

Een ontdekking van Belgische witte wijnen

20 januari 2017 · door Gentil Noens

Zeven stille witte wijnen van eigen bodem, van klassieke druiven als Chardonnay tot schimmelresistente hybriden als Johanniter en Bronner.

Op 19 januari 2017 opende Wijnclub Zottegem het kalenderjaar met witte wijnen van eigen bodem, van het Hageland tot de Voerstreek en van klassieke druiven tot schimmelresistente hybriden. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Streek	Land
Wijnkelder Kluisberg	Müller-Thurgau	Hageland	België
Wijndomein Pietershof	Pinot Blanc	Voerstreek	België
Wijndomein Aldeneyck	Pinot Gris	Limburg (Maasvallei)	België
Château Bon Baron	Auxerrois	Maasvallei (Wallonië)	België

Wijnhuis	Wijn	Streek	Land
Wijnhoeve d'Hellekapelle	Chardonnay	Heuvelland	België
Wijndomein Nobel	Johanniter- Bronner	Oost-Vlaanderen (Lochristi)	België
Landgoed Dorrebeek	Johanniter	Oost-Vlaanderen (Michelbeke)	België

Noot van de wijnmeester

Het nieuwe kalenderjaar is ingezet. Na de 'eindejaar-stop' trekken we weer alle registers open om samen wijnen te ontdekken. En we beginnen heel dicht bij huis want vandaag staan er witte wijnen 'van eigen bodem' op de proeftafel. Vorig jaar in januari waren het bubbels van eigen bodem, dit jaar kiezen we voor stille witte wijnen.

Ik heb geprobeerd om een gevarieerd aanbod op tafel te zetten, met variatie in streek en druif, om op die manier als het ware een beknopte ontdekkingsstocht te houden van wat er reilt en zeilt in onze Belgische wijnbouw.

Ik schreef al eerder dat de wijnbouw in Vlaanderen en Wallonië in opmars is. In Vlaanderen zijn er ondertussen een 100-tal actieve wijnbouwers (ongeveer 125 ha) en in Wallonië een 70-tal (85 ha). Reden te over dus om ons daarin verder te verdiepen. Los van elke communautaire twist moet toch worden opgemerkt dat de graad van professionalisme in Vlaanderen hoger is dan in Wallonië waar er een deel 'hobbykwekers'

zijn. In Vlaanderen is het grote merendeel echt wel semiprofessioneel bezig met wijn maken, hoewel grote domeinen (van meer dan 10 ha) toch nog steeds zeldzaam zijn.

Ik koos voor wijnen gemaakt van 'klassieke' mainstream druiven zoals Pinot Blanc, Pinot Gris en Chardonnay maar ook van beduidend minder bekende druivenrassen als Johanniter, Bronner ...

Toen ik mijn keuze gemaakt had, kwam ik tot de vaststelling dat ik niet goed opgelet had, ik heb immers 7 wijnen gekozen. Last minute heb ik er nog een wijn van dichtbij, uit Michelbeke, aan toegevoegd terwijl ik vergeten ben een andere te annuleren ... Ik ga ervan uit dat jullie het mij niet al te kwalijk zullen nemen dat er voor één keer een glas extra is.

Wat te verwachten ... Tot voor enkele jaren was ik zelf eerder kritisch voor wijnen van eigen bodem. De laatste jaren is daar zeker een kentering ten goede gekomen waarbij er wordt ingezet op kwaliteit. Ons klimaat leent zich volgens mij ten eerste voor mousserende wijnen maar ook frisse witte stille wijnen van eigen bodem krijgen steeds meer hun plaats op de betere wijntafel. Ik heb de laatste tijd al wel vaker lekkere Belgische wijn gedronken.

Hoe dan ook, laten we vooral zonder enig vooroordeel en met een positieve ingesteldheid, zoals het past bij het begin van een jaar, de proeftocht wagen en laat jullie verrassen!

Op het menu staat er een klassieker: tongrolletjes op Oostendse wijze.

Ik wens jullie alvast een bijzondere, leerrijke, gezellige en inspirerende proefavond.

Gentil.

Informatie over de Belgische wijnbouw

Het infoblad van 21/1/2016 vertelt al heel wat over de wijnbouw in België. Ik herneem een aantal wetenswaardigheden en probeer wat verder uit te wijden.

'België wijnland' bestond reeds in 815 maar zoals uit geschriften van Karel De Grote kan worden afgeleid waren we vooral sterk in het maken van miswijnen. Er waren toen te Gent, te Hoeilaart en te Luik.

Waarschijnlijk al eerder brachten de Romeinen de wijnbouw naar onze streken zoals zij dan weer de kunst van het maken van houten vaten van onze voorouders hebben meegekregen.

Tot de 15^e eeuw was er sprake van wijnbouw maar de opflakking van de graanprijzen en de slechte wijnoogst in 1458 heeft er toe geleid dat heel wat wijnboeren hun druivenranken uittrokken en naar graanteelt overschakelden ... Het einde van de wijnbouw in België stond in de sterren geschreven.

