



Vlaamse bubbels Een verkenningstocht ...

Proefavond 21/1/2016

1. De geproefde wijnen:

- Aldeneyck – Pinot Brut
- Entre-Deux-Monts – Wiscoutre
- Chardonnay Meerdael – Brut
- Genoels Elderen – Zilveren Parel
- Schorpion – Zwart Brut
- Driesse - Brut

2. Noot van de wijnmeester:

De feestdagen zijn net achter de rug, we hebben vast en zeker allemaal de voorbije dagen en weken meermaals onze lippen gezet aan een glaasje bubbels. Champagne, Cava, Prosecco of spumante, Crémant, ... of misschien een mousserende wijn van eigen bodem ?

In deze nieuwjaarsmaand zetten we dus ook mousserende wijnen op de proeftafel en deze keer met een tikkeltje chauvinisme gekruid want we gaan Vlaamse schuimwijnen proeven. Inderdaad, we blijven Vlaams met wijnen van Maaseik, Westouter, Oud-Heverlee, Riemst, Vliermaal en dichtbij huis Sint-Lievens Esse ...

In tegenstelling tot wat je misschien denkt is de wijnbouw in België eigenlijk geen fenomeen van de laatste jaren. Er zijn geschriften van 815 waarin sprake is van wijngaarden in Gent, in Hoei, in de buurt van Luik. Begin de 16^e eeuw is er echter een plotse ommekeer, de klimatologische omstandigheden (tientallen jaren opvallend kouder weer) en een economische crisis vegen de wijnbouw in ons land bijna volledig van de kaart.

Het blijft lange tijd stil maar midden de jaren 1960 duikt er her en der weer wat interesse op voor de wijnbouw. Er zijn veel elementen die er ondertussen toe hebben bijgedragen dat de wijnbouw in België de laatste decennia in opmars is. Het professionalisme neemt toe en er worden steeds betere wijnen geproduceerd.

België is binnen de Europese Unie officieel erkend als een wijn producerend land. Er zijn 4 gecontroleerde herkomstbenamingen (zoals de AOC in Frankrijk), 2 landwijnen en 2 mousserende kwaliteitswijnen. De klassieke druiven scoren heel hoog hoewel sommige wijnbouwers toch kiezen voor eerdere lokale of meer resistente druivenrassen.

We hebben deze avond zowel wijnen van de klassieke 'champagne' druiven (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) van bekende druiven als Pinot Gris of Pinot Blanc maar ook van minder bekende druiven zoals de Kerner, Auxerois. Het wordt dus een leuke verkenning: kunnen we de wijnen die gemaakt zijn van de 'klassieke' druiven herkennen? Wat maakt de wijnen van de minder bekende druiven anders of toch niet.

Loont het de moeite om bij dat volgende feestje bubbels van eigen bodem te voorzien ? Na deze avond zou het antwoord moeten bekend zijn. We sluiten af in schoonheid want het menu voorziet een kreeftje thermidor. Ik wens jullie alvast een aangename, leerrijke en vooral ook smakelijke proefavond.

Gentil



Vlaamse bubbels Een verkenningstocht ...

Proefavond 21/1/2016

3. Beknpte bespreking van de wijnbouw in België:

Vooraleer we de wijnen tegen het daglicht houden, lijkt het mij zinvol om even in te gaan op de wijnbouw in België, een beetje geschiedenis, wat context en wat bijkomende inzichten over de situatie vandaag.

Zoals ik reeds in mijn voorwoord schreef is de wijnbouw in België niet nieuw, reeds in 815 waren er zowel in Vlaanderen als in Wallonië wijngaarden. De focus lag op dat ogenblik waarschijnlijk op het maken van miswijn zoals uit geschriften van Karel De Grote kan worden afgeleid.

Vandaag ligt de nadruk gelukkig niet meer op de miswijnen, wordt er geïnvesteerd in kwaliteit en neemt het professionalisme toe. België biedt zowel klimatologisch als inzake ondergrond voldoende basis om kwalitatieve wijnen te produceren.

