

Woord vooraf

Beste wijnvrienden,

Vanavond neem ik jullie mee langs een dunne noordelijke corridor op de kaart: de 47ste en 48ste graad noorderbreedte. Die strook op de kaart begint ergens in Washington State, steekt de Atlantische Oceaan over, trekt door de Elzas en de Bourgogne, snijdt door de Jura, kruist de Rijn bij de Kaiserstuhl, en eindigt diep in Hongarije bij de vulkaanheuvel van Somló.

Wat verbindt al die plekken? Ze zitten op de rand. Niet op de rand van de kwaliteit, maar **op de rand van wat klimatologisch mogelijk is**. De wijnmakers die hier werken, weten dat hun oogst elk jaar opnieuw een gok is. Één nacht vorst kan de bloei vernietigen. Één week regen op het verkeerde moment kan een jaar werk doen teniet gaan.

Deze jaarlijkse realiteit beïnvloedt uiteraard de druivenkeuze maar ook de strategie van de wijnmaker in de kelder. Kiest men voor het behoud van de natuurlijke expressie van de druif? Of haalt men de gereedschapskist boven en bouwt men bij wat de terroir hier niet levert?

Elk van de wijnen vanavond stelt een andere vraag aan het typische gerecht van het moment: **asperges à la flamande**. Ons wit goud met hardgekookt ei, gesmolten boter, peterselie en nootmuskaat is een gerecht dat tegelijk delicaat en rijk is. De asperge is aards en licht bitter. De boter is vol en vet. Het ei voegt romigheid toe. De nootmuskaat geeft een kruidige toets aan het geheel. Dat zijn zes uitdagingen voor onze zes verschillende wijnen, en geen twee reageren op dezelfde manier. Welk antwoord jij het overtuigendst vindt, dat vertel je ons graag straks zelf!

Nog één ding over de titel. Als ik vanavond spreek over wijnen "op de grens", of zelfs over "marginale wijnen", bedoel ik dat klimatologisch, niet sociaal. Wie in Vlaanderen "marginaal" hoort, denkt misschien aan bepaalde steden in de denderstreek of aan iemand die zijn dag begint met een pintje aan de frituur. Die vergelijking maak ik nadrukkelijk niet. Marginaal verwijst hier uitsluitend naar de geografische en klimatologische rand van waar wijnbouw überhaupt mogelijk is.

Veel (marginaal) proefplezier,

Jurgen

Selectie Proefwijnen

Druif	Regio	Wijn	Breedtegraad
Chardonnay	Chablis, Bourgogne	Billaud-Simon Chablis 2023	47,8° NB
Savagnin Ouillé	Jura, Frankrijk	Rolet Arbois Savagnin Ouillé Nature 2021	46,9° NB
Sylvaner	Elzas, Alsace	Rieffel Alsace Grand Cru Zotzenberg Sylvaner 2021	47,7° NB
Pinot Gris	Kaiserstuhl, Baden	Dr. Heger Pinot Gris Erste Lage Winklerberg 2024	48,1° NB
Grüner Veltliner	Kamptal, Oostenrijk	Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptal Terrassen 2025	48,4° NB
Juhfark	Somló, Hongarije	Tornai Grófi Juhfark 2019 Premium	47,1° NB

Wij zitten net voorbij de rand

Wij zitten hier op 50,8 graden noorderbreedte. De wijnen in jullie glazen straks komen van 300 tot 400 kilometer zuidelijker, van de 47e en 48e breedtegraad. Dat lijkt een klein verschil, maar elke graad breedtegraad is 111 kilometer, en dat ogenschijnlijk kleine verschil bepaalt of een druif al dan niet rijpt.

De Benelux ligt net boven de grens van waar wijnbouw historisch mogelijk was. Dat er tegenwoordig Belgische wijn bestaat, toont aan dat die grens verschuift, maar het blijft jong en fragiel werk. De regio's die we vanavond verkennen, liggen op plekken waar wijnmakers al eeuwen op de rand opereren: ver van de comfortzone van de Middellandse Zee, ver van de gegarandeerde zon van Californië, in een smalle strook waar elke oogst opnieuw een gok is.

Die strook loopt trouwens verder dan Europa alleen. Dezelfde band snijdt door Washington State. Leuk wistjedatje: op het zuidelijk halfrond, gespiegeld op 47 tot 48 graden zuiderbreedte, liggen de experimentele wijngaarden van Patagonisch Argentinië.

Overal dezelfde uitdaging, overal andere antwoorden. Vanavond ontdekken we er zes van.

Wat zijn de gedeelde uitdagingen?

Van Chablis tot Somló, van de Columbia Valley tot de Jura: wie wijn maakt op 47 tot 48 graden noorderbreedte, stuit overal op dezelfde obstakels:

Licht en warmte.

Het groeiseizoen loopt ruwweg van april tot oktober, en de zon staat lager aan de hemel dan in mediterrane wijnstreken, zodat druiven per uur minder directe straling vangen. Er is echter een compensatie die je niet zou verwachten: op deze breedtegraad zijn de zomerdagen lang, tot 16 uur daglicht, wat zorgt voor een langzamere en gelijkmatigere rijping. De druif krijgt daardoor meer tijd om complexe aroma's te ontwikkelen voordat de suiker de overhand neemt. Dat is mede waarom wijnen uit koude klimaten zo **aromatisch rijk** kunnen zijn.

Vorst.

Één nacht in het voorjaar kan de bloei vernietigen, één vroege herfstvorst kan de oogst ruïneren, en extreme winterkoude kan de wijnstok doden. Wijngaarden in Washington State kampten in recente winters met temperaturen tot -28 graden Celsius, waarna percelen heraangeplant moesten worden. Dit is geen uitzondering maar het **intrinsiek risico** dat bij deze klimaatzone hoort.

Zuurgraad.

Druiven op deze breedtegraad behouden veel meer zuur dan in warmere streken, en dat geeft de wijnen hun kenmerkende **frisheid en spanning**. In slechte jaren, wanneer de rijping onvolledig is, kan diezelfde zuurgraad de wijn schraal en groen maken. De balans tussen zuur en rijpheid is het centrale spanningsveld van wijnbouw op de grens.

