

*Proefavond 21 september 2013*



*Gastspreker: Gido Van Imschoot – Voorzitter Vereniging Vlaamse Sommeliers*

Jawel, naast bier en chocolade bestaat er in België ook een traditie van wijn maken. Zo kent ons land prachtige witte, mousserende en rode wijnen, zowel droog fris en fruitige als droog en karaktervol of licht zoet.

Deze avond wordt geleid door Gido Van Imschoot, Voorzitter VVS, auteur en wine writer, die ons een dieper inzicht zal geven over de geschiedenis, de productiegebieden, de druiven en onze Belgische wijndomeinen..

Eerder deze week, op woensdag 18 september, hield de VVS voor de 9<sup>de</sup> maal haar proeverij “Belgische Wijn van het Jaar”. Van de 60 inzendingen ( 28 wit, 16 schuim & 16 rood ) haalden er 21 een medaille. Een paar daarvan passeren deze avond in ons glas.

## *Geschiedenis*

België heeft 2000 jaar geschiedenis in wijnbouw. Dat wil dus eigenlijk zeggen dat we in oorsprong een wijnland zijn. Een land waar ooit wijn uit werd geëxporteerd.

We moeten terugkeren naar de Romeinen, die de druivenrank verspreid hebben doorheen hun veroveringstochten door Europa. Wij behoorden met Gallië tot het Romeinse rijk. De eerste wijn was niet echt lekker. Genaamd "acetum", waar je azijn in hoort, was het een lichte wijn met kruiden, honing en hars. Dit ter vervanging van water. De beste wijnen waren voor de officieren, de mensen in Rome en in de hoofdsteden. De soldaten kregen dan de restanten van het verzuurde druivensap, waar men dan veel kruiden in deed, waar dan de “mede” uit ontstaan is.

We maken een sprong over de 4de/5de en 6de eeuw, waar de Vandalen en Visigoten alles verwoest hebben. Dan komt Karel De Grote, 9de eeuw. Hij had niet alleen een groot rijk, maar was ook zeer christelijk. Hij heeft de bouw van kloosters en abdijen gestimuleerd, en die hadden wijn nodig om in de diensten te gebruiken.

Vandaar dat die kloosters in de tuin, zoals de Sint-Pietersabdij in Gent, een wijngaard hadden. Dit was pure noodzaak, absoluut niet voor commerciële verkoop. Voor de diensten en het officium en de apotheek. Men experimenteerde met alcohol en kruiden voor het maken van de eerste medicijnen.

Mensen vestigden zich rond abdijen, omdat ze zo geholpen werden tijdens ziekte en hongersnood. Zij breidden zich verder uit, en men ging op plaatsen spreken van de "wijnstraat" of "wijndreef", verwijzend naar de tijd dat daar aan wijnbouw gedaan werd.

In de 11de en 12de eeuw, begint op een bepaald moment de wijnbouw zich uit te breiden. De wijn begint verkocht te worden. De adel ontdekt de wijn en begint zelf met de aanplant. Een oude abdij in Waals-Brabant had wijngaarden langs de Rijn en de Moezel. In 1079, waren er in Borgloon, 50 hectare aan wijngaarden, wat veel is voor zo'n klein dorp. In die tijden werden wijnbouwers erkend als gilden. Nu bestaat die nog als de "Loonse Wynluyden". Die waren officieel erkend als métier. Gilden waren belangrijke organisaties, wat spreekt over de positie en erkenning van de wijnbouw toen.



Men zag toen ook commercialisatie en export vanuit (het nog niet bestaande) België naar het buitenland, via de Maas, via de oude Romeinse wegen. Onder andere naar Frankrijk, bijvoorbeeld naar Champagne! Dit omdat de plaatselijke productie onvoldoende was voor de lokale consumptie. Men had dus wijn tekort. De Maas werd verbreed en de heirwegen werden hersteld. Een paar 100 jaar later, toen het moeilijk begon te worden, heeft zich dat tegen de Belgische wijnbouw gekeerd. Toen kwam de import uit het zuiden op gang en het was hier gedaan.

Adel en grootgrondbezitters hadden nu een eigen wijngaard. Een wijngaard als bruidsschat was trouwens een belangrijk iets. In elke grote stad vond je wijngaarden binnen de stadsmuren. Deze waren bedoeld voor medicinale dranken. En uiteindelijk besliste men ook accijnzen te leggen op de wijn. Dit toont aan hoeveel wijngaarden er waren tijdens de 14de tot 16de eeuw.

Einde jaren 1500, is de Belgische wijnbouw eigenlijk teloor gegaan. Het was het tijdperk van de vele godsdienstoorlogen. Mensen migreerden, vluchtten en trokken naar andere streken. Enorm veel oorlog waar veel hout voor nodig was om te stoken. Wijngaarden moesten er aan geloven.

En verder nog een héél belangrijk gegeven: het was de periode van de kleine ijstijd. Een periode van verschillende jaren met heel extreem koude winters. Van november tot Pasen in zware vrieskou en jaargemiddelden die niet eens aan 9°C geraakten. Als de wortels bevroren, is het er mee gedaan. Wijnbouw was dus op dat moment niet mogelijk. Er werd zelfs over de winters geschreven in Oliver Twist. Maar er was ook de ontdekking van de aardappel en het graan dat de verloren wijngaarden inpalmde. De hongersnood werd hiermee opgevangen.

