WIJNBOUWERS IN BELGIË

DIRK DE MESMAEKER | FOTOGRAFIE HEIKKI VERDURME

Wijnbouwers in België

HET VERHAAL ACHTER BELGISCHE WIJN

LANNOO

OVER DIT BOEK...

In mijn functie van journalist bij de regionale televisiezender Ring TV en als medewerker aan culinaire magazines als *Njam!* en *Culinaire Ambiance,* had ik reeds vaak het genoegen en het geluk om enthousiaste en gemotiveerde mensen te ontmoeten.

Zo denk ik met veel waardering en respect terug aan tal van chefs die dag na dag in verschillende restaurants in het land het beste van zichzelf geven. Of aan de vele producenten, kwekers en telers dankzij wie al die chefs zo lekker kunnen koken.

Belgische wijnbouwers had ik, op een paar uitzonderingen na, tot voor 2013 nog maar zelden gesproken. Ik hou van een glas wijn, maar wijnen van eigen bodem waren niet meteen aan mij besteed...

Vandaag, een jaar later, kijk ik met heel andere ogen naar de Belgische wijnbouw. Tijdens het schrijven van dit boek ben ik in contact gekomen met ongelooflijk gedreven wijnmakers. Stuk voor stuk vaklui die kwaliteit hoog in het vaandel voeren en er alles aan doen om de Belgische wijnbouw op de kaart te zetten. Met succes, getuige het stijgende aantal wijnen van landgenoten dat in (top)restaurants te degusteren valt.

In dit boek staat het verhaal van dertig Belgische wijnbouwers. Ze vertellen over hun wedervaren als wijnmaker, over de wijnen die ze maken en over de Belgische wijnbouw in het algemeen. In werkelijkheid zijn er vandaag in België bijna drie keer zo veel wijnmakers actief, maar het was onmogelijk om ze in het bestek van dit boek allemaal aan het woord te laten.

Ik heb een keuze gemaakt, waarbij factoren als geografische spreiding, kwaliteit, het al dan niet in productie zijn en de toegankelijkheid van de domeinen een rol speelden. De wijndomeinen zijn opgedeeld volgens de provincie waar ze gelegen zijn. Om een zo volledig mogelijk beeld te schetsen, zijn per provincie ook alle andere, actieve wijnmakers met naam en toenaam vermeld. Kortom, er is stof genoeg om een tweede boek te maken...

Bij elk wijndomein hoort een technische fiche, met concrete en praktische informatie over de wijngaard, de verschillende cépages en uiteraard de wijnen zelf.

Wijn moet je uiteraard degusteren en proeven, en dat is ook gebeurd. Een degustatiecomité met daarin acht gerenommeerde wijnkenners, sommeliers en oenologen heeft in totaal negentig Belgische wijnen geproefd. Hun bevindingen en commentaren vind je aan het einde van elk besproken wijndomein. De proevers hadden de vrijheid om een bepaalde wijn te kronen tot 'persoonlijke favoriet', waarbij dient opgemerkt dat niet alle proevers alle negentig wijnen hebben geproefd.

Dit boek richt zich tot zowel de occasionele als de meer 'geoefende' wijndrinker. Zelfs wie nooit een glas drinkt, kan hopelijk met plezier genieten van de verhalen van de Belgische wijnmakers.

Bij een boek als dit hoort ook een woord van dank. Dat gaat in de eerste plaats naar fotograaf Heikki Verdurme, voor de fijne en professionele samenwerking. Dank ook aan Jonas en Jens De Maere, de oprichters en bezielers van Belgian Wines in Melsele (www.belgianwines.com).

Dank aan Paul Vleminckx van Chardonnay Meerdael in Oud-Heverlee voor het ontvangen van het degustatiecomité. Dank ten slotte aan alle deelnemers aan de degustatie voor hun objectieve en gewaardeerde proefnotities.

Lang leve de Belgische wijnbouw.
Dirk De Mesmaeker

VOORWOORD

Mijn liefde voor Belgische wijn is ontstaan uit de passie die onze wijnbouwers overdragen. Mijn eerste kennismaking met Belgische wijn was een aangename kwalitatieve verrassing die me verleidde om kennis te maken met de personen achter de wijn. De zoektocht naar een verhaal van eigen bodem leidde tot het ontstaan van Belgian Wines in 2006. Sindsdien trekken wij de kar inzake verkoop en promotie van Belgische wijnen.

Hoewel Belgische wijn vandaag gewaardeerd wordt, was de perceptie nauwelijks tien jaar geleden eerder negatief. Ik herinner me nog goed met welke vooroordelen we in onze beginperiode werden geconfronteerd. Belgische wijn kon niet goed zijn, werd gezegd. De experimenten van de eerste wijnmakers in de jaren 1970 en 1980 waren misschien niet altijd even geslaagd, toch ben ik er zeker van dat dit leerproces heeft geleid tot waar we vandaag staan. De passie en het enthousiasme van deze pioniers zijn de motivatie voor de huidige generatie wijnbouwers.