Onvoorspelbaarheid.

In Napa Valley of Mendoza kun je jaar na jaar rekenen op voldoende zon, maar op 47 tot 48 graden noord is die zekerheid er niet. De ene vintage is genereus, de volgende meedogenloos, en dat dwingt de

wijnmaker tot improvisatie. De wijnen worden daardoor documenten van hun jaar, met een **variatie** die in warmere streken ondenkbaar zou zijn.

Druivenkeuze: overleven of aanpassen

Nog voor de wijnmaker nadenkt over hout of inox, over lies of beton, moet hij een druif kiezen die op deze breedtegraad überhaupt rijpt. Die keuze is existentieel, en er tekenen zich twee strategieën af.

Inheemse druiven: extreme specialisten

Sommige druiven hebben zich over eeuwen genetisch aangepast aan één specifiek terroir. Ze rijpen vroeg genoeg om de herfstvorst te ontwijken, behouden hun zuurgraad bij rijpheid, en geven hun beste expressie uitsluitend op de plek waar ze geëvolueerd zijn. Je kunt ze vergelijken met sleutels die in maar één slot passen: **grüner veltliner** in Oostenrijk, **savagnin** in de Jura, **juhfark** op de vulkaanheuvel van Somló, en **sylvaner** in de Elzas. Buiten hun thuisterroir verliezen deze druiven hun bijzondere karakter, niet omdat niemand het geprobeerd heeft, maar omdat de sleutel simpelweg niet in het slot past.

Internationale druiven: flexibele reizigers

Andere druiven reizen mee van zuid naar noord en passen zich aan hun omgeving aan. **Chardonnay** is de meest aanpasbare witte druif ter wereld: van strak en mineraal in Chablis tot breed en botersachtig in warmere streken. Ze heeft een weinig eigenzinnig karakter en werkt vooral als spiegel van terroir en wijnmaker. **Riesling** reist ook overal mee maar behoudt overal een herkenbaar DNA van hoge zuurgraad, aromatische intensiteit en transparantie. **Pinot gris** ten slotte is een druif die haar karakter sterk laat bepalen door bodem: op vulkanische grond geeft ze een rokerige, stenige mineraliteit die je nergens anders vindt.

In de zes glazen vanavond zitten beide strategieën vertegenwoordigd.

Terroir: dezelfde zon, andere grond

Alle regio's op 47 tot 48 graden noorderbreedte delen dezelfde hoek ten opzichte van de zon en krijgen evenveel potentiële zonuren per jaar. En toch zijn de wijnen radicaal anders. Dat verschil zit grotendeels in de impact van het 'terroir': de grond, de helling en de nabijheid van water.

Bodem

De corridor snijdt door een verbazingwekkende diversiteit aan bodems. In het westen domineren sedimentaire bodems: de kimmeridgiaanse klei-kalksteen in Chablis, een 150 miljoen jaar oude zeebodem vol fossiele oesters, en de blauwe en rode mergel in de Jura. Centraal in de corridor verschijnen vulkanische bodems, met basalt in de Kaiserstuhl en basalt op Somló. In het Kamptal treffen we metamorf gesteente aan: gneis en löss die de wijn een heel andere structuur geven dan vulkanisch terroir. In de Nieuwe Wereld liggen alluviale bodems van zand, grind en basaltblokken, achtergelaten door catastrofale IJstijdoverstroomingen.

Elk bodemtype tekent de wijn anders. **Kalksteen** brengt mineraliteit en saliniteit. **Vulkanische grond** brengt rokerige diepte. **Gneis** geeft strakke spanning, **löss** juist brede zachtheid. **Alluviaal materiaal** levert geconcentreerd fruit maar minder minerale complexiteit.

Topografie en water

Op deze breedtegraad is een zuidhelling geen luxe maar een noodzaak: de hoek van de zon is zo laag dat **steil zuidgericht terrein** merkbaar meer warmte ontvangt dan vlakke grond. **Water** speelt overal een cruciale rol als **temperatuurbuffer**. De Donau in het Kamptal modereert de temperatuurextremen en verlengt het groeiseizoen. De Rijn doet hetzelfde voor de Kaiserstuhl, die als een vulkanisch eiland uit de Rijnvlakte oprijst.

De Vosges beschermen de Elzas tegen Atlantische regenval, zodat Colmar een van de droogste steden van Frankrijk is. Het resultaat is een droog en zonnig microklimaat dat je op die breedtegraad niet zou verwachten.

Continentaliteit

De corridor loopt van gematigd maritiem in Chablis, via continentaal in de Elzas, het Kamptal en Somló, naar extreem continentaal in Washington State. In Washington kan het overdag 40 graden zijn terwijl het 's nachts zakt naar 10 à 12 graden: een schommeling van bijna 30 graden die de verhouding suiker en zuur in de druif fundamenteel bepaalt.

De gereedschapskist in de wijnkelder als individueel antwoord

Het antwoord op de vraag "wat doe je met te weinig zon en grote variabiliteit?" is nooit één enkel instrument maar altijd een combinatie. Als het terroir de eerste beslissing is en de druif de tweede, dan zijn de keldertechnieken de derde belangrijke beslissing die de wijnmaker moet maken. De keuzes die een hier worden gemaakt, vertellen je veel over zijn/haar filosofie. Vertrouwt men op het terroir, of bouwt men eigenhandig verder wat het klimaat niet geeft?

In de wijngaard.

Het **oogstmoment** is een existentiële beslissing in deze regio: een week te vroeg geeft een groene en schrale wijn, een week te laat betekent dat regen of vorst de oogst kan vernietigen.

Inox (roestvrij staal).

Fermentatie en rijping in roestvrijstalen tanks voegt niets toe aan de smaak van de wijn: geen vanille, geen toast, geen houtnoten. De wijn behoudt haar **maximale fruitexpressie en zuurgraad**. Het is het antwoord van Chablis, van de meeste Elzasser wijnen en van veel riesling wereldwijd. De filosofie erachter is helder: het terroir spreekt voor zichzelf en de wijnmaker staat dit niet in de weg.

Sur lie en bâtonnage.