In de 17de eeuw vond men een betere manier om bier te maken. Men ontdekte dat als je hop toevoegde aan een gerstenat, dat je een bier kreeg dat je kon bewaren. Eeuwenlang reeds werden er vergistingen gedaan met allerlei granen, maar nooit was er goeie kwaliteit en het kon niet bewaren. Hop bracht hier verandering in. Bier heeft dan compleet de wijnbouw vervangen. Als we kijken wanneer de meeste brouwerijen opgericht zijn, is dit van de 17de tot de 19de eeuw.

Als Napoleon in onze contreien passeert zijn de meeste resterende wijngaarden verdwenen omdat hij wijnbouw alhier verbood. Wat in de regio Luik aan wijngaarden overleeft zal in WO I door de Duitsers worden verwoest. Bij het ontstaan van België wilde men de wijnbouw toen opnieuw op poten zetten. In 1833 wou men een heuvel vinden om aan wijnbouw te doen, om te zien of het zou gaan. Het was een experiment. De commissie sleepte maar aan en er was nauwelijks aanplant. In 1860 kwam toen een vervelend beestje aan in Europa, via Bordeaux: de Phylloxéra Vastatrix. Dan was er helemaal geen reden om wijngaarden aan te leggen. Dit duurde tot 1910, toen men uit Amerika resistente planten overbracht. Er bestaan nog enkele, kleine, gebieden waar er stokken staan van voor dit beestje, maar heel weinig. Maar onmiddellijk daarop volgde WO I, dan de crisis van de jaren 30, de drooglegging in Amerika, en tenslotte WO II.

De laatste wijngaard lag in Hoei. Die noemde Clos Bois Marie. Een ommuurde wijngaard. Dit was de laatste beroepswijngaard in België. Bij het Ardennen-offensief in 1945 heeft hij de bombardementen van de Amerikanen niet overleefd.

Het was wachten tot 1962. Toen startte Jean Bellefroid als hobbyist met een aanplant van 200 stokken Müller-Thurgau in Borgloon. In datzelfde jaar gaat Charles Legot de historische wijngaard in Hoei nieuw leven inblazen. En her en der verschijnen er kleinschalige wijngaarden in Haspengouw, Hageland en Wallonië.

In de jaren 70 was er de oliecrisis, met zware gevolgen in de fruitteelt. Jos Daems was toen minister van Landbouw. Hij speelt in op de vraag naar andere teelten en meer opbrengsten. En zo kwamen de professionalisering van de wijnbouw op gang. Naast de hierboven vermelde namen, kunnen ook een Jos Boyen, Maurice Fol tot de pioniers van de huidige Belgische wijnbouw worden gerekend.

Vandaag, cijfers van 2011: 72 bedrijven. Dat wil zeggen: mensen die wijn verkopen. We kennen allemaal wel wat hobbyisten, maar er zijn dus 72 officieel geregistreerde bedrijven die verkopen. Waarvan slechts 7 een volwaardig wijnbedrijf zijn. De rest is meestal poly-cultuur. Het totaal aantal wijngaarden in België beslaat op dit moment 200 hectare. Het is onderzocht, België heeft een potentieel tot 600 bruikbare hectare. Deze is echter in gebruik door de reguliere landbouw.

In 2011-2012 zijn een paar spelers aan het uitbreiden geweest:

- Chateau Bon Baron, die hebben een wijngaard in 1 grote blok van 15 ha aangeplant langs de Maas, zal binnen 2 jaar operationeel zijn.
- In Luik is er een sociaal project gebouwd op de uitlopers van de citadel, 18 ha.
- Aldeneyck, in Maaseik, +5 ha
- Entre Deux Monts in het Heuvelland +4 ha
- Genoels-Elderen, nog eens 5 hectare. Jaap zou willen gaan naar 30 hectare.

De professionalisering is zeer groot momenteel. Je kan aan de Universiteit van Leuven oenologie studeren, bij de landbouwingenieurs. Er zijn bij Syntra in Limburg, West-Vlaanderen, etc... diverse mogelijkheden om voor wijnbouwer te studeren. Met ellenlange wachtlijsten.

## ***Oorsprongsbenamingen***

België heeft 4 Europees erkende herkomstbenamingen:

- **Gecontroleerde Oorsprongsbenaming Hageland** (juli 1997)
  - o Max. 67hl/ha, min-max 9,5-11,8 vol.% alcohol
- **GOB Haspengouw** (januari 2000)
  - o Max. 55hl/ha, min-max 9,0-13,5 vol% alcohol
- **AOC Côtes de Sambre et Meuse** (voorjaar 2004)
  - o Max. 65hl/ha, min-max 9,0-13,5 vol% alcohol
- **GOB Heuvelland** (2005)
  - o Max. 65hl/ha, min natuurlijk alcoholvolumegehalte 8,0%, totaal alcoholvolumegehalte min-max 9,0-13,0%

Wijnen geproduceerd buiten die gebieden kunnen erkend worden als landwijnen, mits ze aan een aantal (minder strenge) criteria voldoen ( bvb. Max 90hl/ha).