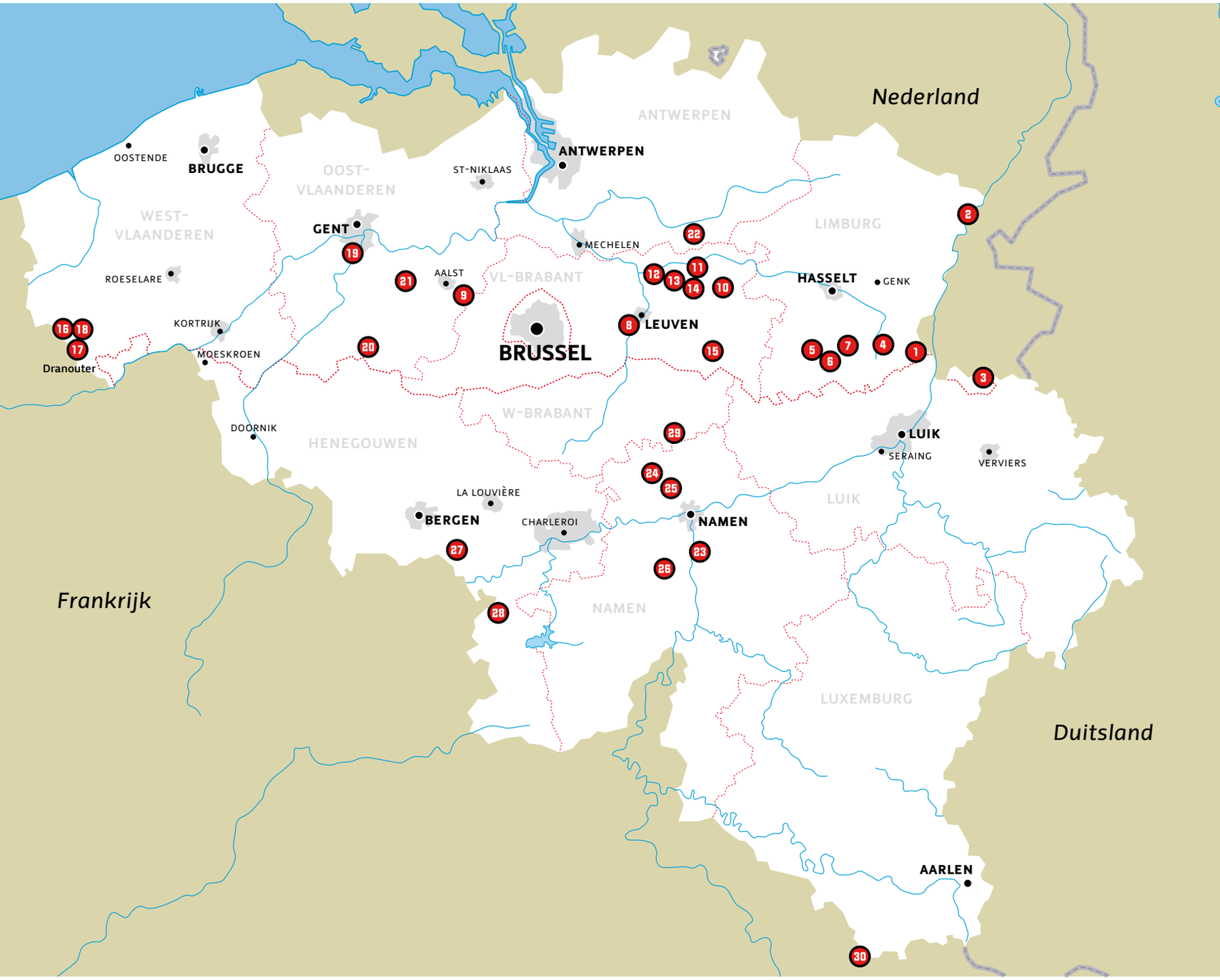
Ondertussen heeft de consument geleidelijk aan de Belgische wijnen leren ontdekken en appreciëren. Het kantelmoment vond plaats toen we onze eerste beschermde oorsprongsbenaming kregen. Deze erkenning veroorzaakte een golf van startende wijnmakers en een sterke uitbreiding van de bestaande domeinen. Een verviervoudiging van het aantal hectaren wijngaarden in de laatste vijftien jaar is het bewijs van een snelle groei. Dankzij een doorgedreven professionalisering leidde deze groei tot een stijging in kwaliteit, die volgens mij groter is dan het viervoud.