De heropleving van de wijnbouw is in 1962 van start gegaan waarbij een zekere Jean Bellefroid, verzekeringsmakelaar en wijnfanaat, uit Haspengouw een pioniersrol heeft gespeeld. Hij plantte destijds rond zijn huis de 'Loonse Vroege' een hybride van Pinot Noir en Müller Thurgau en inspireerde vervolgens vele anderen. De geschiedenis wil dat hij o.a. vader Daems destijds aanzette. Hij plantte in 1972 dan weer Müller Thurgau aan en zo breidde het wijnvirus zich uit ...

Ik geef toe dat ik tot voor enkele jaren vaak teleurgesteld was bij het proeven van Belgische wijnen (vaak te hoge aciditeit en te flets) en in het contact met sommige wijnbouwers (zoals die ene keer dat de wijnbouwer zelf niet smaakte dat de fles wijn die hij liet proeven geoxideerd was).

Daar staat tegenover dat ik de laatste jaren steeds meer aangenaam verrast wordt. De mousserende wijnen scoren vaak het hoogst, wat misschien ook logisch is in onze omstandigheden, maar ook stille wijnen kunnen overtuigen. Herinner u de Pinot Noir van Het Eikenvat (Herentals) dat we gedronken hebben op het Kapittelbanket van mei 2014: misschien niet de complexiteit en diepgang van de Pinot Noir uit de Bourgogne maar zonder meer een kwaliteitsvolle wijn die de kenmerken van de Pinot Noir uitdraagt.

België is officieel een wijn producerend land. We hebben, net als alle andere wijnlanden, onze eigen herkomstbenamingen die bij Ministerieel besluit zijn vastgelegd:

- Ministerieel Besluit van 9 juli 1997: erkenning van "Hagelandse wijn" als kwaliteitswijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming VQPRD
- Ministerieel besluit van 6 januari 2000: erkenning van "Haspengouwse wijn" als kwaliteitswijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming VQPRD
- Ministerieel besluit van 27 mei 2004: erkenning van de "Côtes de Sambre et Meuse" als kwaliteitswijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming VQPRD
- Ministerieel besluit van 18 november 2005: erkenning van "Heuvellandse wijn" als kwaliteitswijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming VQPRD
- Ministerieel besluit van 27 mei 2004: erkenning van de "Vin de pays des Jardins de Wallonie" als tafelwijn met een geografische aanduiding
- Ministerieel besluit van 18 november 2005: erkenning van "Vlaamse landwijn" als tafelwijn met een geografische aanduiding



Vlaamse bubbels Een verkenningstocht ...

Proefavond 21/1/2016

- Ministerieel besluit van 18 november 2005: erkenning van "Vlaamse mousserende kwaliteitswijn" als in bepaalde gebieden voortgebrachte mousserende kwaliteitswijnen
- Ministerieel besluit van 5 maart 2008: erkenning van de "Waalse mousserende kwaliteitswijn" en "Crémant de Wallonie" als mousserende kwaliteitswijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming (v.m.q.p.r.d.).

De cijfers van de FOD Economie leren dat er in 2013 een 60-tal wijnproducenten waren waarvan een 30-tal wijn met een herkomstbenaming of geografische aanduiding. In 2014 waren er dat reeds 95 waarvan 67 in Vlaanderen.

