

Q. MOST*

OPENDEURDAGEN

16-19
NOV

23-26
NOV

zie achterzijde voor meer info

BINNENKORT: NIEUWE GASTRONOMISCHE PROEFZAAL

W e zijn intussen al toe aan onze vijfde editie van dit wijnmagazine. We riepen MOST in leven om meer duiding te geven bij wijntopics die vaak onbelicht blijven: achter de schermen, in de flessen en tot diep in de wortels van de wijn. In deze najaarseditie vertellen we u meer over één van onze meest gelauwerde wijnmakers, over waarom Calvados een vaste waarde in uw drankkast zou moeten zijn, en over de voor- en nadelen van kurken, glazen en synthetische stoppen. Daarnaast bereiden we met Qualivino naartig ons najaar voor. Zo organiseren we dit jaar ook maandelijkse Masterclasses: in november gaan we tijdens een sfeervolle sessie van twee uur dieper in op de bruisende wijnen, van Champagne tot Franciacorta. Ook onze wijnproefdagen in november kan u alvast in uw agenda zetten om samen met ons de juiste wijnen voor de feestdagen uit te kiezen. Binnenkort kan dat bovendien in onze vernieuwde proefzaal, die u ook zal kunnen huren voor uw eigen feesten en events.

Alvast veel leesplezier gewenst!

Qualivino

Relatiegeschenken

Het einde van het jaar is alweer bijna in zicht. Tijd om even na te denken over originele en smaakvolle manieren om uw beste klanten of medewerkers te bedanken voor de fijne samenwerking. Ideeën voor attenties nodig? Vraag onze nieuwe catalogus met relatiegeschenken aan: op maat gemaakte wijnpakketten, wijnaccessoires, geschenkbonnen, ... Qualivino zorgt ervoor, inclusief personalisatie en levering.

✉ info@qualivino.be





NORMANDIË

LAND VAN CALVADOS

We brengen eerbetoon aan de meest verfijnde *eau de vie*, de Calvados - of in de volksmond Calva. Calvados is de geestrijke drank verkregen door appelcider te distilleren, wat voor het eerst gebeurde in de 16de eeuw. Sinds 1942 geniet Calvados van zijn eigen beschermde AOC-herkomstbenaming (Appellation d'Origine Contrôlée) waarbij de appels (en in mindere mate peren) geteeld dienen te worden in de Basse Normandie, Domfrontais of Pays d'Auge.

Het koelere klimaat van Normandië en de weidse landschappen creëren de ideale omstandigheden voor boomgaarden van appels en peren. Voor de productie van Calvados worden soms meer dan 200 verschillende appelvariëteiten gebruikt (onder andere Duret, Rambault, Mettais en Frequin), met elk een eigen typiciteit aan zuren, bitter en zoet. Op die manier wordt een evenwicht in smaken en een eigen karakter gezocht.

De eerste stap naar Calvados is het maken van cider, door de appels na het plukken te persen en te vergisten tot een licht alcoholische cider van 2% alcohol. Vervolgens wordt de cider gedistilleerd, in sommige gevallen (zoals bij de Calvados van Pays d'Auge) zelfs twee keer. Ieder domein heeft hiervoor zijn eigen ketels (alambics genaamd), waarbij de specifieke vorm en hoogte van de distilleerkolom een grote impact hebben op de smaak en evenwicht van het distillaat. Het resultaat is een sterke pre-

Calvados met een alcoholpercentage van 69% tot 72%. De laatste stap is de veroudering op eikenhouten vaten. Calvados moet minstens 2 jaar rijpen, maar kan even goed ruim 45 jaar verouderen. Tijdens dit rijpingsproces verliest de drank een deel van zijn alcoholpercentage tot de uiteindelijke 40-45% en verkrijgt het zijn typerende goudgele kleur.

Vandaag zijn er zowat 4000 telers van ciderfruit bestemd voor de productie van Calvados en 350 producenten. Elk jaar worden om en bij de 6 miljoen flessen Calvados verhandeld, waarvan meer dan de helft bestemd is voor de export.

Een echte Calvados serveer je best op kamertemperatuur als aperitief of als digestief. In Normandië drinkt men het vaak als *trou Normand*, waarbij tijdens een lange maaltijd de appetijt aangewakkerd wordt met kleine shotjes.