Op het vlak van volume is België een klein wijnland, en dat zal het ook blijven, maar op het vlak van kwaliteit doen we het goed. Dit werd de afgelopen jaren bevestigd door tal van uitstekende prestaties op nationale en internationale wijncompetities. Sommige producenten brengen jaar na jaar fantastische wijnen voort. Toch erken ik dat er hier en daar nog wat werk aan de winkel is. We moeten jonge wijnmakers de kans geven zich te ontwikkelen, zodat ze kunnen groeien. Graag geef ik ze de boodschap mee dat kwaliteit de enige waardemeter is. Indien we ons willen onderscheiden op een erg competitieve wijnmarkt, dan kunnen we dat enkel met kwaliteit.

Inzake promotie van de Belgische wijnen is een bijzondere rol weggelegd voor onze sommeliers. Met de organisatie van de verkiezing van beste Belgische wijn trekken ze elk jaar weer uitgebreid de aandacht van de media. Daarnaast is er een Belgische referentie terug te vinden op de wijnkaarten van bijna alle Belgische sterrenrestaurants.
Het stemt me erg tevreden dat ik de ontwikkelingen van de voorbije jaren van nabij heb kunnen volgen. Graag blijf ik mij de komende jaren inzetten, want onze Belgische wijnen verdienen een plaats in de kelder van elke liefhebber, specialist of kenner. Volgens mij schuilt de uitdaging voor de toekomst in het creëren van een eigen identiteit, waarbij ik een belangrijke rol weggelegd zie voor de schuimwijnen.

Tot slot kan ik elke wijnliefhebber dit boek aanraden als leidraad bij het ontdekken van ons wijnland. Het verhaal neemt je mee in de voetsporen van de auteur die een reis heeft gemaakt langs dertig Belgische wijngaarden. Dit boek is voor mij een bewijs van erkentelijkheid voor de Belgische wijn. In het bijzonder feliciteer ik Dirk, de auteur, voor zijn inspanningen om op een objectieve en positieve manier het beeld te schetsen van een prachtige sector in ontwikkeling.

Jonas De Maere
Belgian Wines


Nederland
ANTWERPEN
ANTWERPEN
OOSTENDE
BRUGGE
OOST-
VLAANDEREN
ST-NIKLAAS
WEST-
VLAANDEREN
GENT
LIMBURG
MECHELEN
ROESELARE
AALST
VL-BRABANT
HASSELT
GENK
KORTRIJK
LEUVEN
BRUSSEL
MOESKROEN
Dranouter
W-BRABANT
DOORNIK
HENEGOUWEN
LUIK
SERAING
VERVIERS
LA LOUVIÈRE
LUIK
BERGEN
CHARLEROI
NAMEN
Frankrijk
NAMEN
LUXEMBURG
Duitsland
AARLEN

INHOUD

LIMBURG

1 Genoels-Elderen, Riemst 11
2 Aldeneyck, Aldeneik 21
3 Pietershof, Teuven 29
4 Schorpion, Vliermaal 37
5 Hoenshof, Hoepertingen 45
6 Optimbulles, Borgloon 53
7 Clos d'Opleeuw, Gors-Opleeuw 61

VLAAMS-BRABANT

8 Chardonnay Meerdael, Oud-Heverlee 69
9 De Kluizen, Affligem 77
10 Kluisberg, Bekkevoort 85
11 Hagelander, Rillaar 91
12 Steenen Muur, Wezemaal 99
13 Uylenbergher, Sint-Pieters-Rode 105
14 Danouise, Houwaart 113
15 Hageling, Tienen 119

WEST-VLAANDEREN

16 Entre-Deux-Monts, Westouter 125
17 Monteberg, Dranouter 131
18 Vidaigne, Westouter 137

OOST-VLAANDEREN

19 Wijndomein Waes, Zwijnaarde 145
20 Dorrebeek - De 3 Fonteinen, Brakel 153
21 Kampenberg, Vlierzele 159

ANTWERPEN

22 Ten Kapittelberg, Herselt 167

NAMEN

23 Château Bon Baron, Lustin 173
24 Domaine du Ry d'Argent, Bovesse 181
25 Viticole du Chenoy, La Bruyère 187
26 Château de Bioul, Bioul 193

HENEGOUWEN

27 Wijndomein les Agaises, Haulchin 199
28 La Mazelle, Beaumont 205

WAALS-BRABANT

29 Domaine de Mellemont, Thorembais 211

LUXEMBURG

30 Le Poirier du Loup, Torgny 219

JOYCE KÉKKÖ-VAN RENNES

WIJNKASTEEL GENOELS-ELDEREN

KWALITEIT BOVEN KWANTITEIT

Een fabelachtig gelegen kasteel, een groot en mooi onderhouden park, 22 hectare wijngaard en gepassioneerde wijnbouwers die niets aan het toeval overlaten. Als geen ander staat het wijnkasteel van Genoels-Elderen symbool voor het hoogstaande niveau dat de Belgische wijnbouw vandaag bereikt heeft. Met 22 hectare is Genoels-Elderen het grootste wijndomein van het land. Maar veel meer dan om de grootte of hoeveelheid is het de familie van Rennes om kwaliteit te doen.