Wanneer een wijn na de fermentatie op haar fijne gistdeeltjes blijft liggen, ontwikkelt ze **textuur en breedte zonder houtkarakter**. Geen vanille van eik, geen scherpte van staal, maar een romige mondtextuur die van de gist zelf komt.

Groot oud hout: Foudre & Stückfass.

Grote vaten van 600 tot 2400 liter, vaak decennia oud, bieden minimale houtsmak maar wel subtiele oxidatie en een zachte textuur. Het is het antwoord van de Wachau, van veel Elzasser top-cuvées en van de traditionele Jura: **het hout dient de wijn zonder haar te domineren**.

Oude barrique.

Kleinere vaten van 225 liter. Een oude barrique geeft meer houtcontact dan een foudre maar voegt geen nieuw-hout-smaak toe. De savagnin ouillé van Rolet en de traditionele wijnen van Somló worden zo gemaakt: **het hout transformeert de textuur zonder vanille of toast toe te voegen.**

Nieuwe barrique.

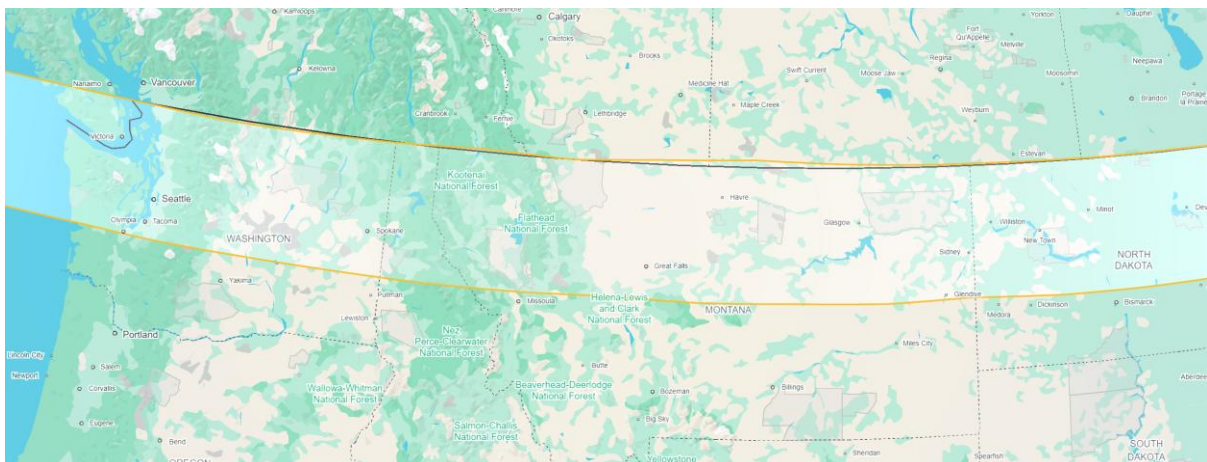
Nieuw eikenhout geeft **herkenbare smaken van vanille, toast, kruidnagel en kokos**. Aan de klimatologische grens is het controversieel: het kan de precisie vernietigen die juist de kracht is van wijnen uit koude klimaten. We proeven vanavond bewust geen wijn met zwaar nieuw hout.

Oxidatieve rijping: sous voile.

In de Jura laten wijnmakers hun vaten bewust onvolledig gevuld, zodat zich een film van flor-gisten vormt die de wijn beschermt maar tegelijk langzaam transformeert. Het resultaat is nootachtig en polariserend, met vin jaune als ultiem voorbeeld. De savagnin die we vanavond proeven is ouillé, bijgevoerd en dus niet oxidatief, maar het nootachtige DNA van de druif herinnert aan die methode.

Op wijnreis langs de 47°-48° NB Corridor: van west naar oost

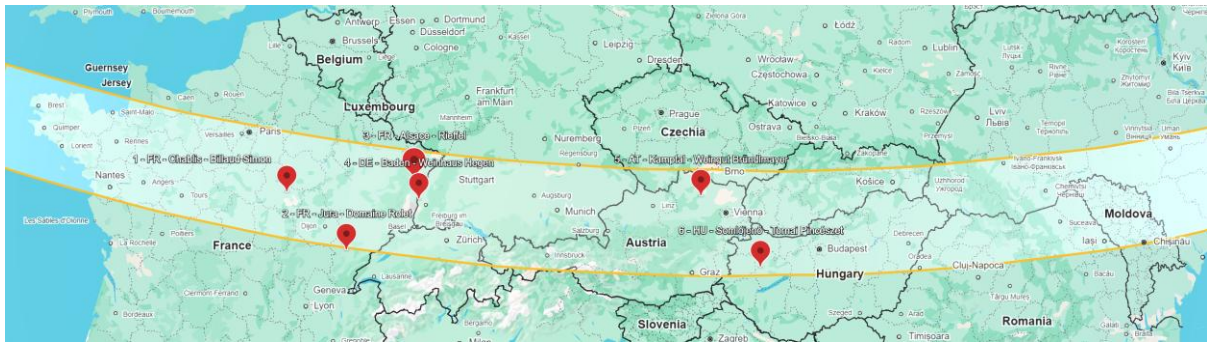
We reizen nu langs de 47e en 48e breedtegraad, van de westkust van Noord-Amerika tot het oosten van Europa. We bespreken meer regio's dan we proeven, maar bij de regio's die vanavond in jullie glazen terechtkomen, staan we even stil bij de wijnmakers. De details van de wijnen kunnen jullie zoals altijd achteraan het infoblad terugvinden.



Washington State, Columbia Valley (~46,5° tot 47,5° NB)

Aan het verste westen van onze breedtegraad ligt de Columbia Valley: een **woestijn** met minder dan 200 millimeter regen per jaar, waar wijngaarden alleen bestaan dankzij irrigatie uit de Columbia River. Het klimaat is **extreem continentaal**: overdag kan het in de zomer boven de 40 graden komen, terwijl de temperaturen 's nachts zakken naar 10 à 12 graden. Die **dag-nachtschommeling** van bijna 30 graden geeft druiven tegelijk veel suiker en veel zuur, een combinatie die in mildere klimaten niet voorkomt.