Begin de jaren 1960 zijn er een aantal initiatieven die de wijnbouw terug van start laten gaan. Een zekere Hardy plantte in 1960 een bescheiden wijngaard aan in Profondeville, België wordt in 1962 lid van het Internationaal Bureau voor Wijnstok en Wijn, Charles Legot start in 1963 de wijngaard Clos Bois Marie ...

Maar de echte heropleving van de wijnbouw is er vooral gekomen door een zekere Jean Bellefroid, verzekeringsmakelaar en wijnfanaat, die rond zijn woning in Borgloon de 'Loonse vroege', een hybride druif van Pinot Noir en Müller-Thurgau, heeft aangeplant. Hij inspireerde velen anderen waaronder Jos Daems die in 1971 de eerste wijnstokken plantte op een perceel van 25 are te Rillaar.

Daarna kwamen er gestaag wijngaarden bij en vooral de laatste jaren neemt het aantal geregistreerde wijnbouwers toe. In 1980 werd op de Gentse Blandijnberg Monte Blandino opnieuw aangeplant maar de eerste 'commerciële' aanplant was waarschijnlijk in 1988 met de aanplant door Marnix de Gusseme te Zwalm.

Sinds 2001 heeft België ook zijn eigen 'wijnschandaal': op 20 december bleek namelijk dat tienduizend flessen 'Belgische' wijn van het Château Schoonhoven in werkelijkheid goedkope Franse en Chileense wijnen bevatten. Grote supporters, waaronder het bekende restaurant Comme Chez Soi, stonden met schaamrood op de wangen ...

Vandaag bestaan er in België 9 kwalificaties (Kwaliteitswijn met Gecontroleerde Oorsprongsbenaming): Hagelandse wijn (9/7/1997), Haspengouwse wijn (6/1/2000), Vins de pays des Jardins de Wallonie (27/5/2004), Côtes de Sambre et Meuse (27/5/2004), Heuvellandse wijn (18/11/2005), Vlaamse mousserende kwaliteitswijn (18/11/2005), Vlaamse landwijn (18/11/2005), Crémant de Wallonie (5/3/2008).

Op dit ogenblik is er nog een dossier hangende voor de Maasvallei wat de eerste grensoverschrijdende appellatie zou zijn (waarin de wijnen van

Belgisch en Nederlands Limburg opgenomen zijn). In België is de goedkeuring er al, in Nederland wordt die eerstkomend ook verwacht.

De productiecapaciteit gaat er sterk op vooruit, wat ook logisch is met de gestage toename van het aantal wijnbouwers. In 2015 is er voor het eerst meer dan 1 miljoen liter wijn gemaakt ten overstaan van ongeveer 600.000 liter in 2014. Bijna 50% van de geproduceerde wijnen zijn mousserende wijnen, dan volgt 37% witte wijn, 12% rode wijn en nog een beetje roséwijnen.

De wijnbouw professionaliseert en organiseert zich in een sectorvereniging. In 2009 werd op initiatief van 8 wijnbouwers de vzw Belgische Wijnbouwers opgericht. Zij organiseren jaarlijks een lessenreeks over de diverse aspecten van druivenkweek en wijnbouw. Verder vormen ze voor elkaar een klankbord of zoeken ze samen naar methoden of oplossingen voor praktische problemen. Ze tellen vandaag ruim 80 leden.

De sterke groei en verspreiding van de wijnbouwers kan laten vermoeden dat alle grond geschikt is voor wijnbouw. Inderdaad, druivelaars groeien op quasi alle bodems maar dat betekent geenszins dat elke bodem ook geschikt is om er goede wijn te maken. De grond mag niet 'te rijk' zijn. Op een vruchtbare bodem groeit de druivelaar zeer goed en geeft veel vruchten maar dit gaat ten koste van de kwaliteit, het is in België niet anders dan in de andere wijnstreken ...

Streken met leem, zand, mergel en ijzerzandsteen zijn dus meer geschikt voor de wijnbouw. Enkele simpele kenmerken: de ijzerzandsteen neemt

tijdens de dag de warmte op en geeft die 's nachts af. De harde zandsteen is mee verantwoordelijk voor de mooie minerale impressies van de witte wijnen. De leemlaag in de ondergrond maakt de wijn diep van kleur. Deze wijn is ook meer gecorseerd dan wijn van druiven geteeld op een kalklaag, die dan weer een wijn geven met een hoog alcoholgehalte en een verfijnd aroma. Ook de ondergrond is van groot belang omdat de wortels in de diepte moeten kunnen doordringen. Voor de wijnbouw is het van belang dat de grond water en lucht doorlaat. De grond mag dan ook niet te zwaar zijn.

Naast de grond speelt natuurlijk ook het klimaat een belangrijke rol. Wij kennen een gematigd klimaat en voldoende uren zon om kwalitatieve wijn te produceren. Algemeen gaat men ervan uit dat je op jaarbasis een gemiddelde temperatuur van 10° C nodig hebt in de wijngaard om voldoende rijpe druiven te telen.