WIJNVERLEDEN LEEFT NOG ALTIJD VOORT

Het wijnkasteel Genoels-Elderen heeft een lange wijngeschiedenis achter de rug. Van dat glorieuze wijnverleden is vandaag in het wijnkasteel van Genoels-Elderen nog heel wat te zien.

Zo telt het kasteel nog steeds 22 kelders waar in vroeger tijden gevinifieerd werd. In die kelders leefden en leven nog altijd eigen gistculturen. Die zijn verschillende eeuwen oud, gistculturen hebben nu eenmaal de eigenschap dat ze de tijd overleven. De familie van Rennes liet de gistculturen onderzoeken, met positief resultaat. De culturen konden ook zovele jaren later nog altijd zonder enig risico worden gebruikt bij het vinifiëren.

'Belangrijk, want die gisten zorgen voor bepaalde aroma's in de wijn, ze geven de wijn smaak en een eigen karakter.'

De bouw van een nieuwe vinificatiekelder in 2001 ging dan ook gepaard met de nodige angsten. Zouden de eeuwenoude gisten verloren gaan? De oplossing bleek even rendabel als eenvoudig. De familie van Rennes bracht een aantal vaten van de oude wijnkelders over naar de nieuwe kelder. En de gistculturen verhuisden op die manier gewoon mee…

Genoels-Elderen is de kleinste deelgemeente van Riemst. Het majestueuze wijnkasteel dat dezelfde naam draagt, heeft een lange geschiedenis achter de rug. Het kasteel van Genoels-Elderen is gelegen aan een oude Romeinse heerbaan die Tongeren met Maastricht verbond. En dwars door het kasteel, vanaf het Kiezelingenbos naar het Grootbos, loopt een mooie zichtas die twee Romeinse tumuli uit de eerste eeuw verbindt.
De bouw van het eerste kasteel dateert van de 13de eeuw. Opdrachtgever was Godenoel Van Elderen. Dit was het begin van een lange en bewogen geschiedenis, waarbij het kasteel een aantal keren werd platgebrand of vernield en telkens weer werd heropgebouwd. Het huidige kasteel, in strakke classicistische stijl, dateert van 1859.

Wijn speelde in de geschiedenis van het kasteel altijd een belangrijke rol. Logisch, want de Romeinen verbouwden in deze streek al wijn. In de middeleeuwen lag in de buurt van het huidige kasteel 250 hectare landerijen, waarvan 10% wijngaard.

Een standbeeld van de godin Hebe heeft in de omgeving van het kasteel altijd een bevoorrechte plaats gekregen. Hebe, dochter van Zeus en Hera, was de godin van de jeugd. Samen met Ganymedes was zij de wijnschenker van de goden, wat verklaart waarom ze altijd wordt afgebeeld met kruik en glas in de hand. Op het door Napoleon ingevoerde kadaster staat een perceel rond het kasteel opgenomen als 'Wijngaardveld'. Hier moeten vroeger dus zeker wijngaarden hebben gelegen.

Kortom, een kasteel en een regio met een rijke wijngeschiedenis. Maar die fijne traditie was in de loop van de 20ste eeuw serieus in verval geraakt. En dat gold ook voor het kasteel en het bijbehorende park. Tot de familie van Rennes in 1990 het kasteel van Genoels-Elderen kocht…

GOEDE BASIS ALS SLEUTEL VOOR SUCCES

Jaap van Rennes is een kwieke bijna-tachtiger. Hij was een succesvol zakenman in de horecagroothandel en een grote liefhebber van wijn. Jaap was 56 toen hij zijn oog liet vallen op het kasteel van Genoels-Elderen. Het was niet meteen de bedoeling om professioneel wijn te gaan maken. 'Dat begon als een hobby, met de aanplant van een aantal wijnstokken op een goed gelegen, zuidelijk georiënteerd perceel, waar vroeger nog abrikozen werden geteeld.'

Het werd een geslaagd experiment en Jaap kreeg de microbe van het zelf wijn maken goed te pakken. Maar hij wilde daarbij niet over één nacht ijs gaan. 'De basis moest goed zijn. Als we een glas wilden drinken van onze eigen wijn, dan zou dat een bijzonder goed glas wijn moeten zijn.'

In 1991 deed de familie van Rennes de eerste aanplant in de wijngaard van het wijnkasteel Genoels-Elderen. De keuze voor de wijnstokken was geïnspireerd door de leem-kalkbodem en het klimaat. En dus werden chardonnay en pinot noir aangeplant, de druivenrassen van de Champagnestreek en de Bourgogne, de regio's waar het klimaat het nauwst verwant is met dat van ons land.
Opvallend is opnieuw de nuchterheid en de realiteitszin waarmee de familie van Rennes te werk gaat. 'Het heeft geen zin om op deze bodem en in dit klimaat bij wijze van spreken port te gaan maken. Je moet je aanpassen aan de omstandigheden', weet dochter Joyce Kékkö-van Rennes.