Washington is Amerika's grootste rieslingproducent. De samenwerking tussen Chateau Ste. Michelle en de Duitse wijnmaker Ernst Loosen (het Eroica-project) toont hoe Oude en Nieuwe Wereld dezelfde breedtegraad en dezelfde druif delen maar tot totaal verschillende wijnen komen. 'Kiezen is verliezen' zegt men wel eens. En ook hier moest ik harde keuzes maken waardoor deze helaas niet in ons glas terechtkomen vandaag.



Chablis, Bourgogne (47,8° NB)

Chablis is de **meest noordelijke subregio van Bourgogne**, dicht bij de Champagne dan bij de Côte d'Or, en maakt uitsluitend wijn van **chardonnay**. Maar het is een totaal andere chardonnay dan die van Meursault of Montrachet. De meeste makers kiezen voor inox of neutraal oud hout, overtuigd dat nieuw eikenhout de terroir-expressie maskeert.

Het terroir is legendarisch. De **kimmeridgiaanse klei-kalksteen** is een 150 miljoen jaar oude zeebodem, en wie een stuk grond oppakt in een Grand Cru-wijngaard, vindt er fossiele oesters in. Deze kalksteen reflecteert warmte, draineert uitstekend en geeft de wijn een **minerale, bijna ziltige ondertoon** die proevers wel eens beschrijven als "het proeven van de zee die hier ooit was."

De houtvraag is het grote debat van de regio. William Fèvre en Vincent Dauvissat gebruiken enig oud hout op hun Premier Crus en Grand Crus. Raveneau rijpt alle wijnen op oud hout. Het overgrote deel van de Chablis-productie ziet echter nooit een vat van binnen.

Domaine Billaud-Simon Chablis 2023.

Samuel Billaud is een van de zuiverste stemmen in de regio: uitsluitend inox, geen hout, geen malolactische gisting. De filosofie is radicaal: alles wat de kalksteen te zeggen heeft, en niets anders. Billaud-Simon is geen bekende negociant maar een domein dat elke liter zelf teelt, plukt en vinificeert op zijn eigen percelen. Het resultaat is een Chablis die snijdt als een mes en toch een kalksteendiepte heeft die je meestal enkel bij de top cuvées aantreft. Ik koos hem precies om die combinatie van eerlijkheid en terroir-expressie.

Jura (46,9° tot 47° NB)

De Jura is het **laboratorium van de wijnwereld**: een kleine regio van minder dan 2.000 hectare waar alle antwoorden op de vraag van de klimatologische grens naast elkaar bestaan. De twee witte hoofdruiven zijn **chardonnay**, met circa 45% veruit de meest geplante, en **savagnin**, goed voor 15 tot 20% van de aanplant.

Savagnin verdient bijzondere aandacht. De druif is genetisch dezelfde als traminer, de voorouder van gewürztraminer, maar savagnin in de Jura heeft de aromatische exuberantie van haar neef grotendeels verloren. In ruil daarvoor ontwikkelde ze een waxy, nootachtige textuur die uniek is in de wijnwereld. Ze rijpt laat maar behoudt zelfs bij volle rijpheid een opvallend scherpe zuurgraad.

De houtvraag in de Jura kent een spectrum dat nergens ter wereld breder is. Savagnin kan oxidatief worden gerijpt sous voile, zes jaar in open vaten onder een film van flor-gist, de **vin jaune**-traditie. Ze kan ook **ouillé** worden gemaakt: bijgevoeld, zonder oxidatie, in oud hout, met als resultaat een frisse, waxy, nootachtige wijn zonder oxidatieve noten.

Domaine Rolet Arbois Savagnin Ouillé Nature 2021.

De familie Rolet is een van de oudste en meest gerespecteerde namen in de Jura, met roots in Arbois die teruggaan tot 1942. "Nature" betekent hier dat er geen sulfiet toegevoegd werd, wat de wijn extra kwetsbaar en levendig maakt. De 'Ouillé' methode levert een wijn op die de waxy textuur en nootachtige diepte van savagnin toont zonder de scherpe oxidatieve tonen die de druif polariserend kunnen maken.

Tegenwoordig wedijveren de beste Savagnins en Chardonnays uit de Jura in complexiteit met witte top-Bourgognes (die slechts een uurtje verderop liggen), maar met een geheel eigen, zilte mineraliteit. Ik koos deze wijn om jullie kennis te laten maken met deze moderne, strakke gehypte Jura-stijl.

Elzas, Alsace (47,5° tot 48,5° NB)

De Elzas is de enige grote Franse wijnregio waar **meerdere witte druiven naast elkaar** staan. Riesling beslaat circa 22% van de aanplant, gevolgd door pinot blanc en auxerrois (circa 21%), gewürztraminer (circa 20%), pinot gris (circa 15%), sylvaner (circa 8%) en muscat (circa 2%).

Sylvaner verdient bijzondere aandacht. De druif is waarschijnlijk afkomstig uit Transsylvanië en was ooit wijdverbreid in heel Centraal-Europa, maar is nu grotendeels verdrongen door riesling en müller-thurgau. In de Elzas heeft sylvaner nergens Grand Cru-status behalve op **Zotzenberg, de enige Grand Cru** waar ze mag staan. Op die heuvel van **muschelkalk** geeft sylvaner droge, minerale wijnen met een subtiele kruidigheid en een licht bittere afdrank. Het is geen druif die imponeert bij de eerste slok, maar een die zich langzaam onthult. Haar kwaliteit zit in de finesse, niet in de body.

De **Vosges beschermen de Elzas tegen Atlantische regenval**, zodat Colmar een van de droogste steden van Frankrijk is. De Rijnvlakte fungeert als warmtebuffer, en de 51 Grands Crus beslaan een mozaïek aan bodems van **graniet, gneis, zandsteen, kalksteen, vulkanisch gesteente en löss**.

Domaine Rieffel Alsace Grand Cru Zotzenberg Sylvaner 2021.