De druiven worden bij ons niet elk jaar even rijp. Dat verklaart waarom bijna de helft van de wijnproductie in België mousserende wijnen zijn: voor mousserende wijnen moeten/mogen de druiven minder rijp zijn: dat zorgt voor de nodige (frisse) zuren en verhindert dat het alcoholgehalte te hoog is (wat de 2de gisting op fles bemoeilijkt of remt). Voor mousserende wijn is een natuurlijk alcoholgehalte van 10% al toereikend.

Volgens de literatuur ligt ons land op de grens voor de wijnbouw maar een (positief) gevolg van de opwarming van de aarde maakt dat de klimatologische voorwaarden er de voorbije jaren op vooruit gegaan zijn. De Australiër Richard Smart is een autoriteit inzake de gevolgen van de opwarming van het klimaat. Meestal gaat het dan over de desastreuze

gevolgen maar hij is expliciet in zijn analyse dat België en Nederland de komende decennia belangrijke wijnlanden zullen worden.

Er werd vaak gesteld dat de wijnbouw in België op zichzelf moeilijk of niet rendabel kan zijn. Een van de weinige studies die daarover beschikbaar zijn in België komt van de hand van Prof. Ghislain Houben van de Universiteit Hasselt. De conclusie van Prof. Houben is dat met een gemiddelde kostprijs van ruim 10 € per fles 'wijnbouw voor de wijn' in België 'waanzin' is want niet op zichzelf economisch rendabel. Een opmerkelijke conclusie als je weet dat hijzelf investeert in wijnbouw ...

Recent Duits onderzoek heeft, naar mijn gevoel objectiever, berekend dat de kostprijs per fles, met inbegrip van een vergoeding voor het werk van de wijnbouwer en rendement over het geïnvesteerd vermogen, globaal genomen tussen de 4 à 7,5 € per fles ligt bij een productie van 1.000 liter.

Wijnbouw is zeer arbeidsintensief en bijgevolg zijn de loonkosten een factor die zwaar doorweegt op de kostprijs. Wij behoren wat de loonkost betreft tot de duurste van de wijnproducerende landen. Mechaniseren kan hier een antwoord brengen maar dat vergt zware investeringen. En dus wordt schaalgrootte belangrijk (wat waarschijnlijk tevens achterliggend verklaart waarom er in Europa heel wat wijn 'collectief' wordt gemaakt).

Het blijft voor wijnbouwers vandaag nog altijd moeilijk om deze investeringen te financieren. De banken zijn afkerig van kredieten aan de wijnbouw (dat gezien wordt als onderdeel van de landbouw). Men heeft

te weinig ervaring om een investeringskrediet op al zijn merites te beoordelen. Het is ook niet altijd eenvoudig om 'investeerders' te vinden. Men kan pas effectief wijn gaan verkopen als men al 4 à 5 jaar intensief bezig is en het duurt vaak ruim 10 jaar eer men aan winst voor de aandeelhouder kan denken.

De realiteit is dat de wijnbouwer in België moet inzetten op goede kwaliteit om te overleven. Belgische wijn zal altijd in de 'hoge segmenten' verkocht moeten worden. Aanvaardbare kwaliteit wordt aan de daar gebruikelijke tarieven te duur en zal dus de facto niet overleefbaar zijn. De klanten vragen terecht waar voor hun geld!

De keuze van het druivenras speelt hierbij ook een rol. Niet elk druivenras kan onder onze klimatologische toestand tot goede resultaten leiden. Onze bodemomstandigheden zijn ook veelal anders dan wat in de meeste Duitse of Franse gebieden wordt aangetroffen. Dat er dus aangepast 'plantmateriaal' nodig is spreekt voor zich.

De keuze van de stokken is van het grootste belang voor de kwaliteit van de toekomstige wijn, en de economische leefbaarheid van het project. De keuze moet worden bepaald door klimaatfactoren, de grond en de ligging natuurlijk, maar ook commerciële en wettelijke bepalingen spelen hierbij een belangrijke rol.

Een aantal wijnbouwers, en zeker in Nederlands Limburg, kiezen voor de zogenaamde hybride druiven omdat ze meer weerstand bieden tegen een aantal schimmelziektes. De realiteit is dat deze druiven algemeen genomen tot een 'minder goede' kwaliteit leiden.

De hybride soorten worden beschouwd als een goed alternatief voor de hobby-wijnbouwer die er best een leuk wijntje kan mee maken (als hij de techniek goed beheerst) maar voor de professionele wijnbouwer beoordeelt men dat vaak als geen optie. Als we kwaliteitsvolle wijn willen maken, hetgeen voor commerciële wijnbouw een voorwaarde is, moeten we ons bij onze keuze dus tot wijndruiven (*Vitis vinifera*) beperken wordt vaak gesteld. De druif moet passen in het klimaat, geschikt zijn voor de bodem en de ligging en geschikt zijn voor de beoogde wijn.

