

Q MOST*

WIJNBAR(BECUE)

16
JUNI

zie achterzijde voor meer info

Deze editie van MOST wijnmagazine staat volop in het teken van de zomer. Omdat we ons al verheugen op zonnige namiddagen die uitlopen in heerlijke barbecues, ontdekt u in dit nummer onze suggesties voor leuke zomerwijnen en **nodigen we u alvast uit voor onze eigen WijnBar(becue)**. U kan er genieten en proeven van onze heerlijke wijnen, gevolgd door een traditioneel bereide Zuid-Afrikaanse braai. De zomer is echter niet alleen lekker eten en drinken: voor de wijngaarden betekent het de laatste jaren ook steeds meer warmte en droogte. U leest in deze Most welke invloed dat heeft op de wijnen – en hoe één van onze nieuwe wijnmakers, Pierre Fabre, toch stijlvolle, frisse wijnen kan maken door terug te grijpen naar ambacht en terroir in de erg warme Languedoc. We verkennen tot slot ook de camembert en welke wijn we daarbij drinken. Kortom voldoende stof om verder te ontdekken in deze nieuwsbrief.

Alvast veel leesplezier gewenst!

Qualivino

Primeurs 2018

Jaargang 2018 wordt nu al overladen met superlatieven. Nochtans zag het er in het begin van het jaar niet zo rooskleurig uit, toen overvloedige regen zorgde voor veel ziektes in de wijngaarden. Toen eind juni de hemel boven Bordeaux echter opklaarde, bleek dit de start van een prachtige zomer vol zonneschijn. De ranken herstelden en de druiven konden verder rijpen in optimale condities en perfect zoet en rijp geoogst worden.

In tegenstelling tot 2017 werd het daarmee een jaargang waarbij bijna met de ogen dicht kwalitatieve wijn gemaakt kon worden. De wijnmakers die vandaag uitblinken, zijn diegene die in het voorjaar niets aan het toeval hebben overgelaten en bij de oogst minutieus hebben gewacht tot elk individueel perceel de juiste rijpheid had alvorens te oogsten. Laat deze wijnen zeker niet ontbreken in uw wijnkelder! Zoals elk jaar kan u bij ons intekenen om ze in primeur aan te kopen aan voordelige tarieven.

Als u graag een lijst ontvangt met onze Primeur wijnen kan u ons steeds contacteren.

✉ info@qualivino.be ☎ 03 489 02 23



Lentewijnen



€9,40



Herencia Altés

Garnatxa Negra – 2018

Fruitige, uitnodigende rosé biowijn op basis van de Garnatxa Negra druif uit het hooggebergte van Catalonië. Ideaal tussendoor of bij lichte gerechten.



€13,50

Domaine Dyckerhoff

Reuilly – 2018

Sauvignon Blanc met een uitgesproken fruitig karakter en subtiele mineraliteit. Reuilly bevindt zich in de oostelijke Loirevallei. Zacht exotisch parfum, perfect voor bij zomerse salades.



€17,50

Mandrarossa 'Timperosse'

Petit Verdot – 2017

Verassende wijn met een diepe concentratie, op basis van Petit Verdot. De uitbundige aroma's van mediterrane kruiden en bosvruchten getuigen van optimale rijping. Smeuïge wijn met voldoende body voor bij de barbecue.

Brasserie Hof Ter Linden

Kasteel "Hof Ter Linden" werd met haar prachtige koetshuizen opgetrokken in 1773 door de adellijke familie de Neuf, op de plaats waar voorheen al een ander kasteel stond. De directe omgeving werd als park aangelegd en de ruimte daar rond bewerkt voor landbouw. Deze groene zone in het hart van Edegem vormt een uniek domein van 55 hectare en is vandaag volledig toegankelijk voor het grote publiek. Het monumentale erfgoed rondom het kasteel en de koetshuizen werden door de eigenaars gerenoveerd en in ere hersteld. Sinds 2018 werd in één van die koetshuizen bovendien een mooie brasserie ondergebracht. Hier kan je na een wandeling of fietstocht lekker uitrusten en genieten van iets lekkers, te midden van het prachtige natuurdomein.