Voor Vlaanderen is dat dan “**Vlaamse Landwijn**”, voor Wallonië “**Vin de Pays des Jardins de Wallonie**”. Ondertussen heeft Europa in 2009 de **BOB (Beschermd Oorsprongsbenaming)** in het leven geroepen.

## *Enkele bekende historische wijngaarden:*

### *De Stenen Muur:*

- Restauratie van een wijngaard uit de 16de eeuw, toen eigendom van de Heren van Wezemaal. Liggend op een heuvel van Leuven naar Hasselt. Het bos daar op de heuvel hield de koude westenwind tegen. Dit is hersteld en wordt nu door een VZW beheerd. In het oude gemeentehuis van Wezemaal vind je een tentoonstelling hier over. De "Muur" is meer dan 2km lang en werd gebruikt om de wijngaard te beschermen. Zowel tegen de wind als tegen de everzwijnen. Geklasseerd monument ( 03/1995).

<http://www.steenenmuur.be>

### *Abdij Villers-la-Ville,:*

- stamt uit de 12de eeuw. Had 200 monniken op zijn hoogtepunt. Met de Franse revolutie zijn de monniken verjaagd. Daarna is de abdij ten prooi gevallen aan vandalisme, verwoesting en diefstal. De wijngaard is overwoekerd geworden door het bos. Halfweg de jaren 1800, mochten de monniken terugkeren. Maar in de jaren 1850 was er een anti-klerikale regering die besliste een spoorweg dwars door de abdij te bouwen. De monniken zijn niet teruggekeerd. In 1997, na 2 jaar hard labeur, heeft een plaatselijke VZW die wijngaard in ere hersteld. Een 20 are in 5 niveaus met 600 pieds. Nu kan je iedere zaterdag een wijn gaan proeven die niet gecommmercialiseerd wordt en enkel ter plaatse gedronken wordt. De enige wijn in België die volledig gemaakt wordt door maceration carbonique. Stijl Beaujolais.

<http://www.villers-la-vigne.be>

# Domeinen & wijnen

## Vignoble des Agaises

Gelegen te Haulchin, tegen Binche, regio Mons.

Begonnen in 2002-2005 met 5ha / 58.000 chardonnaystokken. Nu 18ha, zowat 180.000 pieds. Pure krijt en kalkbodem wat fraicheur garandeert.

Eigenaar Raymond Leroy was wijnhandelaar in Binche. Studeerde oenologie in Montpellier. Laat zich bijstaan door de eminente champagnemaker Thierry Gobillard. <http://www.ruffus.be>

*In het glas:*

### *Cuvée Seigneur Ruffus - Méthode traditionnelle Brut - vin mousseux de qualité*

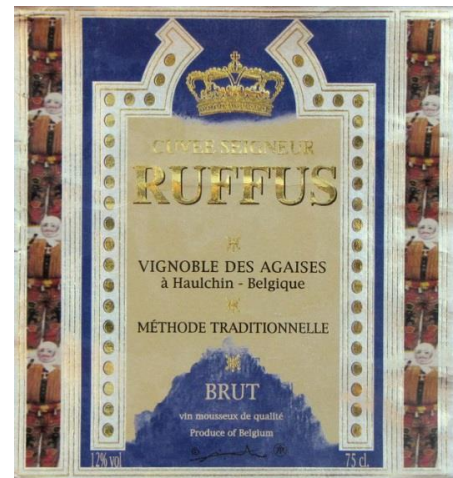
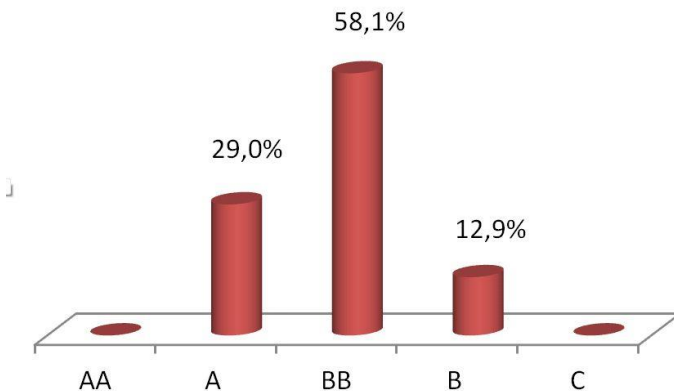
12% vol., 100% Chardonnay (Blanc de Blancs), 2de gisting op fles (12 maand)

Iets donkerder dan strogeel, schitterend, helder met hele fijne belletjes

Vrij aangename aanzet met een zweempje gist, fijne appeltjes (eerst vooral groene appel, dan rijpere cox), citrus en stekelbessen. Na voorzichtig walsen wat toast.

De mondaroma's zijn veel rijper, met perzik en een botertoets.

De wijn wordt bepaald door een goede molligheid en recht gehouden door zuren die wat nazinderen  
Afdronk in lekker fruit, hoofdzakelijk perzik. 15,70€



## Domein Kluisberg

Assent-Bekkevoort (Hageland). Nu 3,5ha groot, 7 percelen, ijzerhoudende bodem, 13.000 pieds..