Hierin is er een evolutie: een studie uit 2007 geeft bijvoorbeeld aan dat het stilaan te warm wordt in de Bourgogne voor de Pinot Noir en men sluit niet uit dat in de toekomst er Syrah zal worden aangeplant. Als het in de Bourgogne te warm wordt, waar wordt het dan wel geschikt: inderdaad, bij ons. Er zijn vandaag al Belgische wijnbouwers die van de Pinot Noir mooie wijnen maken. Denk aan de Pinot Noir van 't Eikenvat dat we 2 jaar geleden op ons Kapittelbanket hebben geschonken.

De wijnen die we vandaag op de proeftafel zetten, worden gemaakt van verschillende druiven. Ik zal die bespreken met de wijn en wijnbouwer. Ik heb bewust gekozen om er toch ook enkele hybride tussen te steken, benieuwd of er inderdaad een belangrijk kwaliteitsverschil op te merken valt.

Beknopte bespreking van de geproefde wijnen

Wijnkelder Kluisberg Müller-Thurgau

We starten onze ontdekkingsreis in het Hageland, het eerste officieel erkend wijngebied in België en sinds 1997 ook een eigen beschermde oorsprongsbenaming (BOB). De regio van het Hageland is gelegen in het centrum van het land, tussen Aarschot, Tienen en Leuven. De Hagelandse heuvelruggen zijn met hun ijzerzandsteen heel geschikt. De ondergrond verzekert het welzijn van de wijnstok maar bepaalt ook mee het typische karakter van de druif en de wijn.

Reeds van oudsher was er wijnbouw in de streek. Het hoogtepunt situeert zich rond 1460. Na de moeilijke klimatologische periode, betekende uiteindelijk het verbod van Napoleon om aan wijnbouw te doen in deze streek de definitieve doodsteek.

In 1964 start de wijnbouw terug met Jean Bellefroid uit Borgloon die rond zijn woning de historische rode wijndruif 'Loonse Vroege' aanplantte. Hij zou een reeks anderen besmetten met de wijnmicrobe, waaronder Jos Daems die in 1971 een eerste perceel van 24 are Müller-Thurgau aanplantte en een paar jaar later de eerste 'Hageland' op de markt bracht.

Op 15 mei 1973 richtten Maurice Fol en enkele anderen de 'Hagelandse Wijnliefhebbers' op. De Commanderie Hageland van de Vlaamse Wijngilde is hieruit ontstaan net zoals de Hagelandse Interprofessionele wijnbouwersvereniging. Het is deze vereniging die geijverd heeft voor de in 1997 verkregen oorsprongsbenaming 'Hagelandse Wijn'.

De voor de productie van Hagelandse Wijn afgebakende zone omvat de steden en/of gemeenten Aarschot, Begijnendijk, Bekkevoort, Bierbeek, Boutersem, Diest, Geetbets, Glabbeek, Halen, Hoegaarden, Holsbeek, Kortenaken, Landen, Leuven, Linter, Lubbeek, Rotselaar, Scherpenheuvel-Zichem, Tielt-Winge, Tienen, Tremelo en Zoutleeuw.

Bij Hagelandse wijn mogen de volgende druiven worden gebruikt: voor witte wijn zijn dit Müller-Thurgau, Bacchus, Ortega, Kerner, Siegerrebe, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling, Auxerrois en Schönburger en voor rode wijn Pinot Noir, Dornfelder, Limberger en Domina. Om in aanmerking te komen voor de GOB Hageland mag de maximale opbrengst per hectare niet hoger liggen dan 67 hectoliter. Het minimale alcoholgehalte moet tussen de 8,5% en 13,5% liggen. Ontzuren en chaptaliseren zijn toegelaten in deze regio.

Wijnkelder Kluisberg is gestart in 1983 in Assent, een deelgemeente van Bekkevoort, door Jos Vanlaer. Jos was eerder al als hobby gestart met het maken van fruitwijnen en de stap naar wijnen gemaakt van druiven was snel gezet. Na een eerste klein perceeltje met druivelaars en de meer dan behoorlijke resultaten, werd alles wat ernstiger en kreeg de wijn de naam Kluisberg want de wijngaard was gelegen op de helling van de berg 'Kluisberg'.

Tussen 1988 en 1991 werd er geleidelijk uitgebreid en is het bedrijf blijven uitgroeien om vanaf 1999 een bloeiend familiebedrijf te zijn, dat vandaag over 4 ha wijngaard beschikt. Ze maken vandaag 8 soorten wijn, wij proeven de Müller-Thurgau maar daarnaast hebben ze ook Sieger, Dornfelder, Lemberger, Pinot Gris, Pinot Blanc, Kerner,

Chardonnay en Merlot aangeplant.

De Müller-Thurgau is een witte druivensoort die in 1882 is ontwikkeld in het onderzoekscentrum van Geisenheim door een zekere Hermann Müller, een wetenschapper uit het Zwitserse kanton Thurgau. Het zou een kruising zijn tussen Riesling en Madeleine Royale.

Müller-Thurgau is in bijna alle Duitse wijngebieden aangeplant. De grootste aanplant is er in Rheinhessen, gevolgd door Baden en de Pfalz. In de jaren '90 gaf de druif haar koppositie af aan de Riesling maar met bijna 14% van alle Duitse wijnen blijft de druif een sleutelpositie innemen.