Overzichtstabel					
Naam	Regio	BOB/BGA	Aantal producenten in 2013	Areaal in 2013 (are)	Productie in 2013 (liter)
Hagelandse wijn	Aarschot-Tienen-Leuven	BOB	12	1.030	26.232
Haspengouwse wijn	Hasselt, Sint-Truiden, Herk-de-Stad, Herstappe en grens met Nederland	BOB	7	276	8.260
Heuvellandse wijn	9 gemeenten in het westen van België op de grens met Frankrijk	BOB	4	652	8.232
Vlaamse landwijn	Vlaanderen	BGA	10	1.385	27.784
Vlaamse mousserende kwaliteitswijn	Vlaanderen	BOB	3	Geen cijfers beschikbaar	Geen cijfers beschikbaar
Totaal aantal wijnbouwers binnen BOB/BGA	-	-	36	3.343	70.508

Bron: FOD Economie, K.M.O., Middenstand en Energie, Algemene Directie Controle en Bemiddeling

De Vlaamse overheid stimuleert de wijnbouw. Het Vlaamse wijnbouwbeleid kadert in het brede Europese wijnbouwbeleid. Een Vlaamse vertegenwoordiger neemt voor België deel aan het Europese beheerscomité 'wijn'. Daarnaast wil men de Belgische herkomstbenamingen bekend maken en ondersteunen.

Wijn maken is natuurlijk ook een economische activiteit. Er is in Vlaanderen specifieke investeringssteun en vestigingssteun voor wijnbouwers zowel voor de aanplant van druiven, het bouwen van loodsen en bedrijfsgebouwen als voor de aankoop van machines en materieel nodig voor de druiventeelt. En dat kan ons als wijnliefhebbers alleen maar laten hopen op meer en nog beter ...



Vlaamse bubbels Een verkenningstocht ...

Proefavond 21/1/2016

Toch is niet elk perceel geschikt om 'goede wijnen' voort te brengen. Druivelaars groeien weliswaar quasi op elke bodem maar de grond mag niet te vruchtbaar zijn anders groeit de druivelaar te snel en geeft hij teveel vruchten, steeds ten koste van de kwaliteit.

Streken met leem, zand, mergel en ijzerzandsteen zijn dus zeer geschikt voor de wijnbouw. Enkele simpele kenmerken: De ijzerzandsteen neemt tijdens de dag de warmte op en geeft die 's nachts af. De harde zandsteen is mee verantwoordelijk voor de mooie minerale impressies van de witte wijnen. De leemlaag in de ondergrond maakt de wijn diep van kleur. Deze wijn is ook meer gecorseeerd dan wijn van druiven geteeld op een kalklaag, die dan weer een wijn geven met een hoog alcoholgehalte en een verfijnd aroma. Ook de ondergrond is van groot belang omdat de wortels in de diepte moeten kunnen doordringen. Voor de wijnbouw is het van belang dat de grond water en lucht doorlaat. De grond mag dan ook niet te zwaar zijn ... Kortom, er zijn best wel wat plaatsen die in aanmerking komen.

Natuurlijk is niet enkel de ondergrond van belang, ook de klimatologische kenmerken spelen een rol. Wij kennen een gematigd klimaat en voldoende uren zon om kwalitatieve wijn te produceren. Volgens de wijnliteratuur liggen onze streken echt op de grens voor de wijnbouw maar toch. Misschien is het wel de veel besproken opwarming van de aarde en klimaatevolutie die wat de wijnbouw betreft in onze kaart spelen. Algemeen gaat men er van uit dat je op jaarbasis een gemiddelde temperatuur van 10° C nodig hebt in de wijngaard om voldoende rijpe druiven te telen.

De druiven worden bij ons niet elk jaar even rijp, maar voor mousserende wijnen moeten/mogen de druiven minder rijp zijn: dat zorgt voor de nodige (frisse) zuren en verhindert dat het alcoholgehalte te hoog is (wat de 2° gisting op fles bemoeilijkt of remt). Voor mousserende wijn is een natuurlijk alcoholgehalte van 10% al toereikend. In een gewoon jaar zijn de druiven niet overrijp, in een warm jaar wordt er iets vroeger geplukt ... Hierdoor zorgt de wijnbouwer voor een stabiele kwaliteit over de verschillende jaren heen.