Lucas en André Rieffel runnen een biologisch domein in Mittelbergheim, aan de voet van de Zotzenberg-helling. Hun sylvaner staat op muschelkalk, schelpenkalk die ouder is dan de kimmeridgiaanse bodem van Chablis maar dezelfde soort fossielen bevat. De keuze voor dit domein is een keuze voor finesse boven volume: geen show, geen fruit, gewoon de grond. Ik koos bewust sylvaner boven riesling, ook al zijn er wel wat Riesling-lovers in het publiek. Reden hiervoor is het bittertje wat bij de food-pairing perfect gaat smaken bij de asperge. Wel, dat en het feit dat we toch ooit eens een grote Zotzenberg moeten serveren in het grote Zottegem natuurlijk.

Kaiserstuhl, Baden (48,1° NB)

Op de oostelijke Rijnsoever, recht tegenover de zuidelijke Elzas, rijst de Kaiserstuhl op uit de Rijnvlakte: een **vulkanisch basaltmassief** van nauwelijks tien kilometer doorsnede, het **warmste punt van Duitsland**. Terwijl de rest van Baden op löss en graniet werkt, steunt de Kaiserstuhl op zwarte basalt die de warmte van overdag vasthoudt en 's nachts langzaam afgeeft. Het resultaat is een **micro-eiland van warmte omringd door koele rivierlucht**, precies de spanningsverhouding die de beste wijnen van de corridor kenmerkt.

De druif die dit terroir het best vertaalt is **grauburgunder** (Pinot Gris). Op vulkanische basalt krijgt pinot gris een **rokerig, stenig karakter** dat nergens anders in Duitsland voorkomt. Geen fruitig, breed profiel maar een diepte die van de grond zelf komt.

Dr. Heger Pinot Gris Erste Lage Winklerberg 2024.

Weingut Dr. Heger, onder leiding van Joachim Heger, is de toonaangevende naam op de Winklerberg, de meest prestigieuze zuidhelling van de Kaiserstuhl. "Erste Lage" is de hoogste klassering in het VDP-systeem, het equivalent van een Premier Cru. De Winklerberg heeft bodems van verweerde vulkanische basalt bedekt met löss, en de combinatie van die twee geeft de wijn zijn karakteristieke dualiteit: warm en vol van textuur, maar met een rokerige mineraliteit die van diep in de grond lijkt te komen. We kozen dit perceel en deze producent omdat ze precies bieden wat de slotpositie van de avond vraagt: iets wat het gerecht niet heeft, en waar het bord beter van wordt.

Niederösterreich: Kamptal (48° tot 48,5° NB)

In het hart van onze corridor liggen de Oostenrijkse wijnregio's langs de Donau. **Grüner veltliner** is Oostenrijks paradedruif en goed voor meer dan 44% van alle aanplant in Niederösterreich. Haar kenmerkende **witte-peperaroma** wordt veroorzaakt door rotundon, dezelfde aromatische verbinding die peper zijn smaak geeft. Op **löss** wordt grüner veltliner rond en breed, op **gneis** strak en mineraal.

Het Kamptal strekt zich uit rond de stad **Langenlois**, waar de Kamp-rivier in de Donau uitmondt. De bodems wisselen af tussen löss op de vlakke delen en gneis op de steilere hellingen, wat een grotere diversiteit aan stijlen geeft dan in de naburige Wachau. Het kwaliteitssysteem volgt de Eerste Lagen-classificatie van het VDP Oostenrijk: percelen beoordeeld op ligging, bodem en historische reputatie.

Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptal Terrassen 2025.

Willi Bründlmayer is de meest internationaal erkende naam van het Kamptal: zijn wijnen worden geciteerd door Jancis Robinson en Wine Advocate als referentiepunt voor de regio. "Terrassen" verwijst naar de terraswijngaarden op verschillende percelen rond Langenlois, een blend die de complexiteit van het Kamptal als geheel toont in plaats van één enkel perceel. Het witte peperkarakter zou bij Bründlmayer uitgesproken en precies moeten zijn, en dat is hier de reden voor de keuze.

Somló, Hongarije (47,1° NB)

Somló is één enkele **vulkaanheuvel** van 300 hectare, en misschien de meest eigenzinnige wijnplek op onze hele corridor. **Juhfark**, wat "schapenstaart" betekent naar de langgerekte tros die naar beneden hangt, is een druif die nergens anders op aarde bestaat. Ze rijpt laat, heeft een hoge zuurgraad en een dik vel. Op de basaltbodem van Somló geeft ze **waxy, honingachtige wijnen met een rokerige ondertoon**. Op kalksteen of zand zou ze niets bijzonders opleveren: het is de **combinatie van deze specifieke druif en deze vulkanische grond** die het verschil maakt.

De houtvraag op Somló wordt traditioneel beantwoord met jarenlange rijping in oud hout. Dat hout voegt geen vanille of toast toe maar **transformeert de textuur van waxy naar honingachtig**. Een aardig detail: de Hongaarse traditie wil dat de bruidegom op zijn huwelijksnacht Somló-wijn drinkt voor mannelijke nakomelingen, een bijgeloof dat de mystiek van de plek onderstreept. We staan hierbij niet in voor enige bijwerkingen van deze proeverij ...

Tornai Grófi Juhfark 2019 Premium.

Tornai Pince, opgericht in 1946 en gevestigd op de hellingen van Somló, is een van de meest vooraanstaande producenten van de heuvel. Het "Grófi"-label staat voor hun premiumgamma: oudere wijnstokken, een strengere selectie en een langere rijping op oud hout dan hun basiswijn. De 2019 is een warm jaar dat de bijenwas en de honingachtige diepte van juhfark goed tot uitdrukking brengt, maar de typische bijtende zuurgraad van de basaltbodem houdt de wijn scherp en levendig. We kozen Somló omdat geen andere regio op de corridor deze specifieke textuur levert, en die textuur is het verschil op het bord.

Tokaj, Hongarije (48,2° NB)

De meeste mensen kennen Tokaj alleen van de zoete **Aszú**-wijnen, die Lodewijk XIV bestempelde als "wijn der koningen, koning der wijnen." De droge **furmint**-revolutie van het afgelopen decennium heeft de regio een heel nieuw gezicht gegeven.