Er is wereldwijd ongeveer 40.000 ha aangeplant. Het is een druivenras dat weinig eisen stelt aan bodem en weersgesteldheid. De druif rijpt vroeg en levert sappige, soms bloemige wijnen met een fijn, fruitig muskaataroma. Het zuur is aan de milde kant, bij wijnen uit noordelijker contreien wat markanter. Opvoeding gebeurt in de regel op roestvrijstaal, waardoor de frisheid en het aroma behouden kan blijven. Müller-Thurgau is geen wijn om te bewaren en smaakt kort na de oogst op zijn best.

De ongecompliceerde wijnen zijn qua smaak makkelijk toegankelijk en worden op grond van hun harmonische karakter graag gedronken. In kleur zijn ze bleek- tot lichtgeel en ze hebben een medium body. Verwacht in het glas een bloemig boeket, zacht en zeer fruitig.

Wijndomein Pietershof Pinot Blanc

De tweede wijn op de proeftafel komt uit Teuven waar de familie Akkermans-Janssen het wijndomein Pietershof uitbaat. Na een ambitieus leven keert de toen 48-jarige Piet Akkermans in 1997 terug naar zijn geboortestreek om er de rust op te zoeken. Maar al snel blijkt 'niets doen' niet aan hem besteed en beslist hij om samen met zijn vrouw Marlies een nieuw avontuur te beginnen: wijn maken.

Met een bijna kinderlijk enthousiasme plantten ze enkele wijnstokken aan. Na enkele uitschuivers, leermomenten en bijscholingen kan Piet Akkermans zich vandaag de trotse eigenaar noemen van wijndomein Pietershof. Op zijn prachtige zuidhelling het Crindael heeft hij vandaag een wijngaard van 2 hectare op een zonovergoten zuidhelling en aan de noordzijde omzoomd door een dichte bosrand met daarenboven een optimale ondergrond van silex en kalkzandsteen.

De Voerstreek is een prachtige streek die steeds meer toeristen trekt. Voor de wijnbouw een prettige bijkomstigheid maar voor de wijnbouw is vooral de grond onder de zuidelijke hellingen van belang. Inmiddels zien we steeds meer interesse voor dit kleine wijng gebied. Hoewel er op dit moment nog niet zoveel wijn geproduceerd wordt, gaat dat binnen afzienbare tijd veranderen. Nieuwe wijngaarden zijn aangelegd en zullen in de nabije toekomst gaan produceren. Maar op dit moment is het vooral het wijndomein Pietershof dat alle aandacht krijgt. Hun wijnen hebben al meerdere nationale en internationale prijzen gekregen.

Voor Piet Akkermans is het simpel: hoe zuiverder de wijn, hoe beter. Een wijn moet fris, zuiver en mineraal smaken. Producten die de smaak beïnvloeden, zweert hij af. Dit begint al op het land. Hij kiest bewust voor

een zo natuurlijk en ecologisch mogelijke aanpak. Tussen de ranken groeien grassen en kruiden die het overvloedige vocht uit de grond opnemen. Later ploegt hij ze om en dienen ze als natuurlijke compost. Om die reden gebruikt hij ook heel bewust geen hout voor de vergisting van zijn wijnen. Dit zou ten koste gaan van de frisse elegante en zuivere smaak.

Het Pietershof vinificeert voornamelijk witte wijnen van de klassieke druivenrassen zoals Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris en Auxerrois. Daarnaast zijn er kleine hoeveelheden Riesling en Pinot Noir aangeplant waarmee de wijnboer kan 'spelen'. Pinot Gris en Riesling bijvoorbeeld blijken samen een perfecte basis te vormen voor een sprankelende smaakvolle mousserende wijn.

Wij proeven vandaag de 'Pinot Blanc', een wijn die voor 80% gemaakt is van Pinot Blanc en voor 20% verrijkt is met Auxerrois, die er een interessante smaaktoets aan toevoegt. Het is een frisse, fruitige wijn met een heldere gele kleur en een groene reflectie. Een mooie open neus van groene appel en citrusvruchten. In de mond aangenaam fris met overwegend dezelfde aroma's als in de neus. Rijp citrusfruit en groene appel aangevuld door een zeer fijne en elegante mineraliteit.

Wijndomein Aldeneyck Pinot Gris

Het wijndomein Aldeneyck hebben we vorig jaar met de mousserende wijnen ook op onze proeftafel gehad. Het wijndomein Aldeneyck beschikt over 10 ha wijngaarden op de zonovergoten zuidhelling langs de Maas in het dorpje Aldeneik, vlakbij Maaseik, in het hart van de Maasvallei in

Limburg. Op deze wijngaarden met een mineraalrijke kiezel- en grindondergrond verbouwen Karel en Tine Henckens-Linssen Pinot-druiven.

De nabijheid van rivieren en wateroppervlakten geven niet alleen de beste bodem voor de Pinot-wijndruiven maar zorgen ook voor een warmtebuffering, essentieel voor de rijping.