De wetgever heeft in de hogervermelde Ministeriële Besluiten vastgelegd welke druivenrassen men mag aanplanten om in aanmerking te komen voor de herkomstbenamingen. Sommige wijnbouwers kiezen voor de zogenaamde resistente druivenrassen, die immuun zijn voor schimmelziekten (een groot risico in koudere en vochtigere streken). Anderen kiezen dan weer voluit voor de traditionele druivenrassen waarbij de Chardonnay heel populair is. Hoe dan ook, sommige wijnbouwers kiezen er resoluut voor om buiten de herkomstbenaming te produceren omdat ze de voorkeur geven aan resistentere rassen die toelaten om biodynamisch te werken.

4. Beknopte bespreking van het productieproces:

Er bestaan meerdere methoden om mousserende wijn te maken. Dit is derhalve een basisvraag voor het theoretisch examen van Meester-wijnproever ;-)

- De goedkoopste manier, die we niet echt beschouwen als een echt wijnmaakproces, is het carboniseren. De stille wijn wordt in een gesloten vat met CO₂ onder druk gezet. Het gas kan niet weg en lost zich in de wijn op. Bij het openen wordt de CO₂ terug vrij gegeven, meestal kortstondig en met lompe belletjes. Dit wordt eigenlijk alleen maar gebruikt in het soort mousserende wijn die je ook op een schietkraam kan winnen.



Vlaamse bubbels Een verkenningstocht ...

Proefavond 21/1/2016

- De eerste echte manier is de methode charmat of de methode cuve close. Net zols bij de volgende productiemethoden wordt er vertrokken van een stille wijn die een tweede gisting ondergaat. Het is bij die tweede gisting, na toevoeging van suiker en gist, dat er koolzuurgas ontstaat dat zich in de wijn mengt. De wijn wordt onder druk gefilterd en gebotteld. Deze methode is goedkoper (want minder manipulatie en minder risico) dan de volgende methoden en vraagt een kortere tijd om de wijn op de markt te brengen. Deze techniek wordt steeds verder verfijnd zodat er vaak nog maar weinig verschil wordt geproefd is met de meer klassieke methoden. Prosecco wordt op deze manier gemaakt. De tweede fermentatie vraagt minimaal 30 dagen. Men noemt deze methode ook al eens metodo Martinotti of metodo Italiano.
- De tweede methode is de methode rurale of ancestrale. Hier vindt de tweede fermentatie plaats op fles (ipv gesloten tank) en wordt er geen suiker of gist toegevoegd om de tweede gisting aan te zetten. Men gaat bij deze methode de eerste gisting remmen of stoppen voor alle suikers zijn omgezet in alcohol door de wijn te koelen. Na de botteling verloopt de gisting dan verder. Afhankelijk van de regio gaat men de wijn wel of niet degorgeren. Mousseerende wijn die op deze manier werd gemaakt kan dus licht troebel zijn. Dit zijn vaak ook licht zoete wijnen zoals de Blanquette de Limoux of de Moscato spumante d'Asti.
- De derde methode wordt de methode traditionelle of metodo classico genoemd. Heel vroeger sprak men ook al eens van methode champenoise maar die term is ondertussen verboden om te worden gebruikt buiten de champagnestreek. Men vertrekt opnieuw van stille wijn. De druiven worden dus eerst volgens een klassiek productieproces gevinifieerd.

Daarna worden de flessen gebotteld met een zogenaamde liqueur de tirage, een mengsel van suiker en in wijn opgeloste gistcellen en afgesloten met een kroonkurk. Hierna vindt de tweede gisting op fles plaats met de vorming van de CO₂, de zogenaamde prise de mousse. In de fles ontstaat hierbij een hoge druk van 5 à 6 bar. De wijn rijpt ondertussen verder op de afgestorven gistcellen (de lie). Hoe langer men de flessen zo bewaart, hoe complexer de wijn wordt. Champagne moet minimaal 15 maanden sur lie rijpen op fles maar heel wat champagneproducenten wachten langer en hanteren steeds de termijn die voor Millésimé champagnes geldt (3 jaar). De topproducenten laten de wijnen vaak tot 6 jaar rijpen sur lie.

