



WIJNDIC

DWEEIN

Belgische wijnbouwers
maken topwijnen in Europa

Dirk De Mesmaeker

FOTO'S Andrew Verschetze







Aldeneyck, Maasvallei	15
Domaine des Agaises, Hainaut	35
Entre-Deux-Monts, Heuvelland	47
Le Cecche, Piemonte	65
Avignonesi, Toscana	85
Podere Capaccia, Toscana	109
La Macinaia, Toscana	127
Le Muricce, Toscana	141
Azienda Agricola Frank Cornelissen, Etna	165
Mas Alta, Priorat	187
Mas de les Pereres, Priorat	209
Portal d'Azenha, Douro	231
Quinta do Passadouro, Douro	249
Quinta de Lemos, Dão	263
Filipa Pato & William Wouters, Bairrada	287



BELGISCH WIJNGOED

*B*elgen willen zich absoluut bewijzen. Ze zijn er zich maar al te goed van bewust dat een plaatsje in het wijnlandschap alleen kan worden oververd door topkwaliteit te leveren. Precies daarom zijn onze wijnbouwers, waar in Europa ze ook actief zijn, zo gedreven met hun vak bezig.'

Bovenstaand citaat is niet van mezelf. Het komt van een van de vijftien wijnbouwers die in dit boek hun verhaal doen. Maar ik vond het een belangrijke uitspraak, omdat ze echt van toepassing is op alle wijnbouwers bij wie ik op bezoek ging om dit boek te schrijven. Wat een gedrevenheid! Wat een wil om wijnen van topkwaliteit te maken! Wat een ongelooflijke passie voor het vak!

Ik denk dat zo iets typisch Belgisch is. Nooit opgeven, noest werken en de absolute wil om zich te bewijzen en in de opzet te slagen. Dat is wat als een rode draad loopt door al de verhalen van de Belgische wijnbouwers. Die tomeloze inzet is zonder twijfel ook de verklaring van hun succes. Want waar ze ook neerstrijken, hebben de wijnbouwers een succesverhaal geschreven met de wijn die ze maken.

Je moet het maar doen: respect afdwingen in een streek waar je aanvankelijk soms een beetje sceptisch en argwanend wordt bekeken. Hoe goed moet je wel niet zijn om neer te strijken in de beste wijnregio's van Europa en daar als allochtone wijnmaker toch succesvol te zijn?

Italiaanse wijnboeren in het hart van Toscane of op Sicilië naar de kroon steken. Wedijveren met de beste Spaanse wijnbouwers in de Priorat. Even goede of zelfs betere wijn maken dan Portugese collega's in de Douro, Dão of Bairrada. Het is weinigen gegeven, maar de wijnbouwers met Belgische roots in dit boek zijn het levende bewijs dat het wel degelijk kan.

En dan vergeet ik nog al die wijnmakers die in België zelf pioniers in hun vak zijn en zo de wijn van Belgische

bodem op de kaart zetten. De tijd dat wijn uit België stiefmoederlijk werd behandeld, ligt dankzij hen al een hele tijd achter ons.

Maar er is meer nodig om het te maken als wijnbouwer. Noeste arbeid alleen volstaat niet. Zeker in een nieuwe, niet-vertrouwde omgeving waar andere regels en wetten gelden, komt het erop aan om tactisch te werk te gaan, om niet meteen in het licht van de schijnwerpers te gaan staan. Je moet het vertrouwen winnen en zelf vertrouwen geven. Dat is een proces dat geduld vraagt en soms zelfs jaren kan duren.

Belgische wijnbouwers hebben als geen ander begrepen dat het absoluut geen zin heeft om eigen-gereid te werk te gaan. In de meeste gevallen is het precies dankzij en met de medewerking van lokale mensen dat het Belgische wijnverhaal een succes is geworden.

Wie kent de bodem in Chianti beter dan de plaatselijke Italiaanse boer? Wie weet meer af van de invloed van het klimaat dan de inwoner van het kleine bergdorp in de Priorat? Wie kan meer vertellen over plaatselijke gewoonten, tradities en gevoeligheden dan de Portugees die al generaties lang de geheimen kent van de streek waar hij geboren en getogen is? Het is zaak open te staan voor al die kennis en al die wijsheid, erop in te spelen en er voordeel uit te halen.