In 1983 gestart als hobby, sedert 1991 commercialiseert de familie Vanlaer haar wijnen.

Gestart met resistente rassen. Dit jaar voor het eerst merlot aangeplant. Gebruikt geen hout, doet alles op inox en kunststof vaten. Korte schilmaceratie en duidelijk aanwezig restzoet is de huisstijl.

<http://www.kluisberg.be>

*In het glas:*

### **Müller Thurgau 2012 - BOB Hageland**

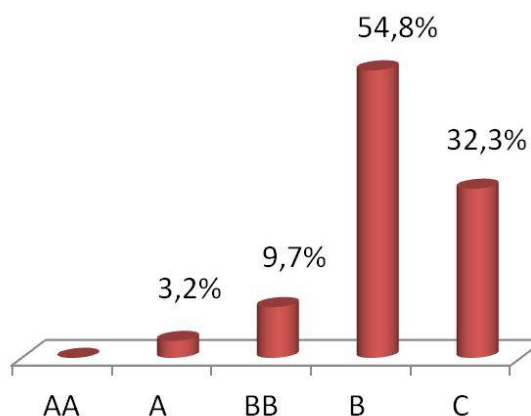
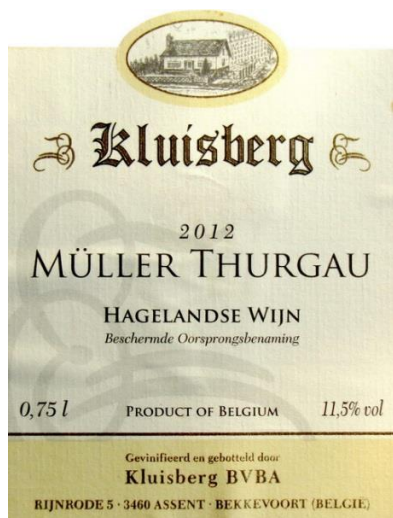
Heel heldere bijna kleurloze wijn heel licht strogeel met zweempje zoet, en weinig tranen. Intense druivige, wat liebliche neus, met wat appel, natte varens en stekelbessen, wat groene aroma's buxus, lychees, perzik, en groen banaan. De mondaroma's bevestigen dit.

De mondstructuur heeft een zure aanzet, versterkt door wat koolzuur om de fraicheur te ondersteunen. De hoeveelheden zuur en zoet blijken inderdaad na de aanzet in evenwicht, en in de finale is er een restzoetje. Niettemin valt de mondstructuur, ondanks de hoeveelheden wat tegen.

Afdronk van een 4 seconden met een bittertje.

7,60€

*Gast spreker:* Er wordt bewust koolzuurgas toegevoegd op het moment van het bottelen, om de sulfitering tegen te gaan.



### **Domein Pietershof**

We zitten in de Voerstreek, bij Teuven. Familie Akkermans-Janssen. De wijngaard "Crindael" helt naar het zuiden. Bodem is kalkhoudend en mineraalrijk. Hoge wijnranken, ver van elkaar geplant.

<http://www.pietershof.be>

*In het glas:*

### **Pinot Blanc 2012 - Vlaamse Landwijn**

80% Pinot Blanc + 20% Auxerrois . Droge vinificatie in roestvrij staal. Druiven worden met de hand geplukt, pneumatische persing. De wijn blijft 6 maand sur-lie.

Helder, strogeel met lichtgroene schijn en lichte tranen. Een heel kleine pareling

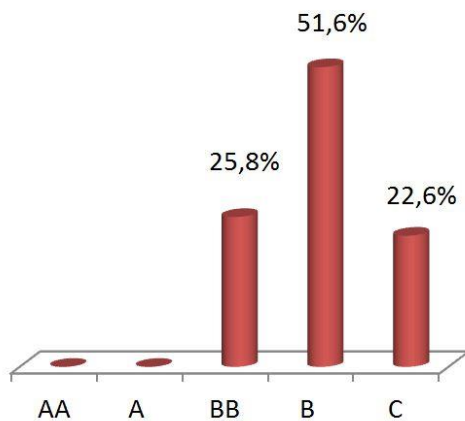
Matige tot intense aroma's met fijne geuren die gaan van citrus naar snel rijpe perzik, abrikoos, banaan en vanille. In de mond citrus en pruimen tot peer in de finale

Dit is een ronde wijn. Er zijn veel zuren, maar van het zachte type, ingekapseld in de rondheid van de wijn. De molligheid is dus bepalend, en verrassend

Afdronk is behoorlijk lang (7 seconden) waarbij dan toch de fraicheur komt piepen

14,90€

*Gastspreker:* Die melligheid is een bevestiging van de vinificatie. Die sur-lie. Het doel is om de rondeur van de wijn te versterken. Dit domein probeert de zuren af te ronden. Hadden we dit 6 of 7 jaar geleden dit geproefd, dan zou dit veel zuurder zijn dan nu. Wij voelen in België ook de opwarming van de aarde. De vruchtzetting was vroeger altijd einde juni, veel later dan de zuidelijk gelegen gebieden. Vandaag is dat gemiddeld 10 tot 12 dagen vroeger.