EERSTE KEUZES VAN LEVENSBELANG

De familie van Rennes onderstreept hoe belangrijk het is om juiste keuzes te maken in het begin. Een juist begin bepaalt of je als wijnbouwer zult slagen of niet.

En dus liet de familie van Rennes zich bijstaan door de beste specialisten-oenologen. De bodem en het klimaat werden aan een grondige analyse onderworpen, net als de keuze van de soort druiven en de wijn die ermee gemaakt zou worden.

'Toen de specialisten ons op basis van de kennis over de bodem en de ligging van de wijngaarden verzekerden dat we alles in handen hadden om goede wijn te maken, zijn we er volop voor gegaan. Ons doel stond vast: opnieuw aanknopen met het rijke wijnverleden van het wijnkasteel.'

'De eerste keuzes die je als wijnmaker maakt, zijn heel belangrijk. Een wijnstok gaat twee tot drie generaties mee. De dure machines die je koopt, worden afgestemd op de druif en de manier waarop je die druiven aanplant. Goed nadenken over die eerste keuzes is dus de boodschap! Verkeerde keuzes maken in het begin kan later verstrekkende gevolgen hebben.'

BELGEN ZIJN NIET CHAUVINISTISCH GENOEG

De wijn van Genoels-Elderen heeft vandaag een stevige reputatie. Ook in België zelf, al is dat ooit anders geweest.

Toen de eerste wijn van Genoels-Elderen op de markt kwam, was de familie van Rennes van oordeel dat de restaurants en de echte wijnliefhebbers in België meteen storm zouden lopen. Maar dat viel helemaal anders uit…

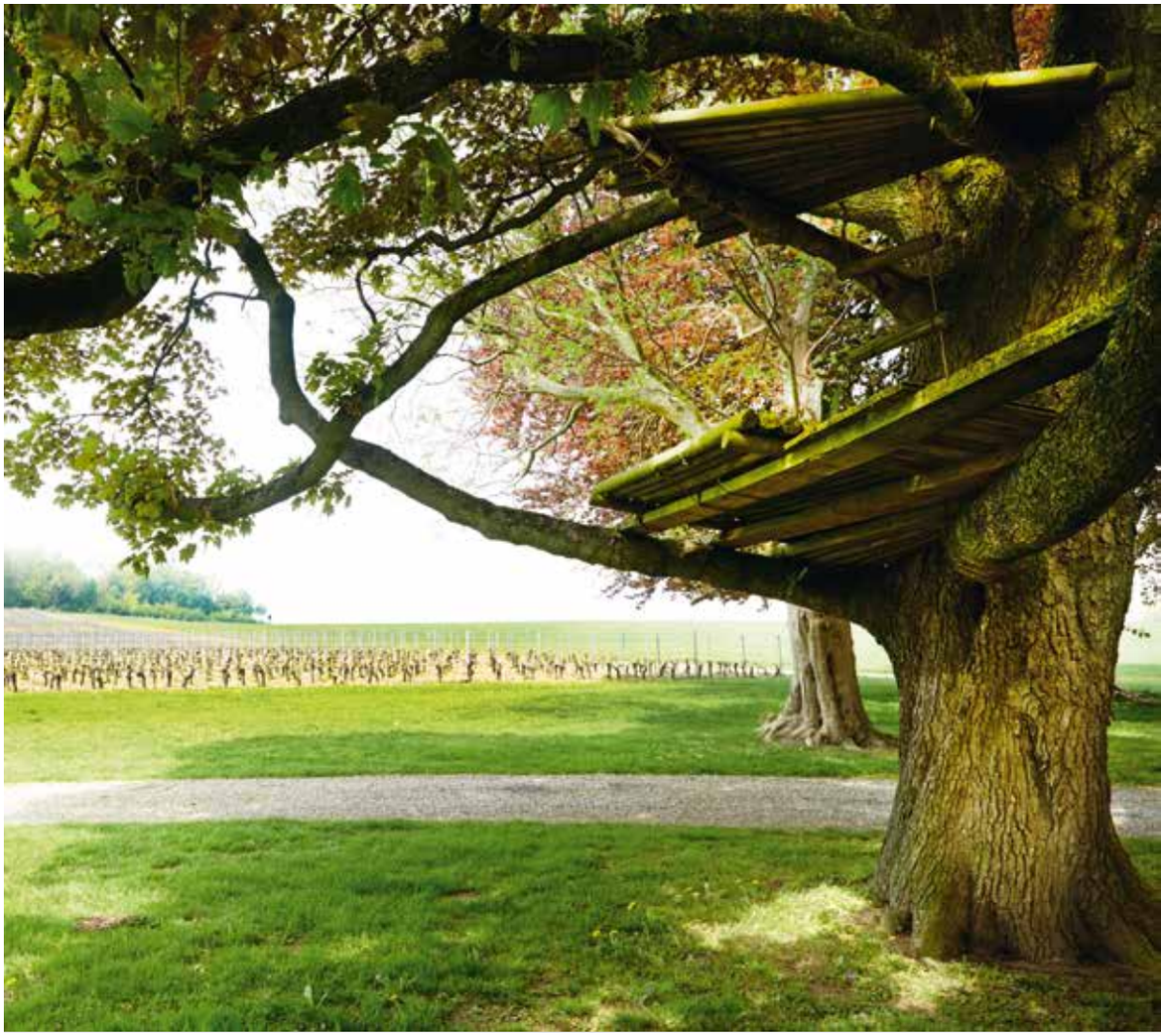
'Belgen zijn wat dat betreft zeker niet chauvinistisch. Aanvankelijk moest de hele Belgische wijnsector opboksen tegen een muur van vooroordelen. Wijn van eigen bodem, dat kon toch niet goed zijn? Iedereen was ervan overtuigd dat het om een kwalitatief minderwaardig en duur product zou gaan. Fransen zijn veel chauvinistischer. Het gevolg is dat het lang heeft geduurd en dat we ons als wijnbouwers in België dubbel en dik moesten bewijzen vooraleer het publiek onze wijn leerde smaken. België was gewoon niet klaar voor wijn uit eigen land.'