Omgekeerd geeft die Belgische wijnbouwer graag ook heel wat terug. Gulheid en dankbaarheid zitten nu eenmaal in zijn natuur. Het valt moeilijk in precieze cijfers te vatten, maar dankzij de activiteiten van de Belgische wijnbouwers kan een groot aantal mensen rechtstreeks of onrechtstreeks worden tewerkgesteld. Door hun aanwezigheid dragen de Belgische wijnbouwers hun steentje bij tot de lokale economie.

Wat geldt voor de vijftien wijnbouwers in dit boek, geldt ongetwijfeld ook voor de vele andere Belgen die elders in Europa wijn maken. Noeste arbeid en passie

met als resultaat kwaliteit in het glas, is wat ze allemaal gemeen hebben. Helaas was het onbegonnen werk om alle Belgische wijnbouwers die aan die criteria voldoen in één boek samen te brengen. Het feit dat sommige wijnbouwers niet zijn opgenomen, zegt überhaupt niets over de kwaliteit van de wijn die ze leveren.

Als er één land in Europa is waar heel veel Belgen het als wijnbouwer hebben gemaakt, is het wel Frankrijk. Toch komen de Belgische wijnbouwers in Frankrijk niet voor in dit boek. Niet omdat ze geen goede wijn zouden maken, integendeel. Maar ze zijn in Frankrijk zo talrijk en er valt zoveel over te vertellen, dat één boek te beperkt is om ook al die boeiende verhalen aan bod te laten komen.

Overigens worden de verdiensten van Belgische wijnbouwers niet alleen in Europa, maar ook in alle andere werelddelen gesmaakt. Laat dit boek ook een beetje een eerbetoon zijn aan al die wijnbouwers die het dankzij diezelfde mentaliteit en ingesteldheid ook elders in de wereld op wijnvak hebben gemaakt. Stof genoeg voor een boek over andere succesverhalen met telkens dezelfde rode draad van passie voor het vak en kwaliteit in het glas.

Belgisch Wijndomein vertelt het verhaal van vijftien gedreven Belgische wijnbouwers in Europa. Vijftien verhalen van mannen en vrouwen die in hun opzet slaagden en zich als Belgisch wijngoed op de kaart wisten te zetten. Ook al gebeurde dat soms met vallen en opstaan, ook al was daar vaak heel veel geduld en doorzettingsvermogen voor nodig. Maar laten nu precies ook dat typische karaktertrekken zijn die alle wijnbouwers uit dit boek gemeen hebben ...

Ik zou haast vergeten dat er nog iets is wat alle Belgische wijnbouwers bindt, waar ze ook actief zijn: het zijn stuk voor stuk bourgondiërs, liefhebbers van het goede leven die zelf graag een goed glas wijn drinken en die weten hoe lekkere wijn moet smaken.

Laat dit boek een aanleiding zijn om al die lekkere wijnen te gaan proeven, in welke regio ze ook werden gemaakt en waar in Europa de druiven ook rijpten. Geniet van de wijn en van het verhaal dat bij die wijn hoort.

Goede wijn, afkomstig van Belgisch wijngoed.

Lees, proef en geniet.

Dirk De Mesmaeker





ALDENEYCK

TOPWIJN, MET DANK AAN DE MAAS

Wijndomein Aldeneyck ligt in het Limburgse dorpje Aldeneik, op de grens van België en Nederland. Belangrijk is de nabijheid van de Maas, die Aldeneyck en andere wijndomeinen in de buurt hun reden van bestaan geeft. Naast de Maas is er natuurlijk ook de gedrevenheid en de passie van de wijnbouwers zelf. Op Aldeneyck zijn dat Karel Henckens en zijn vrouw Tine Linssen. Karel is al sinds jaar en dag een verbeterde strijder voor een eigen streekappellatie (BOB Maasvallei-Limburg). Aldeneyck is het levende bewijs dat ook in België schitterende wijnen kunnen worden gemaakt.