€33,60

Domaine des Hauts Vents
Réserve 4 ans

Net zoals bij wijnen evolueren de smaken van Calvados tijdens het rijpingsproces, gaande van fruitige en florale smaken bij jonge flessen tot donkerdere toetsen van karamel en rozijntjes bij de oudere. Calvados hanteert daarbij eigen afkortingen die aanduiden hoe lang de drank op eikenhouten vaten heeft kunnen rijpen.

ORIGINAL/FINE
minstens 2 jaar gerijpt

RÉSERVE
minstens 3 jaar gerijpt

VSOP (VERY SUPERIOR OLD PALE)
minstens 5 jaar gerijpt

HORS D'AGE
minstens 6 jaar gerijpt

BERNARD MAGREZ

Al ruim 10 jaar zijn de wijnen van dit wijnicoon een vaste waarde in ons gamma. Tijd om hem aan u voor te stellen!

Deze charismatische wijnmaker is de Denige in Bordeaux die zichzelf eigenaar mag noemen van maar liefst vier Grand Cru Classé wijngaarden. Ook ver daarbuiten, van Japan tot Chili, combineert Magrez zijn drang naar topkwaliteit met commercieel dynamisme om wijnen te maken. De perfectionist weet die ook als geen ander in de markt te zetten. Zijn stijl kent weinig gelijken en is voor velen een voorbeeld van hoe de Franse wijnindustrie zich kan heruitvinden.

Het parcours van Magrez leest als een roman: een zoon van een metser die met moeite een diploma houtbewerking behaalde in het bijzonder onderwijs, maar met lef en doorzetting uitgroeide tot CEO van een multinational met meer dan 300 medewerkers en 40 wijndomeinen. Opvallend detail: één van zijn klasgenoten houtbewerking was François Pinault, vandaag de 3de rijkste Fransman.

Magrez' flamboyante stijl lokt regelmatig controverse of kritiek uit. Toen hij bijvoorbeeld samen met Gérard Depardieu een reeks wijnen ging produceren, werd hun vriendschap door velen als louter commercieel afgeschilderd. De uitstekende kwaliteit van die wijnen spreekt volgens ons echter voor zich.

De ondernemer is zonder twijfel een visionair voortrekker in de domeinen die hij bewandelt. Ook wat betreft technologie is de 80-jarige mee met zijn tijd: in 2013 was Château Pape Clément het eerste wijndomein in Bordeaux dat de staat van de wijngaard volledig in kaart bracht met een drone. In 2014 besloot Magrez dan weer om de beleving van de wijnen naar een hoger niveau te tillen door wijn en gastronomie samen te brengen. Hiervoor richtte hij met de vermaarde sterrenchef Joël Robuchon een luxerestaurant en hotel op in het centrum van

Bordeaux: La Grande Maison. Al snel behaalde dit etablissement 2 sterren in de Guide Michelin.

De laatste jaren stort Magrez zich op één van zijn andere passies: kunst. Ook hier doet hij geen half werk: vandaag valt een deel van zijn privécollectie te bewonderen in zijn Institut Culturel Bernard Magrez in Bordeaux, gevestigd in het prachtige Château Labottière.

**VAN WIJN TOT KUNST: DE 80-JARIGE
ONDERNEMER WEET ALS GEEN ANDER
TOPKWALITEIT IN DE MARKT TE ZETTEN**



Le Clémentin de Pape Clément
Pessac-Léognan – 2016



Kahina
Guerrouane – 2010



"In Vino Veritas"

Wellicht voor veel mensen de bekendste spreuk rond wijn. De uitspraak wordt vaak toegeschreven aan Plinius de Oude, maar is waarschijnlijk veel ouder. Ze wordt voor het eerst vermeld in zijn encyclopedie "Naturalis Historia", die verscheen in de 1e eeuw na Chr. De spreuk verwijst naar de stimulerende kracht van wijn op onze loslippigheid. Ook de Romeinse schrijver Tacitus schreef al over hoe de Galliërs en Germanen bij belangrijke beslissingen een banket organiseerden, waarbij wijn overvloedig geschonken werd om tot de juiste inzichten te komen.