📍 Drie Eikenstraat 5, 2650 Edegem 📞 03 808 03 28 🕒 Alle dagen open vanaf 11u





KLIMAAT & WIJNBOUW

Je kan er vandaag niet meer naast kijken: overal worden we geconfronteerd met de effecten van een veranderend klimaat. Met zomerse temperaturen in de winter, uitzonderlijke droogte in de zomer en zeer natte lentes, zijn de seizoenen steeds moeilijker uit elkaar te houden. Het is duidelijk dat dit grote gevolgen heeft op onze natuur en onze landbouw. Ook de wijnboeren ervaren de gevolgen van deze veranderingen. Enerzijds ontstaan er hierdoor nieuwe wijnstreken, zoals in Vlaanderen, Engeland en Zweden, maar anderzijds kampen gevestigde wijnregio's met zeer schadelijke neveneffecten die hun voortbestaan bedreigen. We schetsen een aantal van deze gevolgen en zoeken antwoorden op enkele prangende vraagstukken.

Irrigatie als nieuwe norm

Hoewel druivelaars zeer diep wortelen, hebben ook zij nood aan voldoende water om te kunnen groeien. Door de toenemende droogte in zowat alle regio's van Europa, wordt water er een schaars goed. Bepaalde regio's laten vandaag al toe dat er bij onvoldoende neerslag kunstmatig wordt bewaterd door irrigatie. Wordt dit binnenkort overal de norm om oogsten veilig te stellen – en welke impact kan dat hebben op de wijnprijzen?

15% alcohol

Wijnstokken produceren bij zonlicht niet alleen zuurstof, maar ook suikers dankzij de fotosynthese in hun bladeren. Meer uren zon en warmere dagen zorgen op die manier voor een hoger suikergehalte. Deze suikers wor-

den tijdens de alcoholische gisting omgezet in alcohol. We zien dan ook steeds meer wijnen opduiken met een alcoholgehalte rond de 15°, waar men vroeger een wijn pas evenwichtig vond rond de 12°. Deze zwaardere wijnen zijn een stuk moeilijker in balans te krijgen.

Nieuwe thuis voor exotische insecten

Nieuwe ziektes als bruinrot en schadelijke insecten die houden van warmer weer maken vandaag hun opmars. Daarnaast kunnen ook bestaande ziektes makkelijker toeslaan op verzwakte planten. In 2018 is in heel Europa een belangrijk deel van de wijnoogst verloren gegaan aan meeldauw: een schimmelpoort die men zeer moeilijk onder controle kreeg.

Vorst, hagel en overstromingen

De onvoorspelbaarheid van het weer laat ook zijn sporen na in de wijnbouw: druivelaars ontknopen door de warme voorjaars temperaturen te vroeg uit hun winterslaap, om nadien alsnog nog te bevriezen in maart. Hagelbuien kunnen in enkele minuten volledige oogsten vernietigen en decennia oude druivelaars spoelen door intense regenbuien en overstromingen weg. Het zijn fenomenen die vroeger hoogst uitzonderlijk waren, maar vandaag schering en inslag zijn geworden.

CO₂-negatief

Wetenschappers en wijnboeren zitten niet stil en trachten samen naar duurzame oplossingen te zoeken. Zo is er aan de universiteit van UC Davis in Californië een manier gevonden om het CO₂-gas uit de wijnproductie op te vangen en er kriet (calciumcarbonaat) van te vormen. Tijdens het vergisten produceren gistcellen immers maar liefst een ton CO₂ per 5.000 liter wijn. Samen met de CO₂ die door de wijnstokken op natuurlijke wijze al wordt opgevangen tijdens de groei, kan deze uitvinding leiden tot een CO₂-negatieve wijnsector. De eerste proefinstallaties worden alvast geïnstalleerd.

PIERRE FABRE

“Coup de foudre” Ik denk dat deze uitdrukking opgaat toen we voor de eerste keer de wijnen van Pierre Fabre proefden. Zonder aarzelen beslisten we om deze parels uit de Languedoc op te nemen in ons gamma. Château de Gaure is dan ook een wijnverhaal dat opnieuw aantoonst dat de identiteit (“terroir”) van de wijn afhangt van veel verschillende elementen, zoals bodem, klimaat, wijnmaker, geschiedenis,...