Als de wijn klaar is wordt hij gedegorgeerd: door de wijn volgens een bepaald patroon geleidelijk op zijn kop te plaatsen (de remuage) wordt het bezinsel in de kop van de fles verzameld. Door de fles terug op zijn voet te zetten en ondertussen te ontkurken duwt de druk de vuilprop uit de fles. Vandaag gaat men de kop van de fles eerst bevriezen zodat men de wijn volledig rechtop kan zetten alvorens te openen zodat men weinig wijn verliest. Nu wordt aan de fles een liqueur d'expédition toegevoegd. Hiermee wordt de fles terug aangevuld en krijgt ze ook de gewenste zoetheid. De kurk erop en de fles kan worden verkocht.

Afhankelijk van het resterende suikergehalte, uitgedrukt in gram per liter, wordt de mousseerende wijn gekwalificeerd als:

- Doux: meer dan 50 gram
- Demi-sec: tussen 32 en 50 gram



Vlaamse bubbels Een verkenningstocht ...

Proefavond 21/1/2016

- Sec: tussen 17 en 32 gram
- Extra dry: tussen 12 en 17 gram
- Brut: minder dan 12 gram
- Extra brut: tussen 0 en 6 gram

Voor een gehalte van minder dan 3 gram worden ook wel de termen “brut nature”, “pas dosé” of “dosage zero” gebruikt.

5. Beknopte bespreking van de geproefde wijnen:

▪ Aldeneyck – Pinot Brut

Het wijndomein Aldeneyck beschikt over 7 ha wijngaarden op de zonovergoten zuidhelling langs de Maas in het dorpje Aldeneik, vlakbij Maaseik. Op deze wijngaarden met een mineraalrijke kiezel- en grindondergrond verbouwen Karel en Tine Henckens-Linssen Pinot-druiven.

Het is een gemengd bedrijf dat is ontstaan uit de fruitteelt. Op de lager gelegen percelen verbouwt men nog steeds peren. In 2002 is men gestart met de aanplant van Pinot Blanc op een perceel met een zonnige zuiderhelling. Vandaag staan er meer dan 30.000 wijnstokken op een totale oppervlakte van 7ha, Pinot Blanc, Pinot Gris en de delicatese Pinot Noir. Recent heeft men een nieuwe wijngaard van 1 ha aangeplant met Chardonnay.

Van bij het begin wou Karel inzetten op professionalisme en volgde hij een gespecialiseerde opleiding tot Winzer (wijnbouwer) aan het wijnbouwinstituut te Trier. Hij kiest ook voor een laag rendement van maximaal 50 hectoliter per ha en dus een productie van een kleine 50.000 flessen. Daarnaast kiest hij resoluut voor milieubewuste teelt waarbij de ervaring uit de fruitteelt nuttig is. De druiven worden in de wijngaard met de grootste zorg behandeld vanuit de terechte overtuiging dat de kwaliteit van de wijn in de wijngaard start.

Ze maken vandaag 5 wijnen: 4 stille wijnen en 1 mousserende die wij vandaag op de proeftafel hebben. De Pinot Brut wordt gemaakt van 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Gris en 1/3 Pinot Blanc. De druiven zijn manueel geoogst en geselecteerd en worden in tros geperst. Nede eerste fermentatie in inox cuves, rijpt de wijn volgens de traditionele methode 12 maanden op fles.

Het resultaat is een weelderig parelende, zacht goudgele, wijn met aroma's van fruitbloesem en vruchtenaroma's (wit fruit, conferencepeer en appel). In de mond krijgen we levendige zuren en een minerale toets gevolgd door een mooie en aangename finale.