De wijngaardhelling is Zuid-Zuidoost georiënteerd waardoor de wijndruiven van 's morgens tot 's avonds in de zon baden. De Maasvallei tussen Maasmechelen en Roermond is volgens het KMI één van de droogste gebieden van de Benelux. Hier regent het jaarlijks 675 liter terwijl bijvoorbeeld in Luik de regenmeter op 900 liter piekt.

Waar het minder regent schijnt de zon méér, want met 1800 zonuren per jaar heeft de Maasvallei ongeveer dezelfde temperatuur als honderd jaar geleden in de Bourgogne. Bovendien is de ligging tussen 20 en 40 meter boven zeeniveau warm want elke stijging van 100 meter zorgt voor 1°C afkoeling.

De adviescommissie Belgische wijn is eind september 2015 samengekomen voor de bespreking van de erkenningsaanvraag van een nieuwe BOB "Maasvallei Limburg". Ook de Nederlandse adviescommissie sprak zich positief uit zodat het dossier nu bij Europa kan ingediend worden. Als er geen onverwachte hindernissen zijn, wordt de BOB "Maasvallei Limburg" meteen ook de allereerste appellatie die de landsgrenzen overschrijdt.

Aldeneyck is een gemengd bedrijf dat is ontstaan uit de fruitteelt. Op de lager gelegen percelen verbouwt men nog steeds peren. In 2002 is men gestart met de aanplant van Pinot Blanc op een perceel met een zonnige zuiderhelling. Vandaag staan er meer dan 30.000 wijnstokken op een totale oppervlakte van 7ha, Pinot Blanc, Pinot Gris en de delicatese Pinot Noir. Recent heeft men een nieuwe wijngaard van 1 ha aangeplant met Chardonnay.

Van bij het begin wou Karel inzetten op professionalisme en volgde hij een gespecialiseerde opleiding tot Winzer (wijnbouwer) aan het wijnbouwinstituut te Trier. Hij kiest ook voor een laag rendement van maximaal 50 hectoliter per ha en dus een productie van een kleine 50.000 flessen. Daarnaast kiest hij resoluut voor milieubewuste teelt waarbij de ervaring uit de fruitteelt nuttig is. De druiven worden in de wijngaard met de grootste zorg behandeld vanuit de terechte overtuiging dat de kwaliteit van de wijn in de wijngaard start.

Wij proeven vandaag de Pinot Gris. De druif is afkomstig uit Frankrijk en is een mutatie van de Pinot Noir. Vanuit de Bourgogne zou dit druivenras door kloosterlingen naar andere landen zijn gebracht, zoals naar Hongarije. Na de Tweede Wereldoorlog heeft 'Pinot Gris' als pinot grigio furore gemaakt in Italië. In Duitsland is de druif bekend onder de naam ruländer en grauburgunder. In de Elzas stond zij vroeger ook bekend als tokay d'Alsace. Deze benaming mag niet meer aan deze druif gegeven worden om verwarring met de Hongaarse tokajer-wijnen te voorkomen.

De vruchten van dit druivenras hebben van nature flink wat suiker en relatief weinig zuren. Hierom wordt zij bij voorkeur in koelere streken

geteeld. In warme regio's ontstaan vaak saaie zoetige wijnen. De schillen bevatten weinig kleurstof zodat de wijnen wit of hooguit roséklerig kunnen zijn.

In koele gebieden verloopt de groei van de druiven niet altijd zonder problemen. Pinot Gris is een druif met behoorlijk veel groeikracht maar weinig productief. Hij voelt zich thuis op vrij diepe, betrekkelijk droge kalkbodems met een goede ligging. Hij is weinig gevoelig voor winterkou, maar door zijn erg dunne schil is hij wel heel kwetsbaar voor grijze rot. De 'Pinot Gris' heeft compacte trossen, wat de soort kwetsbaar maakt voor rotting, vooral als er regenwater tussen de vruchten gevangen blijft.

Wij proeven de Pinot Gris, 100% gemaakt van de Pinot Gris druif, 6 maanden gerijpt sur lie in inox-cuves. De wijnstokken zijn ondertussen 15 jaar oud en dat zorgt voor meer maturiteit, diepgang en structuur van de wijnen. Het resultaat is een zachtgele kleur en in de neus rijpe en rijke fruitaroma's met een open expressie van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig. Een harmonieus samenspel met fijne zuren en een karaktervolle finale.

Château Bon Baron Auxerrois

De volgende wijn op de proeftafel komt uit de Maasvallei van Profondeville in Wallonië. Ook hier werd er vroeger aan wijnbouw gedaan. De oudste optekening van wijnbouw in Profondeville dateert van 1018.

Wijndomein Château Bon Baron is het paradepaardje van de Nederlandse Jeannette van der Steen en haar man Piotr. In 2001 kocht het koppel een landhuis in het rustieke Profondeville (Lustin). Ze wilden een B&B openen waar de gasten hun huisgemaakte wijnen konden proeven. Al snel bleek dat het de wijn was waar hun hart lag en Château Bon Baron was geboren. Met zijn 17 ha kan het domein zich vandaag vol trots één van de grootste van België noemen.