In 2005 besloot Pierre Fabre als 5^{de} generatie van een vooraanstaand wijnmakers-geslacht in de Languedoc om het oude en verlaten wijndomein nieuw leven in te blazen. Het domein strekt zich uit over meer dan 200 hectare en vormt een prachtige biotoop van bossen en wijngaarden in Limoux. Deze wijnregio in het land van de Catharen ligt op een boogschuit van het bekende Carcassonne en kent een zeer specifiek koel microklimaat, ideaal is voor witte druivensoorten als Chardonnay, Chenin en Mauzac. Hierdoor werd deze regio beroemd om haar frisse schuimwijnen zoals Blanquette de Limoux.

Op basis van de specifieke bodemsamenstellingen en de hoogtes tot 300 meter, besloot Pierre al in 2006 om geen rode wijn meer op het domein te maken, maar te focussen op stijlvolle witte wijnen. De natuur proef je hier in het karakter van de wijn. Voor de rode wijnen vond Pierre een

tweede wijndomein in Vallée d'Agly in Rousillon. De armere bodems met dominante zandsteen zorgen hier in combinatie met het mediterrane klimaat voor kleinere, geconcentreerde vruchten van de carignan-druif. De oude wijnstokken leveren soepele maar pittige wijnen van bijzondere klasse.

Om de druiven en terroir volop te respecteren, koos Pierre van in het begin om alle wijnen biologisch te telen. De druiven worden met de grootste zorg manueel geoogst en in de kelder op volledig natuurlijk vergist.

La Table du Vigneron

La Table is een zeer leuk adres dat je zeker moet bezoeken als je in de buurt van Carcassonne bent: Pierre Fabre serveert hier een selectie van meer dan 100 wijnen van bevriende wijnmakers uit verschillende regio's, vergezeld van aangepaste streekgerechten.



Oppidum

De naam verwijst naar de oorsprong van Château de Gaure: op het plateau waar het wijndomein zich bevindt, bevond zich in de 1^{ste} eeuw immers een versterkte Keltische vestiging die de Romeinen Oppidum noemden. Pierre selecteert voor zijn topcuvée de beste percelen Chardonnay (75%), Chenin (15%) en Mauzac (10%). De kalk- en kleirijke ondergrond zorgen voor een sappige smaak met een typisch minerale toets. Een expressieve wijn met delicate exotische aroma's die perfect aansluiten op complexe smaken.



Pour Mon Père

Carignan (40%), Syrah (20%), Mourvèdre (20%) en Grenache (20%). Deze wijn valt op door zijn intrigerende aroma's van gekonfijt zwart fruit en mediterrane kruiden. In de mond getuigt hij van veel smaak en een zachte tannine, die toelaat om de wijn nog enkele jaren te laten liggen.



Camembert

Samen met stokbrood en wijn is camembert uitgegroeid tot een icoon van de Franse gastronomie. Franse soldaten die naar het front trokken in de Eerste Wereldoorlog kregen zelfs een stuk van deze kaas mee om de moraal hoog te houden.

Geschiedenis

Camembert kaas dankt zijn ontstaan in 1761 aan Marie Harel, een inwonster van het dorp Camembert in Normandië. Zij ontving een aangepast recept van een priester uit Brie (Ile-de-France) die op de vlucht was geslagen voor de burgeroorlog. Een goede Camembert valt te herkennen aan zijn rijke textuur die rijpt tot in het hart. De binnenzijde is smeuïg maar niet lopend en lichtgeel van kleur. De korst is wit en bloemig met typische strepen. De delicate aroma's van boter en champignons worden versterkt door de licht zoutige nasmaak.

Fabriqué en Normandie

Om de kwaliteit en authenticiteit van Camembert de Normandie te garanderen, beschikt deze kaas zoals wijnen over een eigen Europees beschermde herkomstbenaming (AOP of Appellation d'Origine Protégé). Hiervoor dienen een aantal regels gerespecteerd te worden: om de typisch volle, intense smaak te garanderen, moet de kaas vervaardigd worden in Normandië en met melk afkomstig van een speciaal Normandische koeienras, bij voorkeur van rauwe melk (lait cru) die hoogstens voor 50% gepasteuriseerd is.