▪ Entre-Deux-Monts – Wiscoutre

Onze tweede wijn is afkomstig van het 13 ha grote domein Entre-Deux-Monts in Westouter, Heuvelland tussen de Rodeberg en de Zwarteberg. Ook hier was en is de selectie van de juiste druivenrassen, rekening houdende met de klimatologische omstandigheden, cruciaal om kwalitatieve wijnen te maken. Men heeft Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Kerner, Auxerrois en Siegerebbe gekozen.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij
Zottegem

Vlaamse bubbels Een verkenningstocht ...

Proefavond 21/1/2016

Martin Bacquaert is de zoon van een wijn- en drankenhandelaar. Reeds als klein kind was hij aangetrokken door wijn. Het zal dan ook niet verrassen dat hij later studeerde voor bio-ingenieur en is specialiseerde in wijnbouw en oenologie in Frankrijk.

Op initiatief van zijn vader plantte men in 2004 de eerste duizend wijnstokken Kerner. Op initiatief van Martin, toen al wijnbouwer-in-opleiding, werden er het daaropvolgende jaar 14.000 wijnstokken extra geplant: Pinot Gris, Chardonnay, Siegerebbe en Kerner. In 2009 en 2011 en 2012 worden telkens bijkomende wijnstokken geplant om vandaag 13ha wijngaarden te vormen. De wijnkelder van het domein is gelegen te midden van de wijnranken. Ze kiezen voor een bio-dynamische wijnbouw.

De voorbije jaren vielen ze regelmatig in de prijzen en hun Pinot Gris is meermaals gekozen als beste Belgische wijn. Hun Bacquaert Brut mousserende wijn (Chardonnay – Pinot Noir) kreeg in 2015 de gouden medaille van de vereniging van Vlaamse sommeliers.

Voor deze avond heb ik evenwel hun tweede schuimwijn gekozen op basis van Kerner, Auxerrois en Chardonnay. De wijn rijpt 12 maanden sur lattes. Ook deze wijn viel al meermaals in de prijzen met o.a. beste Belgische wijn in 2013.

Kerner is een witte druivensoort, een kruising van de rode Trollinger en de Riesling. De druif wordt het meest aangeplant in het Duitse Rijnland-Pfalz. Het is een resistente en flexibele druif die meestal een grote opbrengst waarborgt. Deze druif geeft kruidige, frisse witte wijnen, vaak bloemig in de neus en fris in de mond met expressie van groene appel en citrus.

De Auxerrois is een Franse druif die een sterke gelijkenis vertoont met de Pinot druiven. Auxerrois vindt je vooral in Luxemburg en in de Elzas waar ze veel wordt gebruikt in de crémant d'Alsace. Toch zou de druiven haar oorsprong hebben in de Loire. De wijnen van de Auxerrois liggen qua stijl tussen Pinot Blanc en Chardonnay, met een lichte dominantie van de Chardonnay kenmerken. Je ervaart in het glassubtile aroma's van exotisch fruit et witte bloesem. De druif geeft een fijne aciditeit.

De combinatie geeft een licht strogele wijn met een groene schijn en een mooi aanhoudende pareling. De meest kenmerkende aroma's zijn appel en citrus die ook in de mond terugkomen. De afdronk is verfrissend.

▪ Chardonnay Meerdael – Brut

Vroeger was Paul Vleminckx mede-eigenaar van het familiebedrijf dat mosterd en mayonaise produceerde. Hij werkte er 22 jaar, waarna het bedrijf werd verkocht. Maar hij wilde niet rentenieren. Als wijnliefhebber droomde hij van een eigen wijn, en vanuit zijn passie voor schuimwijnen was de keuze snel gemaakt.

En dus startten Paul en An Vleminckx-Lefever in 1994 met de aanplanting van 21.000 wijnstokken Chardonnay op een domein te Vaalbeek. Ze hadden hiervoor uitvoerig overleg gepleegd met deskundigen uit de Champagne en stelden zich tot doel om mousserende wijn te maken van het type Blanc de Blancs zoals we die ook in de Champagne kennen. Paul Vleminckx had één obsessie: hij wilde alles exact doen zoals in de Champagne, inclusief het

gebruik van de modernste technieken. Daarom ging hij eerst oenologie studeren in Champagne.