Eigenlijk is Karel Henckens van opleiding bouwkundig tekenaar. Zijn vader was beroepsmatig actief in de fruitsector. Hein Henckens was zelfs een echte pionier op het vlak van de fruitteelt. 'En vandaag ben ik ook eigenlijk weer een fruitteeler', zegt Karel Henckens van Wijndomein Aldeneyck, dat zich overigens op exact dezelfde locatie bevindt als waar Hein Henckens en zijn vrouw een fruitbedrijf runden.

In een ver verleden was Karel, net als zijn vader, ook actief als fruitteeler. Maar jaar na jaar kregen Karel en zijn vrouw, onder meer tijdens wijnreizen naar Frankrijk, letterlijk de smaak van wijn steeds meer te pakken. In 1999 hakte het koppel definitief de knoop door en kozen ze ervoor om zelf wijn te gaan maken, niet in Frankrijk, maar wel in de eigen thuisbasis, de Maasvallei. 'Ik vond dat er meer eer te rapen viel met wijn maken dan met appels en peren telen. Er komt ook veel meer bij kijken, de uitdaging is zoveel groter, ieder jaar moet er iets nieuws worden gemaakt. Dat creatieve vind ik leuk en belangrijk.'

Op het moment dat Karel en Tine als wijnbouwers van start gingen, waren er in de streek nog niet heel veel wijnbouwers actief. Karel en Tine waren pioniers. 'Gelukkig kwam mijn kennis als fruitboer me goed van pas bij het telen van druiven. De hoeve die mijn grootouders in Aldeneik hadden gebouwd, kon met een paar aanpassingen worden omgebouwd tot wijnkelder.'

En zo moesten de appelbomen en de perenbomen wijken voor wijnstokken. Met veel gedrevenheid zetten Karel en Tine Aldeneyck als wijndomein op de kaart. Onder andere dankzij een goede snoei, streng loofwandbeheer en het gebruik van de beste vinificatietechnieken kwam de kwaliteit van de wijnen van Aldeneyck snel op niveau.

Zelf volgde Karel Henckens een gespecialiseerde opleiding aan het wijnbouwinstituut in het Duitse Trier, in de Moezelstreek, waar hij het diploma van *Winzer* (wijnbouwer) behaalde. Karel volgde de opleiding samen met Harry Vorselen, een wijnbouwer die net over de grens, in Nederland, het gezicht is van Wijngoed Thorn.

Cruciaal in het succesverhaal van Aldeneyck was van meet af aan de keuze voor een beperkte opbrengst en het fanatieke loofwandbeheer 'Door het aantal trossen te halveren en de groene oogst in augustus, waarbij alle overtollige trossen worden weggeknipt, komen we aan een gemiddelde opbrengst van maximaal 50 hectoliter per hectare. Een zeer tijdrovende bezigheid, maar essentieel voor de kwaliteit. Ons motto luidt: hoe lager het rendement, hoe minder trossen per druivenstok, hoe beter en hoe geconcentreerder de smaak zal zijn. Verder wordt er uitsluitend en zeer selectief met de hand geoogst.'

WIJNDOMEIN ALDENEYCK

Hamontweg 81

B-3680 Aldeneik-Maaseik

+ 32 (0)89 56 41 02

info@wijndomein-aldeneyck.be

www.wijndomein-aldeneyck.be

Wijnbouwer Karel Henckens, genietend van een glas wijn aan de oever van de Maas, de rivier die van cruciaal belang is voor de wijngaarden in de omgeving.



Door het aantal trossen per wijnstok te halveren beperkt Karel de opbrengst tot maximaal 50 hectoliter per hectare.



Tijdens de maand augustus vindt in de wijngaard ieder jaar de groene oogst plaats, waarbij overtollige druiven worden weggeknipt.

De basis van goede wijn ligt in de wijngaard. Vandaar dat alle trossen manueel worden geoogst en bij de pluk al nauwkeurig worden gecontroleerd.









Het sap van de druiven op Aldeneyck is van superieure kwaliteit, omdat de druiven op een heel zachte manier en onder zeer lage druk worden geperst.



Na de zachte persing
klaart het sap
gedurende 24 uur
en start de gisting.



De gisting duurt vier
tot vijf weken op lage
temperatuur, nadien
volgt een rijping van
zes maanden op de
fijne gist.