Château Bon Baron heeft verschillende wijngaarden. Op de wijngaard "ST-HERIBERT" aan de rand van Profondeville bij Crie de Wepion is een "Pinot Noir précoce" gecultiveerd. Voor dit wijnras is de arme, dichte bodem bijzonder geschikt. St. Heribert behoort tot de kam van Marlagne met o.a. zandsteen en kwartsiet. Door de bijna permanente wind droogt de wijngaard snel op en hebben ziekten geen kans. Ik denk dat deze wijngaard de hoogstgelegen wijngaard van Wallonië is.

De wijngaard "FALMAGNE" op de zonnehelling van de Maas is geschikt voor vele wijnrassen. De formatie van Lustin bevat hoofdzakelijk kalk- en zandsteen in een smalle vallei, de valleiwallen zijn sterk hellend. De Maas stroomt hier dwars door verschillende gesteentelagen. Op de vruchtbare kalkrijke bodem rijpen de witte wijnen van de Chardonnay, Auxerrois, Müller-Thurgau en Pinot Gris en de rode wijnsoorten Pinot Noir, Cabernet en Acolon.

De 'beste wijngaard' is de "TERRASSEN VALBURNOT" waar Pinot Noir en in de toekomst Muscat en Chardonnay werden aangeplant. De bijna mediterrane aandoende terrassen pal op het zuiden met de reflectie van de warme muren brengen volle, ronde en krachtige wijnen.

Château Bon Baron kiest voor een biodynamische wijnbouw. Er worden geen synthetische meststoffen gebruikt, en er worden alleen ecologisch verantwoorde bespuitingen uitgevoerd. Tussen de stokken wordt het onkruid mechanisch verwijderd. Onder de stokken wordt het onkruid met een schoffel verwijderd.

Tussen de rijen is de bovenbodem met koemest 'genaturaliseerd' en ingezaaid met een kruidenmengsel. De groenbemesting zorgt ervoor dat de bodem licht en luchtig blijft en dat de stikstof uit de lucht wordt gebonden en vrijkomt voor de wijnstokken.

Ik heb gekozen om de Auxerrois op de proeftafel te zetten. De Auxerrois is een witte druif die uit Frankrijk afkomstig is en een kruising is tussen de Pinot en de Heunisch Weiss.

De naam auxerrois is vermoedelijk afkomstig uit het Franse graafschap Auxerre. De druif heeft een goede vorstbestendigheid waardoor de druif ook vroeg rijpt.

Vooraf in de Elzas wordt de druif aangeplant als één van de belangrijkste voor de crémant d'Alsace. In Luxemburg wordt zij ook veel aangeplant. In Duitsland in mindere mate. De nieuwe wijnwereld heeft haar ook al ontdekt en is te vinden in Canada en Zuid-Afrika. De Auxerrois heeft tamelijk wat zuren.

De naam Auxerrois kan ook voor verwarring zorgen, want in verschillende 'départements' van Frankrijk is dit een andere naam voor Cot of Malbec.

In het glas heeft de Auxerrois van Château Bon Baron een kruidig maar toch zacht karakter. Met haar duidelijke textuur en goede balans van zuur, alcohol en fruitigheid, geeft deze wijn body en een lange afdrank bij een blijvende frisheid.

Wijnhoeve d'Hellekapelle Chardonnay

Voor de volgende wijn trekken we naar West-Vlaanderen, naar het Heuvelland dat de laatste jaren een sterke opmars kent. Dat heeft ertoe geleid dat op vrijdag 20 mei 2015 de vzw Vintage Heuvelland werd opgericht door een 12-tal West-Vlaamse wijnbouwers. De vzw heeft tot voornaamste doel om de kwaliteit en typiciteit van de wijnen uit het Heuvelland verder te ontwikkelen en kenbaar te maken en ook om de wijnbouw met het bloeiend wijntoerisme te promoten.

De wijnbouw is in 1996 in het Heuvelland gestart met de aanplant door Jean-Pierre Six van zijn eerste 500 wijnstokken op de zuidflank van de Kemmelberg. Sindsdien zijn velen gevolgd en in 2005 werd Heuvelland een Beschermde Oorsprongsbenaming. Momenteel zijn er een 30 ha wijngaarden. Wijngoed Monteberg (8 ha) en Entre-Deux-Monts zijn de grootste.

Ik heb gekozen voor de wijnhoeve d'Hellekapelle van Michel en Carine Dehem te Loker waar men naast de wijnbouw ook een B&B, 3 aanpalende vakantieverblijven en een restaurant uitbaat. Wijnhoeve d'Hellekapelle heeft 1 ha waarop ze Chardonnay en Pinot Noir verbouwen. In 2017 voorzien ze een verdrievoudiging van de aanplant met toevoeging van Auxerrois en bijkomende Pinot Noir.