Aan ambitie ontbrak en ontbreekt het deze Belgische wijnbouwer, die ook voorzitter is van 'Streekproducten Vlaams-Brabant' en van de Belgische wijnbouwers, niet. Vandaag staan er 60.000 wijnstokken en wordt er gewerkt volgens de laatste technologische normen.

Zo maakt men gebruik van een technisch zeer geavanceerde oogstmachine die alleen de druifjes (en dus niet de steeltjes) oogst. Nadien worden de druiven zacht geperst in een computergestuurde membraanpers, die de onrijpe druiven niet meeperst. Zowel de eerste gisting als de tweede gisting in de fles gebeuren onder computergestuurde temperatuurcontrole.

Om de flessen vervolgens te laten rusten, beschikt Paul Vleminckx uiteraard niet over een koele krijkelder zoals in de Champagne, maar hij bootst dit zo goed mogelijk na door een uitgekiend systeem van koeling. Hij laat de flessen zelfs enkele maanden langer liggen dan de wettelijk verplichte periode in Champagne.

Het is een schuimwijn die mag gezien worden en regelmatig scoort op nationale en internationale wedstrijden. In 2009 kreeg de wijn een 'Grand Medaille d'Or' op de wijnconcours in Valencia. Uit meer dan duizenden inzendingen kreeg de wijn als eerste Belgische wijn deze erkenning ...

De wijn heeft het zachte karakter dat de Chardonnay kenmerkt. Een heldere bleekgele kleur met een rijke en aanhoudende pareling. De neus is delicaat met aroma's van wit fruit, lentebloesem en zelfs een tikkeltje vanille. In de mond is er een zuivere smaak met duidelijk aanwezige zuren die mooi in evenwicht worden gehouden.

▪ Genoels Elderen – Zilveren Parel

Tussen Tongeren en Maastricht In de gemeente Riemst ligt het wijnkasteel Genoels-Elderen, het enige wijnkasteel in België. Het is tevens het grootste wijndomein met 22 ha wijngaarden. Het domein is zowel commercieel als marketing-technisch sterk uitgebouwd en ontvangt bijvoorbeeld jaarlijks 15.000 bezoekers die een rondleiding krijgen door gidsen.

Het wijnkasteel heeft een rijke geschiedenis en ook in de middeleeuwen werd er al aan wijnbouw gedaan, zeker toen het behoorde tot de bezittingen van de Prinsbisschop van Luik. Ook hier trok de 'kleine ijstijd' in de 17^e eeuw een streep onder de wijnbouw. Vandaag behoort het toe aan Jaap van Rennes, geen Belg maar een zakenman uit Nederlands Limburg die zijn bedrijf in horecaproducten had verkocht. Zijn dochter Joyce is de wijnmaker. Zij studeerde af als oenologe aan de wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse in de zuidelijke Rhônevallei.

In 1991 werd gestart met de aanplant van de eerste 2.350 planten op 45 are, vandaag staan er 95.000 planten op 22ha. Men heeft hoofdzakelijk Chardonnay geplant (80%) maar er staat ook Pinot Noir en Pinot Gris.

Vlaamse bubbels Een verkenningstocht ...

Proefavond 21/1/2016

Men maakt er een breder gamma aan wijnen (4 stille wijnen en 3 mousserende). De mousserende wijnen worden sinds 2005 op de markt gebracht. Voor deze avond koos ik de Zilveren Parel, gemaakt op basis van Chardonnay en Pinot Noir. De wijn wordt gelagerd in eikenhouten vaten en rijpt na botteling 36 maanden op fles.

Het resultaat is een volle strogele schuimwijn. In de neus krijgen we elegante en rijpe aroma's van boter, getoast brood en rijp fruit. In de mond een rokerige toets en fruitige aroma's (rijpe appel, gele pruimen) en brioche. De afdronk is fruitig.