## *Domein Entre-Deux-Monts*

Gelegen in het Heuvelland, het uiterste zuiden van West-Vlaanderen, flirtend met de Noord-Franse grens, vindt dit 10 ha grote domein beschutting tussen Rodeberg en Zwarteberg.

Wijn, Martin Bacquaert heeft er al als kleine jongen de mond van vol. Zijn vader is handelaar in wijnen en dranken en plant zijn aanstekelijke passie over op zijn zoon. Wanneer hij jaren later afstudeert als bio-ingenieur drijft deze passie hem naar Frankrijk, waar hij zich zal specialiseren in de wijnbouw en oenologie.

In die jaren komt Yves Bacquaert, de vader, op het idee om een bescheiden wijngaard aan te planten op een perceeltje grond van zijn vader – grootvader Bacquaert. In 2004 worden aldus de eerste 1.000 wijnstokken Kerner aangeplant. Het daaropvolgende jaar, onder impuls van de zoon, ondertussen wijnbouwer-in-opleiding, worden in één beweging 14.000 wijnstokken bijgeplant: 5.000 stokken Pinot Gris, 5.000 Chardonnay, 1.000 Siegerrebe, en nog eens 3.000 stokken Kerner.

Als Martin in 2007 de eerste oogst binnenhaalt, haalt hij meteen ook de band met zijn voorouders aan. Zij waren inderdaad bewerkers van dezelfde grond in Heuvelland. Zo komt de grond van de grootvader, het idee van de vader, en de kennis van de zoon.

In 2009 worden nog een paar duizend planten Chardonnay en Pinot Noir geplant, met de bedoeling een mousserende en een rode wijn te maken. In 2011 en 2012 ten slotte, worden telkens 2ha bijgeplant van Pinot Gris, Pinot Noir, Auxerrois en Chardonnay. Ook wordt het domein uitgebreid met 1ha appelboomgaard, aangeplant met het oog op een mousserende wijn op basis van appels en druiven.

Het domein omvat vandaag 10ha grond waarvan dus 9ha wijngaarden. De wijnkelder van het domein is gelegen te midden van de wijnranken waar de wijn wordt gevinifieerd en gerijpt.

<http://www.entre-deux-monts.be>

*In het glas:*

### ***Pinot Gris 2012 - Belgische Wijn***

Vergisting in inox. Korte schil-maceratie. Geen sur-lie. Bodem is ijzer-zandsteen. Komt van geoxideerd zand. Harde steen waar de wortel moet door geraken. Die bodem neemt warmte op en geeft een heel goede waterhuishouding.



*Gast spreker:* Deze wijn heeft geen rijping op lie. Dus, onmiddellijk strakke zuren.

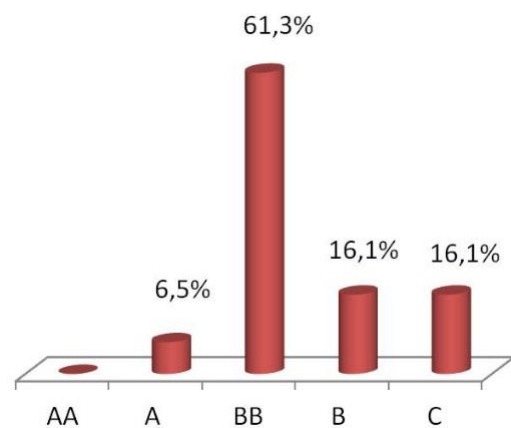
Wat meer kleur dan de vorige wijn, doorzichtig, met licht zwevende elementen in de wijn

Na een wat gesloten fase komen er wat gistgeuren, dan citruszeste, pompelmoes, zoete mandarijn, lichte abrikoos en stekelbessen.

Elegant mondgevoel, met wat vetigheid in de mond en zuivere zuren. Tikje mineraal en op het einde een bittertje.

Afdronk van 5 - 6 seconden.

11,00€



### ***Wijnkasteel Genoels-Elderen:***

In Riemst, tussen Tongeren en Maastricht. Er zijn sporen gevonden van wijnhandel bij de originele burcht uit de 12de/13de eeuw. Het kasteel behoorde toe aan het Prinsbisdom Luik. Daar werd veel wijn verhandeld via de kerk. In 1990 is het huidige 18de eeuws kasteel gekocht door een Nederlandse zakenman, Jaap van Rennes. Hij heeft samen met zijn dochter Joyce in 1991 een wijngaard van 4500m<sup>2</sup> (2.350 stokken) aangeplant. Vandaag hebben ze 22ha (95.000 stokken) in productie. 18ha Chardonnay, 4ha Pinot Noir en proeftuin met 20 verschillende druivenvariëteiten. De grootste wijngaard in België. Ondergrond mergel en aan het oppervlak leem. Er worden geen onkruidbestrijdingsmiddelen gebruikt. Klassiek wieden en schoffelen, maar dan machinaal, zijn wel tijdrovender, maar ook milieuvriendelijker. <http://www.wijnkasteel.com>