Furmint heeft uitzonderlijk hoge concentraties wijnsteenzuur, waardoor ze zelfs bij volledige rijpheid een snijdende frisheid behoudt. Op vulkanische ryoliet en tufsteen ontwikkelt furmint een rokerige mineraliteit die haar onderscheidt van elke andere witte druif. Droge furmint is niet in onze proeverij opgenomen wegens teveel keuzemogelijkheden, maar het terroir en de druif zijn onlosmakelijk verbonden met het verhaal van de corridor.

Asperges à la Flamande: 6 smaakervaringen op 1 bord

Na het blind proeven komen de asperges op tafel. Een gerecht dat tegelijk delicaat en rijk is, en daardoor heel specifieke eisen stelt aan een wijn. Jullie zullen merken dat dit gerecht de hele ervaring van onze wijnen opnieuw kan omgooien. Hou dus zeker nog wat wijn over in het glas

Elk ingrediënt daagt de wijn op een andere manier uit:

- De **asperge**: Brengt een aardse, licht bittere basis met subtiele zoetheid.
- Het hardgekookte **ei**: Zorgt voor een romige textuur met een uitdagend zwavelig randje.
- De gesmolten **boter**: Het rijkste element. Vet, nootachtig, warm en omvattend.
- **Peterselie & nootmuskaat**: Houden het bord levendig met kruidige, scherpe accenten.

Elke wijn is heel bewust gekozen om een ander "gesprek" met het bord aan te gaan. Afhankelijk van welk glas je proeft, zal exact hetzelfde gerecht totaal anders smaken.

Druif	Pairing Mechanisme	Wat gebeurt er?
Chardonnay	Contrast op zuurgraad	Chablis werkt hier als een fris mes. De hoge zuurgraad snijdt door de gesmolten boter en maakt het gehemelte opnieuw schoon. Zo blijft elke volgende hap even levendig.
Savagnin	Congruentie op textuur	Savagnin ouillé spiegelt vooral de textuur van het gerecht. Het waxy, nootachtige karakter versmelt met de gesmolten boter en maakt het geheel nog rijker. Toch blijft de wijn fris genoeg om niet zwaar te worden.
Sylvaner	Congruentie op smaak	Sylvaner zoekt meteen de asperge zelf op. Het lichte bittertje van de wijn sluit mooi aan bij dat van de witte asperge. Daardoor smaakt het geheel groener, droger en subtiel dieper.
Pinot Gris	Brug via mineraliteit	Pinot gris brengt vooral diepte. De rokerige, stenige mineraliteit legt een extra dimensie over asperge, ei en boter.
Grüner Veltliner	Congruentie op aroma	Grüner Veltliner snijdt niet, maar omarmt. De peperige kruidigheid van de wijn sluit mooi aan bij de nootmuskaat op het bord. Dat maakt de combinatie warm, rond en uitnodigend.
Juhfark	Brug via textuur	Juhfark voegt iets extra toe: een wasachtige, bijna honingachtige densiteit. Die laag zit niet in het gerecht zelf, maar verrijkt het wel duidelijk. Daardoor wordt dit een van de meest verrassende combinaties.

Welke wijn werkt aan jouw bord het best? Er is geen juist antwoord, maar je keuze zegt veel over wat je in pairing het belangrijkste vindt.

De geproefde wijnen in detail

1 | Billaud-Simon Chablis 2023

De wijnmaker

Domaine Billaud-Simon heeft een lange geschiedenis in Chablis, maar de recente evolutie is het meest relevant: in 2014 werd het domein overgenomen door het Bourgondische huis Faiveley, dat de aanpak van inox-vinificatie en **terroir-georiënteerde wijnbouw** behield. Het domein beschikt over percelen in alle classificaties, van Petit Chablis tot Grand Cru. De filosofie die Billaud-Simon al decennia kenmerkt, blijft intact: geen hout op de Village-wijnen, geen malolactische gisting, maximale focus op de kimmeridgiaanse bodem.

De wijn

De Billaud-Simon Chablis Village is een schoolvoorbeeld van wat een **inox-Chablis** vermag: de wijn verdwijnt zelf bijna achter het terroir. Geen vanille, geen toast, geen boterzachte textuur van rijping op lies, enkel de **directe vertaling van kimmeridgiaanse kalksteen naar glas**. Die bodem geeft de wijn een minerale, bijna ziltige kwaliteit die proevers beschrijven als "**het proeven van de zee die hier ooit was**." De volledig geblokkeerde malolactische gisting behoudt de appelzuurgraad intact, wat de wijn zijn typische snijdende frisheid geeft. Billaud-Simon werkt uitsluitend op eigen percelen en vinificeert elke liter zelf, van de wijngaard tot de fles.

Appellatie	Chablis AOC (Village), Bourgogne
Terroir	Kimmeridgiaanse klei-kalksteen met fossiele oesters
Bedruiving	100% Chardonnay
Alcohol	12%
Vinificatie	Uitsluitend inox met temperatuurcontrole om malolactische gisting te blokkeren. 8–10 maanden rijping in inox op de lies
Proefnotities	<u>Zicht:</u> Bleek witgoud met lichtgroene schitteringen. <u>Aroma:</u> Vrij gesloten neus. Witte bloemen, wilde perzik, banaan, citrus en een vleugje brioche. <u>Smaak:</u> Fris, licht gistig en strak mineraal. <u>Afdronk:</u> Zacht en aanhoudend

2 | Rolet Arbois Savagnin Ouillé Nature 2021

De wijnmaker

Domaine Rolet werd opgericht in 1942 door Désiré Rolet als klein familiedomein in Arbois. In 1958 namen zijn vier kinderen — Pierre, Eliane, Guy en Bernard — het over en bouwden het uit tot **een van de grootste en meest erkende domeinen van de Jura**. Rolet werkte over alle vier de Jura-appellations (Arbois, Côtes du Jura, Étoile en Château-Chalon) en werd een referentie voor de regio als geheel. In 2018 droeg de familie het domein over aan drie gelijkwaardige aandeelhouders: Domaines Devillard (Bourgondië), de Flambert-familie (Parijse hoteliers) en de Dupuis-familie. De overname behield de wijnbouwfilosofie van het domein, met **bijzondere aandacht voor de ouillé-stijl** die Rolet mee groot heeft gemaakt.