In realiteit is camembert echter slachtoffer geworden van zijn eigen succes, waardoor slechts 5% van de kazen ambachtelijk worden vervaardigd volgens de regels van de kunst. Toen men in 1983 de "AOP Camembert de Normandie" beschermde, was het kwaad al geschied en produceerden al heel wat grote industriële spelers deze kaas. De melk is er vaak gepasteuriseerd en komt niet van de typische koeien. De verwijzing op het label verwijst in dat geval hoogstens naar de plaats van de fabriek. Let er de volgende keer maar eens op of uw camembert "AOP Camembert de Normandie" vermeldt, of simpelweg "Fabriqué en Normandie".

Wine pairing

Door zijn smeuïge karakter heb je nood aan een wijn met voldoende zuren en een pittig tannine om het smakenpalet fris te houden. Onze keuze gaat dan ook uit naar een lichte rode Sancerre met voldoende zuren of een iets zwaardere Merlot/Cabernet zoals een Canon Fronsac.



€22,50

Château Canon Pécresse
Canon Fronsac – 2014



€17,30

Domaine Raimbault-Pineau
Sancerre – 2017

Robots in de wijngaard

Zoals in alle sectoren zijn robots ook op de wijngaard geen fictie meer. Er wordt volop bestudeerd hoe technologie het arbeidsintensieve werk kan verlichten. Dit jaar maakte TED zijn intrede bij enkele wijndomeinen zoals Château Pape Clément. TED is een robot gespecialiseerd in het automatisch wieden van onkruid onder druivelaars en zou een interessant alternatief kunnen worden voor chemische onkruidverdelgers. Alleen de kostprijs van 80.000 euro vormt vandaag nog een kleine hindernis...



Amforen

De laatste mode in de wijnkelders is de renaissance van amforen. We associëren deze kleine kruiken natuurlijk met de Romeinse tijd, waar ze courant waren om wijnen te transporteren en te bewaren. Doordat ze breekbaar en poreus waren, werden de kruiken echter geleidelijk verdrongen door houten vaten en glazen flessen. Vandaag zien we het materiaal een opvallende opmars maken voor rijpingstanks: deze worden op traditionele wijze vervaardigd uit speciale klei die dankzij de dunne, poreuze wanden de wijnen laten ademen. Ideaal om bij harde, taaie druivensoorten zoals Malbec of Tannat de tannines mooi gepolijst te verzachten.



615.385

Dit is het aantal houten vaten dat jaarlijks in Frankrijk wordt geproduceerd. Het volume vertegenwoordigt 77% van de wereldwijde productie. In tegenstelling tot wat velen denken, wordt 68% van die Franse productie geëxporteerd naar wijnregio's over de hele wereld.

Nieuwe proefzaal met keuken

Om de beleving rond wijn en gastronomie te vervolledigen, hebben we gezorgd voor een hoogwaardige polyvalente ruimte inclusief professionele keuken. Bent u op zoek naar een geschikte locatie voor een bedrijfsevent met de mogelijkheid om dit te koppelen aan een wijnproeverij of een kookdemonstratie, aarzel dan niet om ons te contacteren voor meer informatie.

☎ 03 489 02 23 ✉ info@qualivino.be



AGENDA

16
JUNI
16-20u

WijnBar(becue)

In navolging van een eerste succesvolle editie in 2016, organiseren we deze zomer opnieuw onze WijnBar(becue). Een leuke namiddag vol zomerse wijnen in aanwezigheid van enkele wijnboeren en een unieke foodtruck die Zuid-Afrikaanse braai serveert – een slowfood barbecue over houtvuur. De wijnproeverij is doorlopend vanaf 13u t/m 20u (zonder inschrijving). Inschrijven voor het braaimenu (16u – 20u) kan via kim@qualivino.be of op 03/489.02.23 vòòr 13/06.

Menu

- Fingerfood van de braai met o.a. langzaam gegaard buikspek, huisgemaakte grillworst, ...
- Gegrilde zalm uit de braai met parelcouscous en fijngesneden verse groentjes.
- Gegrilde entrecote met krielpatatjes en verse champignonsaus, fijn slaatje, kerstomaatjes.

€ 30 EUR p.p. ✉ kim@qualivino.be 📍 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