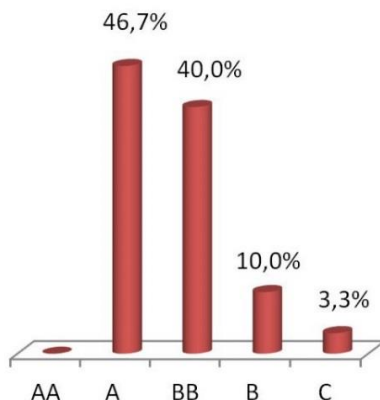
*In het glas:*

### ***Chardonnay blauw 2011 -***

30 dagen gisting bij 22°C (gewoonlijk 17°C). 50% van het sap vergist in roestvrij staal, 50% in houten vaten. Eenmaal uitgegist, sur-lie, 12 maanden lang, allebei. Regelmatige battonage. Men roert met een inox spatel de wijn zachtjes om, zodanig dat de lie zich telkens weer verspreid in het vat, met als doel de wijn nog meer in evenwicht te brengen, zuren en zachtheid te vermengen. Daarna worden 2 wijnen geassembleerd, samengebracht in 1 vat.



Zachtgeel, met lichte goudtoets, doorschijnend en met een mooie schittering. Dunne, snelle tranen. In de neus, na een korte geslote fase krijgt men eerst wat asse en dan toast. Vervolgens lichte bosvarens, frisse boter, florale toetsen met witte bloesem, dan wat citrus en nootjes. Frisse mond, vanille, citrus en pompelmoes. Mooie verweven zoet en zuren die speels overkomen. Een lange finale van een klein 7 seconden waar het hout wat opvalt. 13,50€



## Clos d'Opleeuw:

Nu zeer bekend en zelfs beroemd, maar feitelijk niet echt historisch, was dit een tuin gebouwd (rond 1840) bij het kasteel van Gors-Opleeuw. In 1999 gekocht door Peter Colemont, docent algemene wijnkennis aan het CVO te Hasselt. Die heeft de volledig ommuurde tuin omgevormd naar een wijngaard van 1 hectare, ongeveer 4500 peds, waar hij Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Beurot heeft geplant. Ligt op een zuidelijke helling ( 7%). Er wordt gewerkt met vaten van zowel Franse als Belgische eik. Geen pesticiden, gras tussen de ranken. <http://www.clos-d-opleeuw.be/>

*In het glas:*

### Chardonnay 2011

160 stokken Pinot Beurot , rest Chardonnay.

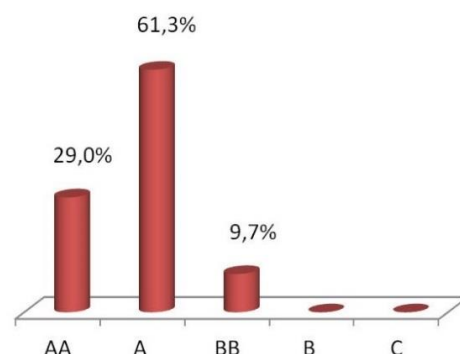
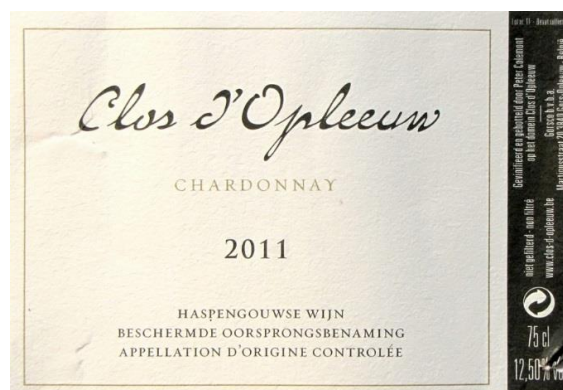
Mooi helder geel, licht glanzend en mooi vette tranen.

Zeer gevarieerd aroma, nog zeer jeugdig. Aanzet in hout, dan boter (ruim bemeten) en toast, dan fruit en een minerale toets. Na walsen wat hazelnootjes, witte bloemen en boterbloempjes, zachte citrus, limoen en lychees.

In de mond, rijpe appel, ananas, vanille, een flinke hoeveelheid mineralen, wat toast en boter.

De mondstructuur is nog helemaal niet af, een goede zoet-zuur balans, goed gedoseerd hout.

Een afdronk van een 8 seconden, nog in hout en toast. Grote wijn, Puligny 1e cru-niveau. 32,00€



## Château Bon Baron

Ligt in Wallonië. Het zijn 2 Nederlandse mensen. Jeanette en Piotr. Ze hebben 2 grote bedrijven in Nederland in de IT sector. Zij kopen in Profondeville, 12km ten zuiden van Namen, langs de Maas, een buitenverblijf waar ooit een wijngaard geweest is. Zo zijn ze begonnen. Ondertussen hebben ze 19 ha wijngaarden, waarvan in 15 ha in 2011 bij geplant, langs de Maas. De andere 4ha is verspreid over 3 verschillende wijngaarden. Onder meer een oude kloosterwijngaard.