De wijn

Savagnin is genetisch dezelfde druif als traminer, de voorouder van gewürztraminer, maar heeft in de Jura haar aromatische exuberantie grotendeels verloren. In ruil daarvoor ontwikkelde ze een waxy, nootachtige textuur die uniek is in de wijnwereld. De wijn die we vanavond proeven is "ouillé" — wat betekent dat de vaten telkens bijgevuld worden om oxidatie te vermijden. Dat is het directe tegengestelde van de traditionele vin jaune-methode, waarbij vaten opzettelijk onvolledig gevuld worden. Het "nature"-label geeft aan dat er geen sulfiet werd toegevoegd tijdens de vinificatie of de botteling, wat de wijn kwetsbaarder maar ook levendiger maakt. De negen maanden in kleine eikenhouten vaten transformeren de textuur van de wijn: **waxy bij aanvang, honingachtig en nootachtig na rijping**, zonder ooit vanille of toast toe te voegen.

Appellatie	Arbois AOC
Terroir	Grijze mergel (Montigny-lès-Arsoires, percelen Gaillard en Château Gimont)
Bedruiving	100% Savagnin
Alcohol	13%
Vinificatie	Deels gevinifieerd in inox en deels in eikenhouten vaten. Geen toegevoegd sulfiet (nature-stijl) 9 maanden gisting in kleine eikenhouten vaten; ouillé-methode (bijgevuld)
Proefnotities	<u>Zicht</u> : Helder lichtgeel/goud. <u>Aroma</u> : Wit fruit en florale tonen. Vanille en specerijen (van het hout). <u>Smaak</u> : Vol, rond en loepzuiver. Frisse zuren en een levendige mineraliteit, zónder nootachtige oxidatie-tonen. <u>Afdronk</u> : Zuiver en persistent.

3 | Rieffel Alsace Grand Cru Zotzenberg Sylvaner 2021

De wijnmaker

Lucas Rieffel is de derde generatie van een familiedomein in Mittelbergheim, aan de voet van de Zotzenberg. Zijn grootvader Julien begon in 1946 met de verkoop van de eerste flessen Sylvaner op wat toen nog een gemengd landbouwbedrijf was. Zijn vader André verschoof de focus naar wijnkwaliteit in 1971. Lucas nam het domein over in 1996 en introduceerde biologische teeltmethoden, grote oude houten vaten en langere rijping op lies. Een bewuste keuze om de terroir-expressie te verdiepen zonder het karakter van de druif te overstemmen. Sinds 2009 is het volledige domein van tien hectare gecertificeerd biologisch. Van de 60.000 flessen die jaarlijks geproduceerd worden, gaat 50% naar export.

De wijn

Zotzenberg is het **enige Grand Cru-perceel in de Elzas dat officieel Sylvaner mag voeren**. Die uitzonderingsstatus dateert van 1992 en weerspiegelt een reputatie die op de helling al eeuwen opgebouwd werd. De druif staat op de middelste zone van de helling, op kleirijke muschelkalk die vochtvasthoudend en mineraalrijk is. Die combinatie van droge zomers (de Vogezen beschermen de Elzas tegen Atlantische regen) en kleirijke kalksteen geeft een Sylvaner die ver boven het courante profiel uitstijgt: **droog, precies, licht bitter, met een stenige ondertoon** die na het glas nog doorlinkt. Rieffel werkt met spontane gisting en een verlengde liesrijping die het **peperkarakter** van de druif accentueert zonder hem te verzwaren.

Appellatie	Alsace Grand Cru Zotzenberg AOC
Terroir	Muschelkalk (schelpenkalk) en kleirijke Jurakalk, middelste helling
Bedruiving	100% Sylvaner
Alcohol	12,5%
Vinificatie	Inox en/of groot oud hout, spontane gisting Volledige malolactische gisting en minimaal toegevoegd sulfiet. 12 maand rijping op de lies in foudres en 3-6 maand op fles. Biologisch gecertificeerd (ECOCERT, sinds 2009)
Proefnotities	Zicht: Helder strogeel. Aroma: Witte bloemen (acacia), rijpe witte perzik witte peper. Smaak: Droog en strak, rijk fruit, uitstekende balans en zilte spanning. Afdronk: Lang met een pikante mineraliteit.

4 | Dr. Heger Pinot Gris Erste Lage Winklerberg 2024

De wijnmaker

Weingut Dr. Heger werd in 1935 opgericht door Dr. Max Heger, die naast zijn medische praktijk wijngaarden begon te bewerken op de Winklerberg en de Achkarrer Schlossberg. Zijn zoon Wolfgang breidde het domein in de jaren zestig uit. Joachim Heger, derde generatie, nam het roer over in 1992 en transformeerde het domein tot een referentiepunt voor zowel witte als rode wijnen in Baden. Organische teelt zonder herbiciden of pesticiden voert hij in since 2007, goed voor zijn overtuiging dat de vulkanische bodem zijn eigen kracht heeft en zo weinig mogelijk interventie nodig heeft. Het domein beheert 26 hectare over twee grote percelen: de Ihringer Winklerberg en de Achkarrer Schlossberg, beide op vulkanische grond van de Kaiserstuhl. Baden is het **warmste wijng gebied van Duitsland**, en de Kaiserstuhl is het **warmste punt van Baden**.

De wijn

De Winklerberg is geologisch een van de meest bijzondere wijnercellen van Duitsland. Het is de zuidwestflank van de Kaiserstuhl, een **15 miljoen jaar oud uitgedoofd vulkaan** dat als een basalten eiland uit de Rijnvlakte rijst. De bodem bestaat uit **gestolde lava, poreuze pomiesteen en verweerde basalt**. Dit gesteente absorbeert overdag warmte en geeft deze 's nachts langzaam opnieuw af, waardoor het microklimaat van de terrassen warmer is dan je zou verwachten op 48° NB. De steile terrasmuren houden de bodem op zijn plaats en beschermen tegen koude noordenwinden. Pinot gris (grauburgunder) reageert op dit terroir anders dan op graniet of kalksteen: de wijn krijgt een **rokerig, stenig karakter** dat duidelijk van de bodem afkomstig is, gecombineerd met de **typische textuur en rijpheid** die pinot gris kenmerkt. De "Erste Lage"-classificatie van het VDP-systeem bevestigt de uitzonderlijke kwaliteit van dit perceel.

