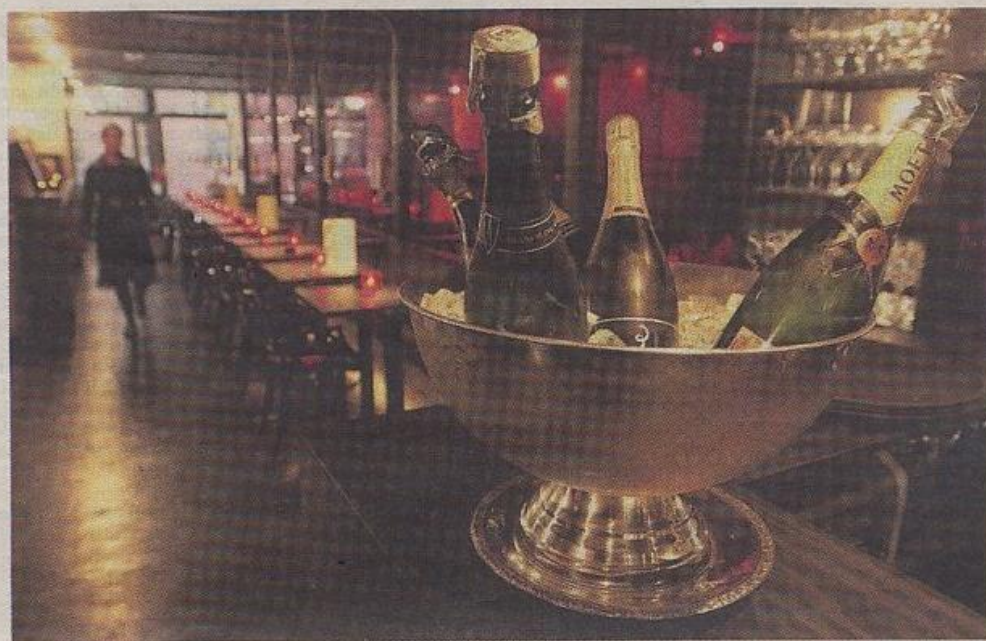
Na even een flightje Chileneen mee te hebben geproefd met een vertegenwoordiger met wie Braam een afspraak had, fiets ik naar de Weteringbuurt. Daar wordt volgens een *deep throat* een diepdonkerbruin café gerund door iemand die zichzelf afficheert als 'wijnimbeciel'. Dat is overigens maar ten dele correct: uitbater-vinoloog Jan de Beer van De Wetering blijkt vooral gek op bordeaux en op Château Poujeaux uit Moulis in het bijzonder.

Tevreden meldt hij dat op zijn nieuwe kaart straks acht jaargangen staan, tussen de veertig en 65 euro. "Ook heb ik op de veilingen voordelig nog wat Phélan Ségur en de Camensac op de kop weten te tikken."

Vanavond toont de huidige klandizie, voornamelijk bestaande uit buurtbewoners en cursisten van Maison Descartes, zich echter tevreden met de drie prima huiswijnen: een Elzasser pinot blanc (2,25), een Spaanse garnacha rosé (2,25) en een rode Chileense carmenère (2,50).

HAROLD HAMERSMA
hamersma@parool.nl

Bubbles & Wines, Nes 37, Amsterdam
020-4223318. Ma t/m za 15.30-01.00 uur
www.bubblesandwines.com
Café De Wetering, Weteringstraat 37
Amsterdam. 020-6229676.
Dagelijks geopend vanaf 16.00 uur.



Wijnbar Bubbles & Wines in de Nes, waar het warme eten bijzaak is.

FOTO SUZANNE BLANCHARD