Vendanges Tardives

'Vendanges tardives' of 'late oogst' is de Franse term voor het overrijp oogsten van druiven, vaak wanneer de druiven al licht verschrompeld zijn. Het is een wijdverspreide manier om complexe zoete wijnen te produceren met intense smaken die natuurlijk rijker zijn aan suikers en alcohol. Daarnaast is het ook een type wijn. Er zijn echter slechts enkele wijnregio's in Frankrijk die de benaming officieel mogen gebruiken: de Elzas, Jurançon en Gail-lac. Voor andere streken is het verboden om de naam Vendanges Tardives te hanteren op het wijnetiket.



€46,60

Louis Sipp
Gewurztraminer Vendanges Tardives 2015

Coravin

Toen de Amerikaanse Greg Lambrecht zijn wijnpassie met zijn professionele medische kennis combineerde, deed hij één van de meest innovatieve uitvindingen voor wijnliefhebbers van de afgelopen jaren. Vandaag is een tweede model beschikbaar.

Coravin is een toestel dat de wijnstop met een fijne naald doorpriket zodat je een glas wijn kan uitschenken zonder de fles te moeten openen. Tegelijkertijd injecteert het een hoeveelheid geurloos argongas in de fles die de wijn beschermt tegen oxidatie. Dankzij de elastische eigenschappen van de wijnkurk sluit de wijnfles zich daarna terug af. Perfect om een glaasje voor te proeven, verschillende wijnen te combineren bij de maaltijd, of elke gast zijn favoriete wijn te kunnen schenken – zonder één fles te moeten openen! Kortom, een uniek instrument dat onze wijnbeleving naar een hoger niveau tilt.



Coravin Model 2 - €299,00



WIJNSTOPPEN

De kurk vervult één van de meest essentiële rollen in het bewaarproces van een fles wijn. Steeds vaker zien we ook synthetische stoppen en schroefdoppen, maar het grootste gedeelte van de meer dan 16 miljard wijnstoppen die jaarlijks worden geproduceerd, zijn nog steeds van kurk. Dat principe begon bij de Grieken, die hun amforen voorzagen van een afsluiting van kurk en bijenwas.

Kurk is een natuurlijk materiaal dat gewonnen wordt uit de schors van de kurkeik (*Quercus suber*). Deze bomen groeien vooral rond de Middellandse Zee, met talrijke producenten in Spanje, Portugal, Italië en Tunesië. Om de kurk te verkrijgen, wordt de schors van de bomen zorgvuldig afgekap. Een eerste oogst is pas mogelijk na 25 jaar en kan maar om de 10 jaar gebeuren zonder de boom te beschadigen. In de juiste handen kunnen de bomen zo wel 200 jaar oud worden.

Wat natuurlijke kurk als materiaal zo geschikt maakt als wijnstop, is de ongeëvenaarde elasticiteit en porositeit. Deze eigenschappen laten toe een wijnfles goed af te sluiten voor lange tijd, maar de wijn toch de kans te geven te ademen en te rijpen. Het grote nadeel aan kurk is de kleine kans op slechte bijsmaken, zoals de gevreesde 'kurksmaak'. Dit onaangename aroma wordt veroorzaakt door een schimmel die jaarlijks wereldwijd ongeveer 1 tot 2% van de wijnproductie onomkeerbaar aantast. De precieze oorzaak van de bijsmaak is een specifieke molecule (Trichloor Anisole of TCA) afkomstig van een schimmelinfectie op de kurk. Heel wat onderzoek in dit vakgebied heeft de kans op kurksmaak vandaag sterk verminderd, maar toch komt het nog voor. Een aanzienlijk gedeelte van de 'kurksmaak' zou echter niet zozeer van de kurk afkomstig zijn, maar liggen aan een slechte ontsmetting van wijnkelders, -vaten en -kisten. Door kurken grondig vooraf te ontsmetten en voorzichtig gebruik van chloorproducten, kan de infectie goed vermeden worden.

De laatste decennia winnen alternatieve wijnstoppen fors aan belang. Niet alleen om de problemen rond kurksmaak te kunnen vermijden, maar ook omdat ze aangeprezen worden als gebruiksvriendelijker, duurzamer of gesofisticeerder. Of dat ook zo is, is maar de vraag. Ook de impact op de kwaliteit van de (rijping) van de wijn roept vragen op. Het debat rond kurk en zijn alternatieven heeft immers scherpgesteld dat wijn zijn tweede leven start na het bottelen.