- Schorpion – Zwart Brut

Het domein van Wilfried Schorpion te Vliermaal heeft bijna 2 ha wijngaarden op een zuidhelling. Hier heeft men er van bij het begin voor gekozen om uitsluitend mousserende wijn te maken, hoewel initieel louter als hobby. Vandaag maakt Wilfried Schorpion 8 verschillende variëteiten. Ik koos voor vandaag de Zwart Brut, gemaakt van Chardonnay en Pinot Noir, die in 2009 tot beste Belgische wijn werd verkozen door de professionele sommeliers.

De zware leemgrond is eigenlijk te vruchtbaar, daarom heeft men de eerste tien jaar nooit bemest om de grond wat uit te hongeren en is men nu nog altijd zeer schaars met grondbemesting. De grond is kalkrijk en reeds op 1 meter diepte vindt men er fossielen van schelpjes.

Men kiest voor een biodynamische wijnbouw, geen herbicides maar een grond die volledig begroeid is met gras. Er wordt manueel geplukt met een eerste selectie in de wijngaard, onrijpe trossen of rotte druiven worden direct verwijderd. Daarna wordt er geperst in een traditionele verticaler korfpers zoals die vroeger ook in de Champagne werd gebruikt. Het persen is een delicaat moment omdat men geen kneuzing wil van de schillen want dat brengt kleur en bitterheid die in mousserende wijnen nefast is.

Na de eerste gisting in inox vaten wordt de wijn gebotteld en rijpt hij minstens 18 maanden op fles. Dat geeft een frisse, droge en fel parelende goudgele schuimwijn. In de neus licht noterig, citrus, abrikoos, peer, rijpe appel en kruidnagel. In de mond volfruitig met een dominante aanwezigheid van de Pinot Noir. Eerder complex en verfijnd met aroma's van abrikoos, gist en brioche ...

- Driessche - Brut

Mogen we ook eens zeer chauvinist zijn en deze schuimwijn uit eigen streek op de proeftafel plaatsen?! Waarschijnlijk de kleinste producent van de avond met een kleine wijngaard van 1,5 ha ...

Marc Van Den Driessche omschrijft zijn eenmansbedrijf graag als een uit de hand gelopen midlife crisis. Toen zijn ouders in 2006 hun klein landbouwbedrijf stopzetten, ging hij op zoek naar een meer rendabel gewas en op advies van een handelaar in Zuid-Afrikaanse wijnen startte hij met de aanplant van druiven. Zijn passie voor wijn en voor champagne zal zeker ook een rol hebben gespeeld.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij
Zottegem

Vlaamse bubbels Een verkenningstocht ...

Proefavond 21/1/2016

De zandleembodem van de zuidgerichte wijngaard te Sint-Lievens-Esse leent zich ideaal voor het verbouwen van druiven. De eerste 90cm is een zanderige grond en daaronder zit een stevige leemfractie die voor een unieke mineraliteit zorgt in de wijn.

De wijn wordt gemaakt van de klassieke champagne cépages: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir en 1/3 Pinot Meunier, de enige in de rij die deze traditionele samenstelling gebruikt. Na het klassieke proces, dat ik hierboven al meermaals beschreef, rijpt de wijn gedurende ongeveer 2 jaar op fles. De schuimwijnen worden gedegorgeerd naar gelang de marktvraag.

De eerste flessen kwamen in 2011 op de markt en vandaag heeft deze mousserende wijn al heel wat harten weten te bekoren. Marc heeft zijn beroep van vrachtwagenchauffeur ondertussen al grotendeels ingeruild voor dat van wijnboer. Hij volgde destijds de opleiding wijnbouwer-wijnmaker bij Syntra.

In het glas merken we een licht-rose schijn op waardoor hij zichzelf misschien wel verraadt. Verder is het een klassieke ervaring in het glas, zoals je dat bij traditionele champagnes gewoon bent met frisse en levendige zuren. Ik laat jullie graag zelf deze wijn ontdekken ;-)