Ook de familie van Rennes had dat aanvankelijke scepticisme onderschat. Hierdoor verhuisde de wijn van Genoels-Elderen in het begin vooral naar het buitenland. In restaurants in Brussel, Antwerpen of Brugge viel de wijn weliswaar in de smaak, maar het waren vooral de buitenlandse gasten die de wijn dronken.

Tot ook meer en meer Belgische wijnliefhebbers overtuigd raakten van de kwaliteit van de Belgische wijnen. Eerst zette restaurant Scholteshof met chef Roger Souvereyns de wijn van Genoels-Elderen op de kaart, vele andere restaurants volgden in ijltempo en vandaag is Genoels-Elderen zowat sant in eigen land. Zo sterk zelfs dat de export is stopgezet en alle wijn die ze in Riemst maken, bestemd is voor de Belgische markt. Maar dan nog overtreft de vraag ruimschoots het aanbod.

Vroeger dronken alleen de pastoor en de notaris wijn, nu doet iedereen dat. En vroeger moest het absoluut Franse wijn zijn, nu mag hij van over de hele wereld komen. Ook daar doen de Belgische wijnbouwers uiteraard hun voordeel mee. Vandaag staat de wijn van Genoels-Elderen op de kaart in meer dan vierhonderd restaurants.

'Met dank aan alle promotoren van het eerste uur… Dat is dan weer het voordeel: eenmaal overtuigd is de Belgische wijndrinker zeer trouw…'



Joyce begon een opleiding economie, maar ook zij raakte al snel in de ban van alles wat met wijn te maken had. Ze volgde een opleiding aan de wijnuniversiteit in Frankrijk. Vandaag neemt ze, samen met haar man Stefan Kékkö, in het wijnkasteel Genoels-Elderen de verkoop van de wijn en het hele vinificatieproces voor haar rekening.

In de loop der jaren kocht de familie in de omgeving nog verschillende percelen aan, met als gevolg dat de wijngaard van Genoels-Elderen met 22 hectare de grootste van het land is.

'We maken zowel mousserende als stille wijnen in wit of rosé. Maar niet ieder jaar in dezelfde verhoudingen. We passen ons ieder jaar aan het klimaat en de omstandigheden aan. Zo hebben we in 2012 geen rode wijn gemaakt, omdat de druiven niet perfect konden rijpen. In 2003 hebben we minder mousserende wijn gemaakt, omdat het toen extreem warm was. Als het een koel seizoen is, maken we meer mousserende wijnen, die het van hun zuren en frisheid moeten hebben. Als het een warmer seizoen is, maken we meer wit en rood, wijnen die meer de kaart van het rijpe fruit, de rondheid en de kracht trekken. Wie zich niet kan aanpassen aan het Belgische klimaat, riskeert als wijnbouwer enorme schommelingen in de kwaliteit. Dat betekent niet dat wijn ieder jaar hetzelfde moet smaken, integendeel. Maar hij moet wel in alle omstandigheden evenwichtig blijven, of het nu om mousserende, witte of rode wijn gaat. Variatie mag er zijn, kwaliteit moet er altijd zijn.'

MARKDORF/

'LIEFST ZEER COMPLEX, VETTIG EN VOL AROMA'S'

De ideale wijn? Voor Joyce, de wijnmaker van Genoels-Elderen, moet de wijn (zeer) geconcentreerd, complex en rijp zijn.