Appellatie	Qualitätswein Baden, VDP Erste Lage
Terroir	Verweerde vulkanische basalt met löss, Ihringer Winklerberg
Bedruiving	100% Pinot Gris (Grauburgunder)
Alcohol	13%
Vinificatie	Traditionele rijping, gedeeltelijk op lies Biologisch gecertificeerd (zonder herbicides/pesticides sinds 2007)
Proefnotities	<u>Zicht</u> : Strogeel met groene schittering. <u>Aroma</u> : Zeer expressief en intens geurig, met aroma's van volrijpe meloen en exotisch fruit. <u>Smaak</u> : Weelderig en krachtige bevestiging van de neus. <u>Afdronk</u> : Zeer lang en aanhoudend met perfecte balans tussen frisheid en een romige dichtheid.

5 | Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptal Terrassen 2025

De wijnmaker

Weingut Bründlmayer heeft roots die teruggaan tot 1581, maar de naam die het domein internationaal maakte is Willi Bründlmayer, die de leiding nam in 1980. Wine & Spirits Magazine riep hem in 2009 uit tot "beste Oostenrijkse wijnmaker van de afgelopen 25 jaar", een erkenning die de reputatie van het domein buiten Oostenrijk definitief vestigde. Het domein beheert 90 hectare met een groot aandeel oude stokken, waaronder percelen uit de jaren twintig. Bründlmayer was een van de pioniers van het Lyre-leibstelsysteem in Oostenrijk en werkt biologisch gecertificeerd (LACON) sinds 2019. Andreas Wickhoff MW, een van de meest ervaren Master of Wine-titularissen in Oostenrijk, vervoegde het domein in 2016 als general manager.

De wijn

"Terrassen" verwijst naar de terraswijngaarden op meerdere percelen rond Langenlois. Het is een zorgvuldig samengestelde **blend** die de complexiteit van het Kamptal als geheel wil tonen. De hogere terrasgronden op gneis en graniet geven **aromatische precisie en stenige mineraliteit**; de lagere terrasgronden op löss leveren **breedte en textuur**. Die combinatie resulteert in een Grüner Veltliner die zowel de kenmerkende **witte peper** als de voller makende löss-zachtheid toont. De gisting verloopt koel en traag, wat de aromatische fijnte bewaart. Vergist op natuurlijke gisten, zoals bij alle Bründlmayer-wijnen. Het **peperkarakter** is bij Bründlmayer uitgesproken en precies, zonder het **fruitige aspect** te overstemmen.

Appellatie	Kamptal DAC - Biologisch gecertificeerd (LACON, sinds 2019)
Terroir	Mix van gneis/graniet (hogere terrassen) en löss (lagere terrassen)
Bedruiving	100% Grüner Veltliner
Alcohol	12,5%
Vinificatie	Inox, semi-koele gisting (15–20°C), spontane gisting Geen houtrijping noch malolactische gisting om maximale frisheid te behouden. Korte rijping op de lies.
Proefnotities	<u>Zicht</u> : Licht geelgroen. <u>Aroma</u> : Weidekruiden, mango, ananas, subtiele toets van sinaasappelschil. <u>Smaak</u> : Uitstekende complexiteit. Strak met een gebalanceerd en levendig zuurprofiel, tonen van passievrucht. <u>Afdronk</u> : Lang en uitgesproken fruitig.

6 | Tornai Grófi Juhfark 2019 Premium

De wijnmaker

Tornai Pince werd opgericht in 1946 door Endre Tornai en is vandaag de **grootste en meest vooraanstaande producent van de Somló-appellation**. Het domein beheert 170 acres, voornamelijk op de zuidhellingen van de 432 meter hoge Somló-heuvel, en combineert **traditionele wijnbouwtechnieken met moderne verwerkingsinfrastructuur**. Tornai werkt als een cofinancierende kracht voor de gehele regio: meerdere kleinere producenten werken samen onder de Tornai-paraplu voor verwerking en distributie. Het "Grófi"-label staat voor het premiumgamma van het domein: oudere wijnstokken, een strengere selectie bij de oogst en een langere rijping in oud hout dan de basiswijn.

De wijn

Juhfark is **een van de meest ongewone druiven in Europa**. De naam betekent "schapenstaart" in het Hongaars en verwijst naar de langgerekte, cilindrische tros die naar beneden hangt. De druif rijpt laat, heeft een hoge zuurgraad, een dik vel en geeft haar **beste expressie uitsluitend op de vulkanische basaltbodem van Somló**. Elders geteeld levert ze weinig bijzonders op. Op Somló produceert ze wijnen met een kenmerkende **bijenwas-textuur**, gecombineerd met een **bijtende zuurgraad** die de wijn levendig houdt. De traditionele houtrijping bij Tornai transformeert die bijenwas naar een **honingachtige densiteit** zonder de wijn te verzwaren. Een Hongaarse legende wil dat de bruidegom op zijn huwelijksnacht Somló-wijn drinkt om mannelijke nakomelingen te verzekeren, een bijgeloof dat de mystieke reputatie van de heuvel onderstrept.

Appellatie	Somló bor (Somló PDO)
Terroir	Vulkanische basalt en tuf, één enkele heuvel van 300 hectare
Bedruiving	100% Juhfark
Alcohol	13,5%
Vinificatie	Late oogst van oudere stokken met strenge selectie Traditionele vinificatie. Verlengde rijping (maanden tot jaren) op 500L oud eikenhout met batonnage voor extra textuur.
Proefnotities	<u>Zicht</u> : Bleek goudgeel. <u>Aroma</u> : Limoen & groene kruiden; na walsen: suikermeloen, gember & vanille. <u>Smaak</u> : Dynamische zuren en smaken van sappige appel. <u>Afdronk</u> : Speels met ziltige/minerale toets van de Somló-vulkaan.