Roestvrijstalen, tempe-
ratuurgecontroleerde
rijpingsvaten en Franse
eiken *barriques* zorgen
voor een perfect even-
wicht tussen traditie
en de allernieuwste
technieken.



De keuze wat betreft druivenvariëteiten viel vrijwel meteen op pinot. 'Omdat die druiven met hun minerale en frisse karakter het best het terroir van de streek weerspiegelen.' Zo werden in het voorjaar van 2002 de eerste wijnstokken van de pinot blanc aangeplant. Nadien volgden nog de pinot gris en de pinot noir.

INVLOED VAN DE MAAS

Volgens Karel Henckens zou Aldeneyck als wijndomein niet op de kaart staan zonder de aanwezigheid van de Maas. 'De Limburgse Maasvallei, achter het Kempisch plateau, is een van de warmste en droogste streken van de hele Benelux. Hier is het altijd warmer en vooral droger dan in de rest van België. Een graadje meer of minder kan wel degelijk een groot verschil maken. Dankzij dat graadje meer slagen wij er in de Maasvallei bijvoorbeeld wel in om de moeilijke pinot noir optimaal rijp te krijgen.'

De wijnstokken genieten niet alleen van een gunstig microklimaat, ook het terroir in de Maasvallei is uitstekend. De ondergrond bestaat uit dikke lagen grind en kiezel, in de loop van vele tienduizenden jaren afgezet door de Maas. Samen met de toplaag van leem brengt die ondergrond veel minerale en fruitige aroma's in de wijn.

'Daarnaast is de wijngaard zuid-zuidoostelijk gericht, waardoor de wijnstokken van 's morgens vroeg tot 's avonds laat van de zon kunnen genieten.'

WIJNEN VAN TOPKWALITEIT

Karel Henckens is er rotsvast van overtuigd dat het wijzigende klimaat in het voordeel van de Belgische wijnbouwers speelt. 'Traditioneel bevindt de wijnbouwrens zich tussen 30° en 55° noorderbreedte. Maar de jongste dertig jaar is die grens stelselmatig verder noordelijk opgeschoven, een gevolg van de opwarming van ons klimaat.'

Met een jaarlijkse hoeveelheid van 675 liter regent het in de Maasvallei minder dan bijvoorbeeld in Piemonte, een van de beste wijnstreken van Europa, maar waar jaarlijks wel gemiddeld 850 liter regen valt. En met



Na de rijping *sur latte* volgt de *remuage* met dubbele gyropalletten om de *lie* naar de hals van de fles te brengen.

1800 zonuren per jaar heeft de Maasvallei een temperatuur die te vergelijken is met die van de Bourgogne, zo'n honderd jaar geleden. Dit wordt al jaren bevestigd door het weerstation dat het Proefcentrum voor de Fruitteelt (PCFruit) op het wijndomein heeft geplaatst. Geen wonder dat in de Maasvallei wijnen van topkwaliteit kunnen worden gemaakt ...

EEN EIGEN APPELLATIE

Al jaren streeft Karel Henckens, samen met een paar andere wijnbouwers uit de streek, naar de erkenning van een eigen, grensoverschrijdende appellatie, de BOB (Beschermde Oorsprongsbenaming) Maasvallei-Limburg. Geen vanzelfsprekende keuze, omdat de







Auteur **Dirk De Mesmaeker** is journalist bij Ring TV, de regionale televisiezender van Halle-Vilvoorde. Hij schreef eerder al de boeken *Belgische wijnbouwers in de Bordeaux* en *Wijnbouwers in België*.

Fotograaf **Andrew Verschetze** studeerde kunst en fotografie aan de Koninklijke Academie voor Schone Kunsten in Gent. Vervolgens specialiseerde hij zich in foodfotografie en drankenboeken. Zo werkte hij mee aan diverse wijn- en bierboeken voor Lannoo, zoals *Geuze en Kriek*, *Spéciale Belge Ale*, *Masterclass Single Malt Whisky of Scotland* en nu de reeks *Wijndomein*.

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst Dirk De Mesmaeker

Fotografie Andrew Verschetze

Grafisch ontwerp Steven Theunis - Armée de Verre

Als u opmerkingen of vragen heeft,
dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2016

D/2016/45/296 - NUR 440-447

ISBN 978 94 014 2245 1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.