Zelfs omschrijft Joyce haar voorkeurswijn als 'geconcentreerd en complex'. 'Ik heb het liefst een wijn die zich niet te snel laat lezen, een wijn waar je wat moeite voor moet doen om hem te drinken en te appreciëren, een volledig uitgebouwde wijn. Graag een minerale wijn, met een beetje hout. Graag rijp fruit en volle aroma's ook, wijn van druiven die laat en optimaal hebben kunnen afrijpen. Wijn van druiven met een laag rendement. Voor mij persoonlijk mag de wijn pas na twee tot drie jaar gebotteld worden. En nadien mag de wijn zelfs nog wat verder rijpen op fles.'

Bij Genoels-Elderen hecht men dan ook het grootste belang aan voldoende opslagcapaciteit, zodat de wijn genoeg tijd krijgt om te rijpen. Genoels-Elderen is overigens de enige wijnbouwer in België die een mousserende wijn van op eik gelagerde basiswijn maakt.

'Wij hebben altijd een buffer. Dat resulteert in betere wijn en het is goed voor onze nachtrust, want op die manier zijn we ingedekt tegen kuren van de natuur of een oogst die tegenvalt.'

'Mijn definitie van wijn staat haaks op de moderne populariteit van jonge, frisse en explosieve wijn met vooral primaire aroma's, wijn zoals de meeste mensen hem tegenwoordig graag drinken. Het is niet de wijn voor het grote publiek, maar gelukkig zijn er nog heel wat ervaren Belgen die dit type van wijnen verkiezen.'

KWALITEIT BOVEN KWANTITEIT

Wijnkasteel Genoels-Elderen heeft de grootste wijngaard, maar produceert daarom nog niet de grootste hoeveelheid wijn. 'Een bewuste keuze, want kwaliteit is belangrijker dan kwantiteit. Een goede concentratie en een perfecte rijpheid van de druiven zijn van het grootste belang.'

Die keuze voor kwaliteit werpt al snel haar vruchten af. Met de oogst van 1996, amper vijf jaar na de eerste aanplant, wint Genoels-Elderen al een gouden medaille op het Concours Mondiale de Bruxelles. De eerste van vele medailles die later nog zouden volgen… Tot op de dag van vandaag blijven ze in Riemst de basisprincipes trouw en wordt niets aan het toeval overgelaten. 'Dat kan voor een hobbyist, maar niet op deze schaal.'

DE AFWISSELING HOUDT HET BOEIEND

Joyce is een van de enige vrouwelijke wijnmakers die ons land rijk is. Ze geniet met volle teugen van haar werk. 'Vooral de afwisseling houdt het boeiend. Je leeft voortdurend mee met de natuur en met de seizoenen. Er is het contact met de bezoekers… Kortom, elke dag is anders. En zelf wijn maken geeft een onvoorstelbaar grote voldoening. Bovendien kunnen we hier iedere dag werken in een prachtige omgeving, wat kan een mens meer verlangen? Uiteraard zijn er de zorgen van elke dag, het weer kan tegenvallen, er zijn ziektes die op de loer liggen. Er was een tijd dat dassen hier een groot deel van de wijngaard vernielden, nu zijn het de everzwijnen die aan een flinke opmars bezig zijn… Kortom, niet de wijnbouwer, maar de natuur bepaalt wat, wanneer en hoe!'

De nog jonge carrière van wijnmaakster maakte Joyce al een aantal dingen wijzer. 'De grootste les is dat je als wijnbouwer elke oogst opnieuw van nul moet beginnen en nooit op je lauweren mag gaan rusten.'

NU NOG DE OVERHEID…

Voor de verdere toekomst van de Belgische wijnsector is de rol van de overheid bijzonder belangrijk. 'Op gemeentelijk en provinciaal vlak hebben we niet te klagen, hogerop kan er veel meer gebeuren dan nu het geval is.'

De sector van de Belgische wijnbouw is alsnog een relatief kleine sector. 'En toch worden we op dezelfde manier behandeld als bijvoorbeeld de zuivel- of de vleesindustrie. De normen die de diensten van de Voedselinspectie hanteren, zijn bijvoorbeeld identiek. En dat kan uiteraard niet. Wij pleiten als Belgische wijnbouwers daarom voor een eigen, aangepaste wetgeving die beter afgestemd is op de specifieke noden van de sector.'

Ander heikel punt in de Belgische wijnbouw is het gebruik van sproeistoffen. Veel van die producten zijn in de ons omliggende wijnlanden als Frankrijk, Luxemburg en Duitsland wel toegelaten, maar in ons land niet. De reden is dat de producenten moeten betalen om bepaalde producten in een land erkend te krijgen. Maar omdat België weinig wijnbouwers telt, is dat niet rendabel genoeg en dus zijn die producten hier niet te krijgen, jammer. Tussen haakjes: in de wijngaard van Genoels-Elderen zijn herbiciden, insecticiden en kunstmest taboe. Er wordt wel klassiek geschoffeld en gewied, maar dan machinaal.'