Synthetische stop

Deze klassieke plastic wijnstop kom je vaak tegen en is een geweldig goedkoper alternatief voor wijnen met een korte bewaartijd: wijnen die binnen de 2 jaar gedronken worden. Het grote nadeel is dat deze stoppen na lange tijd verhard en hun elasticiteit verliezen, waardoor flessen kunnen gaan lekken en de wijn te veel wordt blootgesteld aan zuurstof en oxidatie.



Schroefdop

Een zeer gebruiksvriendelijke oplossing, aangezien er geen kurkopener nodig is. Deze wijnstoppen hebben een zeer lage permeabiliteit voor zuurstof waardoor ze wijnen beschermen tegen oxidatie, maar bij lange rijping riskeren ze de wijnen te verstikken (reductie genoemd) – al is dit probleem de laatste jaren grotendeels verholpen. Consumenten associëren deze sluiting nog te vaak met goedkope wijnen, terwijl ze vandaag de meest gebruikte zijn in landen als Oostenrijk, Nieuw-Zeeland en Australië.



Glazen wijnstop

Deze gadgets zijn de laatste mode in wijnland. De stoppen zijn gemaakt van getemperd glas met een kleine kunststof ring en sluiten de wijnfles hermetisch af. Om die reden zien we ze vaker op rosé en witte wijnen. Ook hier is geen kurkopener meer nodig en wordt de kans op kurksmaak zo goed als uitgesloten, maar kan de wijn zich niet verder ontwikkelen in de fles.



Chocolade en wijn

Wijn en chocolade hebben veel gelijkenissen. Zo worden ze allebei beschouwd als afrodisiaca en bevatten ze behoorlijk wat antioxidanten (flavanolen en tannines). Ondanks deze overeenkomsten, blijft het vaak een uitdaging om wijn en chocolade culinair te combineren.

Wanneer u een heerlijk glas droge rode wijn combineert met een stukje donkere chocolade, dreigt die wijn bitterder en zuurder te smaken. Dat komt doordat de hoge niveaus van flavanolen in zowel de chocolade als de wijn met elkaar botsen. Porto's en andere versterkte wijnen bevatten minder van die antioxidanten en doen het daardoor wel uitstekend met chocolade.

Ook schuimwijnen combineren goed met cacao. Met chocolade tussen de 30% en de 70% cacaogehalte zijn heel wat combinaties mogelijk. Hoger of lager gaat de één de ander teveel overheersen. Een vuistregel hier is dat u best altijd opteert voor een wijn die lichtjes zoeter is dan de chocolade. Proef bij een pairing altijd eerst een slokje wijn, dan een hapje chocola en daarna weer een slokje wijn. Als het goed is, proeft u dat beide hun smaak mooi behouden en versterken.



AGENDA

Masterclass Bubbels

13

NOV

20-22u

Ontdek en proef de diversiteit van bubbels: van champagne, cava en prosecco tot crémant uit de Alsace of Franciacorta uit Lombardije. U ontdekt en proeft ze allemaal met enkele fijne hapjes en de deskundige uitleg van onze sommelier en oenoloog.

€ 25 EUR p.p. ✉ info@qualivino.be 📍 Qualivino

Opendeurdagen

16-19

NOV

23-26

NOV

Twee weekenden lang kan u bij ons komen proeven van een selectie van ruim 70 najaarswijnen, van prachtig geconcentreerde Bordeaux tot elegante parels uit het Noorden van Italië. Kom zeker eens langs!

📍 Qualivino



VOLG QUALIVINO OOK OP FACEBOOK VOOR MEER WIJNTIPS EN INFO ROND ONZE PROEFDAGEN, WIJNCURSUSSEN EN PROMOTIES!



QUALIVINO

Antwerpsesteenweg 497, BE - 2500 Lier
+32(0)34890223 - info@qualivino.be - www.qualivino.be
Teksten: Olivier Verhelst - www.qualivino.be
Ontwerp & vormgeving: Jeroen Migneaux - www.jeroenmigneaux.com
Redactie: Wambach - www.wambach.be



QUALIVINO
WIJNMEESTERS SINDS 1953