Hun Chardonnay 2015 kreeg de gouden medaille van beste Belgische wijn in 2016. Deze keuring wordt jaarlijks georganiseerd door de Vereniging van Vlaamse Sommeliers. Maximaal 30% van de ingezonden wijnen krijgt een medaille. De organisatie door de VVS is zeer professioneel en staat onder toezicht van de FOD Economie. Enkel wijnen uit een lot van minstens 300 liter en die op de Belgische markt worden verkocht kunnen deelnemen.

De wijn heeft 8 maanden gerijpt op Franse eiken vaten van 2 jaar oud. De kleur is lichtgeel. In de neus stuiven heerlijke aroma's op van boter, toast en vanille, zij aan zij met tropisch fruit van ananas, meloen en banaan. De rijk gevulde smaak balanceert tussen het smeuijge van boter en zachte zuren die de wijn licht en fris houden.

Wijndomein Nobel Johanniter-Bronner

Met het wijndomein Nobel keren we terug dichterbij huis. Wijndomein Nobel is immers gelegen in het hart van Lochristi. Op een oppervlakte van 3 ha op een zanderige ondergrond tracht wijnbouwer Joris Van Duffel continu te streven naar perfectie om elegante, evenwichtige wijnen te verbouwen. Er is de komende jaren uitbreiding voorzien naar 5 ha.

Er zijn verschillende rassen aangeplant: Chardonnay, Johanniter, Bronner, Auxerrois en Pinot Gris wat de witte druivensoort betreft en Pinot Noir, Regent en Cabernet Cortis wat de rode druiven betreft.

Johanniter is een witte, hybride druivensoort die in 1968 door Johannes Zimmermann van het wijnbouwinstituut in Freiburg gekweekt werd als

schimmelresistent. Het is het resultaat van kruisingen tussen Riesling, Seyve-Villard, Ruländer en Gutedel. De druif is genoemd naar de kweker, omdat hij als hoofd van het Freiburger Instituut zo'n vooruitziende blik had betreffende schimmelresistente druivenrassen.

De uiterlijke overeenkomst met haar moederdruif de Riesling, zijn onmiskenbaar zowel wat de druif, de tros als het blad betreft. De oogsttijd ligt wat vroeger in het jaar waardoor de druif uitermate geschikt is om in onze contreien te worden aangeplant. Om hoogwaardige wijn van deze druif te verkrijgen, is het nodig flink te snoeien.

De Johanniter geeft een erg goede Riesling-achtige wijn met een stevig zuurgehalte en een stevige hint van Pinot Gris. Deze wijnen krijgen regelmatig een betere beoordeling dan die van traditionele (Duitse) druivenrassen.

Johanniter is geschikt om te verwerken tot een wijn met een beetje restsuiker (< 4g/l), wat de wijn een ronde, volle smaak geeft. Soms vindt men een klein bittertje in de afdrank. Het aroma is fijn fruitig, met meloen en grapefruit, dat aan Riesling doet denken. In de mond geeft de Johanniter een heldere en levendige structuur met sterke zuren.

Bronner is ook een hybride, een kruising van de Merzling en Gm 6494 die ook in Freiburg werd ontwikkeld. Bronner is goed resistent tegen meeldauw en valse meeldauw en heeft zeer kleine kans tot misbloei en steellamheid. Is een wat later rijpend ras. De druiven zijn middelgroot en geschouderd. Van Bronner kan een krachtige, fruitige wijn gemaakt worden lijkend op de Weissburgunder. Opbrengst beperken is

noodzakelijk voor goede kwaliteit wijn.

De Johanniter-Bronner 2015 van wijndomein Nobel viel recent in de prijzen met een gouden medaille Beste Belgische wijnen 2016. Het is een droge, witte wijn met uitgesproken aroma's en een aangename balans tussen zuren en fruit. In de neus fruitig, licht rijpe appel en kweeper met een volheid, maar vooral frisse strakke zuren.

Landgoed Dorrebeek Johanniter

Voor de laatste wijn (en de 7de wijn – waartoe het enthousiasme en verstrooidheid van een wijnmeester niet kan toe leiden) blijven we letterlijk en figuurlijk in de eigen streek. We proeven de Johanniter van het wijngoed Dorrebeek te Michelbeke.

Eric De Koekelaere, beenhouwer en eigenaar van de feestzaal Ter Elst, startte in 2004 met de aanplant van de wijngaard in de Dorrebeekstraat te Michelbeke. De wijngaard is ongeveer 2 ha groot en er staan vandaag ongeveer 4.700 wijnstokken aangeplant: Johanniter, Sirius en Helios als witte varianten en Regent, Pinotin en Léon Millot als rode druivenrassen. Het zijn allemaal zogenaamde hybride of resistente rassen die niet met pesticiden moeten worden behandeld en dus een biologische teelt mogelijk maken.

Hier proeven we een monocépage Johanniter, wat ons misschien ook toelaat om de impact van de Bronner op de wijn van het wijndomein Nobel te herkennen. Aromatische wijn met toetsen van citrus, groen fruit en een mooie mineraliteit. Fruitig en licht mineraal in de mond, met een aangename zachte afdronk.