Omdat ze nieuwsgierig was naar die oorspronkelijke wijngaard van eind 19<sup>de</sup> eeuw, heeft Jeanette contact opgenomen met een heemkundige kring, in Profondeville. Dat was het domein van de burgemeester. Die man heeft alles moeten verkopen omdat hij persoonlijk failliet verklaard was. Want hij gaf alles weg. Vandaar de bijnaam: Bon Baron. Uit eerbetoon hebben ze dat gerestaureerd en de naam overgenomen. In 2002 hebben ze die wijngaard dan aangeplant. Ze hebben hiervoor 4 jaar scholing gevolgd in Trier. Diverse congressen hebben ze bezocht over de druivenrassen. Ze zijn er enorm mee bezig. Ook hebben ze een ongebruikte kerk gekocht in Dinant, waar ze hun nieuwe kelders gaan steken, ontvangstruimte voor bezoekers...

Men had al voor de 19de eeuw gemerkt dat, door de weerkaatsing van de zon op de Maas, je daar een soort van microklimaatje kreeg, waardoor je extra warmte kreeg in die tuin, waardoor die druiven extra konden afrijpen. Eigenlijk niks nieuws want reeds in de 8<sup>ste</sup> eeuw had Karel De Grote een decreet uitgevaardigd dat langs de Moezel, alle wijngaarden langs de linkerkant moesten aangelegd worden, op die steile flanken. Omwille van exact hetzelfde verschijnsel, de warmte van de weerkaatsing van de zon in het water.

Ze werken met nieuw gecreëerde rassen die koude bestendig zijn. Zo bijvoorbeeld met Cabernet rassen, gemengd met andere. Dornfelder, Jura en Accolon. De wijn vergist in inox-vaten op lage temperatuur. 12 maanden rijpen in eiken vaten. <http://www.bonbaron.com>

*In het glas:*

### Acolon 2011 - AOC Côte de Sambre et Meuse

Acolon = kruising Dornfelder \* Lemberger, ontstaan in 1971, erkend in 2002

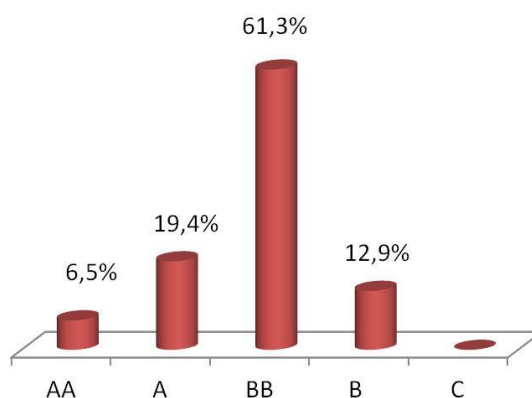
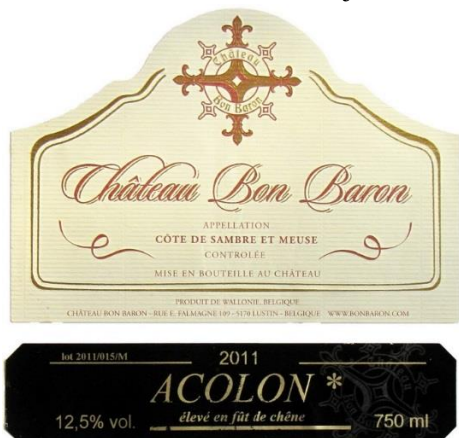
Donker als inkt met een zeer goede kleurvulling tot op de rand en glaskleurend. Mooie schittering en dik tranend.

Een redelijk intens aroma met koffie, gestoofde toetsen, anijs met munt, zoethout, wierook, cassonade, laurier, pruim krieken rood en zwart fruit, tabak en alcohol.

De mond bevestigt dit en vult het aan met paprika. Mooie gedekte robuuste, niet agressieve tannines met speelse zuren en een sappige molligheid.

Afdronk met een klein bittertje en een dikke 7 seconden lang.

17,30€



## *Domein Aldeneyck*

Wijngaard in Maaseik, op 300m van de Maas. De droogste en meest zonnige streek van heel België. Hier valt namelijk de minste regen. Een heel mooi microklimaat. Ook de grindgrond met 70 tot 90cm leem is perfect om te planten. En daar onder, 10 tot 11 meter gravel. Ideaal om op te warmen en voor waterdoorlating bij regen.

*In het glas:*

### *Pinot Noir barrique 2011 - BGA Maasvallei*

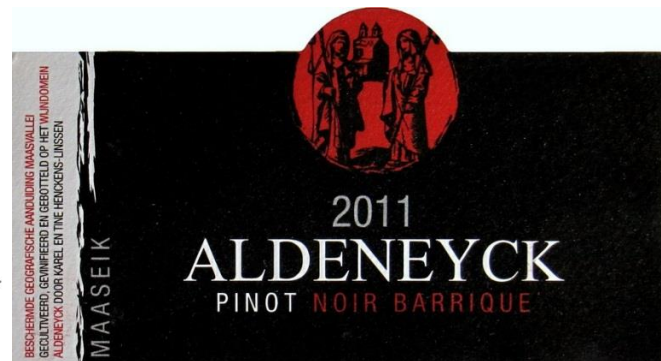
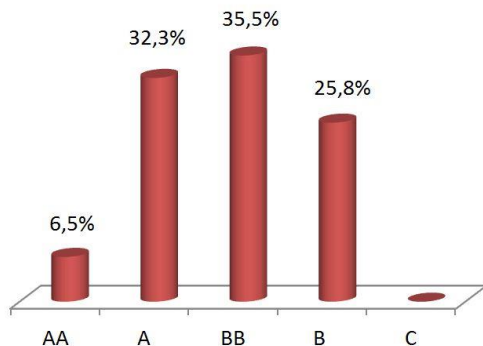
Manuele oogst. 40hl/ha. 3 weken inweken met de schillen. 5 dagen koude maceratie, zonder te kneuzen. Dan kneuzen en in open cuves vergisten. Gedurende 3 weken 5 keer per dag onderdompelen. Na de persing 15 maanden (relatief) rijping in eiken barriques.