'Om de Belgische wijnbouw alle kansen te geven, zou de overheid meer inspanningen moeten doen en de wijnbouwers minder met regeltjes en wetten om de oren slaan. En de administratieve rompslomp zou allemaal een stuk sneller mogen gaan…'

INFO

WIJNKASTEEL GENOELS-ELDEREN

Kasteelstraat 9
3770 Riemst
+ 32 12 39 13 49
info@wijnkasteel.com
www.wijnkasteel.com

RONDLEIDING OP HET KASTEEL OP AANVRAAG

OPPERVLAKTE WIJNGAARD 22 hectare (4300 stokken per hectare)
BODEM ondergrond mergel en leem aan de oppervlakte
JAARLIJKSE PRODUCTIE 100.000 flessen jaar (< 40 hl/ha)
APPELLATIES gecontroleerde oorsprongsbenaming Haspengouw en Vlaamse mousserende kwaliteitswijn
CÉPAGES 60% wit chardonnay, 25% mousserend chardonnay, 15% rosé mousserend of rood pinot noir

WIJNEN

WIT

- Chardonnay Wit (100% chardonnay)
- Chardonnay Blauw (100% chardonnay)
- Chardonnay Goud (100% chardonnay)

ROOD

- Pinot Noir Rood (100% pinot noir)

VINIFICATIE

- ***Chardonnay Wit:*** onmiddellijke persing, débourbage à froid, 30 dagen gisting in roesvrijstalen vaten.
- ***Chardonnay Blauw:*** onmiddellijke persing, eerste persing, débourbage à froid, 50% entonnage, gisting 30 dagen op max. 22 °C voor 50% in cuves en 50% op hout.
- ***Chardonnay Goud:*** onmiddellijke persing, eerste persing, débourbage à froid, entonnage, gisting 30 dagen op max 22°C, voor 100% op hout, waarvan 50% nieuwe vaten.
- ***Pinot Noir Rood*** (100% pinot noir): éraflage total, 3 weken in cuves waarvan 10 dagen koude maceratie. Gisting in dubbelwandige, temperatuurgestuurde cuves. Persing en voor 100% entonnage, waarvan 30% nieuwe vaten.

RIJPING

- ***Chardonnay Wit:*** 18 maanden in cuves, waarvan 12 maanden sur lies.
- ***Chardonnay Blauw:*** 12 maanden sur lies, waarvan 50% in cuves en 50% op hout; assemblage 6 maanden in cuves en 1 jaar op fles.
- ***Chardonnay Goud:*** 12 maanden op hout en 6 maanden in cuves, 12 maanden sur lies, 1 jaar op fles.
- ***Pinot Noir Rood*** (100% pinot noir): 12 maanden op hout en 6 maanden in cuves; 12 maanden sur lies, 1 jaar op fles.

PROEFNOTITIES

GENOELS-ELDEREN, ZILVEREN PAREL 2007

MOUSSEREND

UITZICHT Goudgeel.
GEUR Neus is heel open en wordt gedomineerd door hout. Floraal en mineraal. Toasty, buttery, honing, rood fruit.
SMAAK Zeer evenwichtige en rijke smaak. Perfect evenwicht, met hele mooie lengte en licht bittertje op het eind. Fris, toetsen van citrus. Toegankelijk en niet complex.
ALGEMEEN Rijke en vineuze schuimwijn, toastgedomineerd. Verleidelijke kwaliteitswijn. Zeer zuiver en evenwichtig gemaakt.
GERECHT Bij gegrilde tarbot en gegrilde kreeft. Zeevruchten en vis. Of gewoon als aperitief.
PERSOONLIJKE FAVORIET Kris Van De Sompel, Marc Vanel, Dirk Rodriguez

GENOELS-ELDEREN, CHARDONNAY BLAUW 2011

WIT

UITZICHT Licht strogeel.
GEUR Een beetje gesloten maar zeer verleidelijk. Rijp geel fruit en secundair steenfruit. Abrikoos, citrus en zachte kruiden. Brioche. Houttoetsen.
SMAAK Open, expressief en evenwichtig met mooie materie. Fris en elegant, met retour van de citrus en goede afdronk, met lichte botersmaak, toast en brioche. Vol, rond. Chardonnay in al zijn glorie!
ALGEMEEN Een uitstekende witte wijn. Fris en harmonieus. Elegant en complex. Niveau. Wijn verraadt ervaring van de wijnmaker.
GERECHT Kabeljauw. Witte vis. Salade met gerookte kip.
PERSOONLIJKE FAVORIET Dirk Rodriguez