Licht kersenrood, een typische pinot noir kleur, met een mooie kleurvulling, een mooie schittering en een fijn tranendal.

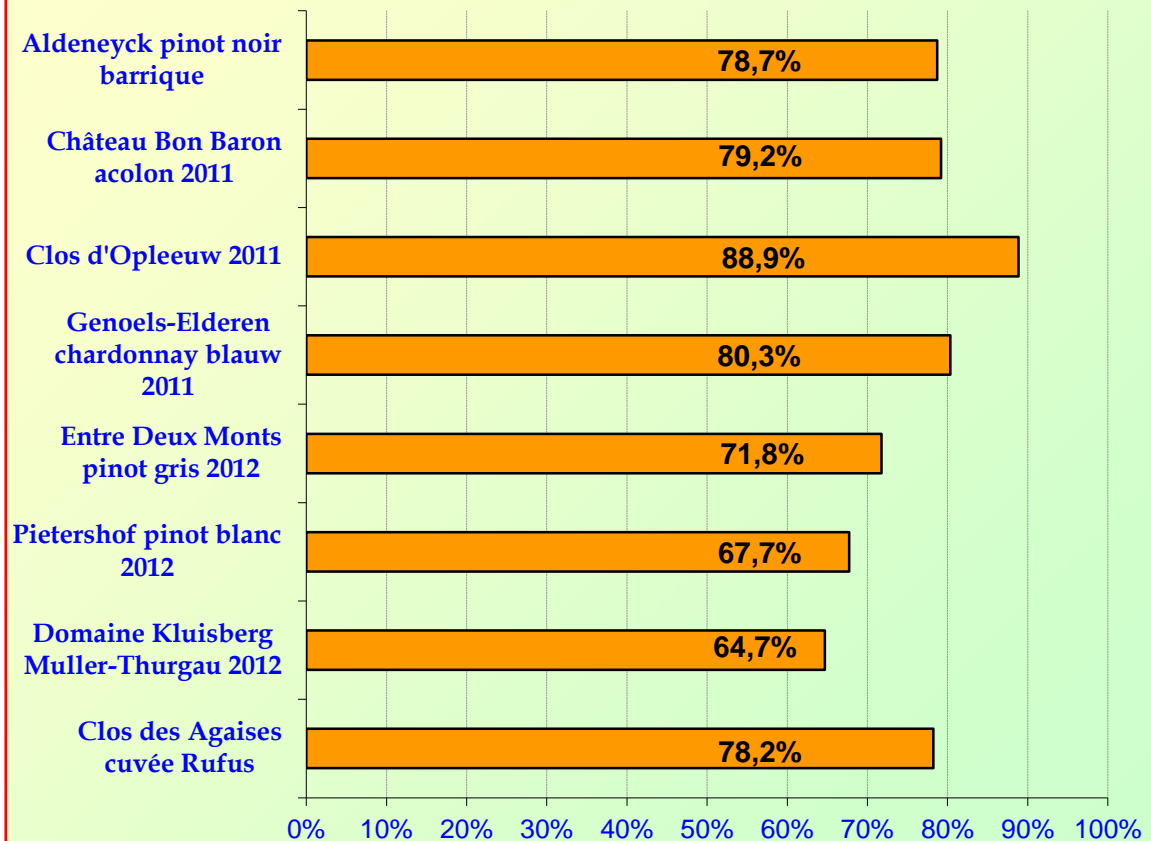
Neusaroma's van hout, pels en putje, wat vegetaal klein rood fruit, kersen en witte peper. Mondaroma's in fruit en cuberdons en kersen

De zuren zijn weliswaar fijn en de tannines geprononceerder, maar de mondbalans helt over naar zoet. Onctueus lijkt een gepaste term, alvorens de wijn zich uitrekt en een correcte balans krijgt in een wat germaanse stijl. Halflange afdronk, een 7-tal seconden 18,20€

*Gastpreker:* Belgische wijnen gaan altijd zure wijnen zijn, dat is eigen aan een koude streek.



# Overzicht Belgische wijnen



Verslag : Henri De Groot

Bronnen :

- Transcriptie van deze sprekkbeurt.
- "Welkom op ons domein", G. Van Imschoot, Davidsfonds Leuven, 2009
- <http://www.oeno-belgium.be/>
- Websites van de respectievelijke domeinen zoals in de bespreking vermeld