

© 2014 - Frank Van der Auwera & Uitgeverij Vrijdag
Jodenstraat 16 - 2000 Antwerpen
www.uitgeverijvrijdag.be



Eerste druk, oktober 2014

*Niets van deze uitgave mag door middel van
elektronische of andere middelen, met inbegrip van
automatische informatiesystemen, worden
gereproduceerd en/of openbaar gemaakt zonder
voorafgaande schriftelijke toestemming
van de uitgever.*

Grafisch ontwerp en zetwerk: Mulder van Meurs, Amsterdam
Iconen: Studio Ron van Roon - Jonathan Solf
Wijnkaarten: Geert Verscheure
Eindredactie: Manon Van Aerschot

NUR 447
ISBN 978 90 6001 293 8
D/2013/11.676/196

e-boek ISBN 978 94 6001 294 5

Frank Van der Auwera

WijnKOOP GIDS 2015

*De 300 beste wijnen
onder de 10 euro*

MET
30 cava's EN
andere bubbels
TOT 15 euro

Uitgeverij

**VRJ
DAG**

Klaar voor de toekomst?

- 4 Editie 2015, de 27^{ste} gloednieuwe selectie in de rij, is opnieuw een gids die verschijnt in volle economische crisis. Zelfs de Belgische wijnhandel, die tot op heden als één van de weinige sectoren behoorlijk bleef draaien, voelt nu dat er nieuwe uitdagingen wachten.

Zo werd recent een studie gepubliceerd door *Vinum & spiritus Association Belgium*, waaruit bleek dat het verkochte volume 'stille' wijn in 2013 met -1,72% daalde, maar de mousserende wijn er met een ferme +7,65% op vooruit ging. Ondertussen bleek dat voor het eerste semester van 2014 het verkochte volume stille wijn in België opnieuw groeide met +1,34%. Kortom, in onze wijnhandel is er, exclusief bubbels, hoogstens sprake van een 'surplace', terwijl de sterkedranken en intermediaire producten (zoals sherry of port) wel verder klappen krijgen.

Uitdagingen zat echter. Zo verliest de Belgische wijnhandel niet alleen marktaandeel door de *shake-out* in onze horeca – met een toenemend aantal wanbetalers en faillissementen – maar vooral ook aan concurrenten in onze buurlanden. Want steeds meer landgenoten gaan shoppen bij de burens, of gebruiken buitenlandse webshops om zich te voorraden.

Het gevoerde overheidsbeleid versus alcohol voegt daar nog een extra kostenfactor aan toe: frequente accijnsverhogingen en mogelijke btw-verhogingen zetten de winstmarges extra onder druk. De wijnhandel dreigt steeds meer een melkkoe te worden.

En *last but not least* blinken veel wijnhandelaars uit door hun afwezigheid of onkunde in de sociale media. Zelfs hun internetsites getuigen soms van weinig creativiteit of gebruikscomfort. Slechts weinigen hebben een eigen webstrategie of -shop of bestuderen de marktkansen van de steeds populairdere smartphones of tablets. Nochtans zullen onze wijnprofessionals zich snel deze technologieën eigen moeten maken, willen ze de nieuwe generatie consumenten boeien en binden.

Maar we blijven optimistisch. De kwaliteitslat lag deze editie weer hoger dan ooit.

Een jaarlijkse miljoenenstroom

Dat onze wijnkoopgids deze wijnprofessionals, letterlijk en figuurlijk, een hart onder de riem steekt, is duidelijk. Even een rekensommetje. Per editie bracht deze publicatie volgens voorzichtige schattingen jaarlijks 100.000 tot 200.000 flessen extra in beweging in de Belgische wijnhandel. Op 27 jaar betekent dit een

impact van 2,7 miljoen tot 5,4 miljoen verkochte flessen op conto van dit initiatief. Marktwaarde: tussen de 20 tot 50 miljoen euro.

Geen slecht rapportcijfer voor een initiatief waar elk type wijnhandel kosteloos kan aan deelnemen.

Back to the future

En de context voor deze gids én wijnmaker is eveneens radicaal veranderd. Diverse technische paleisrevoluties golfd door de wijnbusiness (macération pelliculaire, thermogereguleerde cuves, het gebruik van eiken barriques, koude fermentatie, groene oogsten, de opmars van biologische wijnen, de komst van de schroefdop en plastic kurk als flessensluiting,...). Internet, smart phones, tablets en mondiger /verwende wijnrinkers, met jongeren en vrouwelijke wijnrinkers als vinnigste groepen, veranderden het consumentenprofiel. Honderden 'nieuwe' appellaties en druivenrassen, tientallen nieuwe marktspelers qua origine en een structureel veranderde, vaak geconsolideerde wijnhandel met almaar wisselende nichespelers, zorgden langs de aanbodzijde voor soms gigantische verschuivingen. Voeg daarbij nog de jojo van diverse economische crisissen: deze gids overleefde het allemaal.

En is anno 2014 zelfs springlevend, want voor deze spiksplinternieuwe editie werden zomaar eventjes 3.299 proefflessen geleverd door 591 wijnhandelaars, zowel uit de grootdistributie als de detailhandel uit noord én zuid.

Duidelijk is dat in deze zeer onzekere tijden zowel importeurs als consumenten méér dan

ooit terugplooiën op de door ons gezette – en door vrijwel iedereen aanvaarde of gekopieerde – 'magische' prijsgrens van 10 euro. Zeker nu de keuze zo gigantisch groot en globaal is geworden.

Ons degustatiecredo?

Ook bij deze feestelijke degustaties stonden zoals steeds onze Vijf Geboden voorop, namelijk:

1. De winkelprijs van een fles mag – particulier en rekening houdend met een aankoop van 12 stuks, inclusief btw – de drempel van 10 euro niet overschrijden, tenzij voor de mousserende wijnen waar 15 euro de bovengrens vormt.
2. Elk wijnland, elke wijnstreek, elke appellation, elke jaargang en elk wijntype wordt zonder enig vooroordeel en in zijn eigen context benaderd.
3. Elke fles wordt twee- tot driemaal op objectieve wijze getest, zowel door professionele proevers als door 'gewone' consumenten.
4. De selectie gebeurt zonder enige commerciële inmenging door de wijnhandel en is dus 100 procent reclamevrij.
5. Elke nieuwe editie dient een maximaal aantal pagina's praktische informatie én de selectie van het lopende seizoen te bevatten, dus geen opgewarmde kost uit vorige uitgaven.

Daarbij geldt slechts één ijzeren principe: alleen in het proefglas toont een wijn zijn ware karakter en toekomst.

In tegenstelling tot veel andere publicaties bestaat er bij ons geen enkele commerciële binding tussen de geselecteerde flessen en eventuele publiciteit. Geen van de 591 deelne-

mende wijnhandelaars moest één euro neertellen om zijn wijn in het boek te krijgen.

Hoe proeven onze panels?

In onze panels zetelen zowel de professionals die beroepshalve dagelijks met wijn omgaan (wijnjournalisten, sommeliërs, restaurateurs...) als bevoorrechte connaisseurs (leden van wijngilden en amateurclubs), maar ook gewone consumenten die een minimum aan jargon beheersen, maar vooral over een goede neus en smaakzin beschikken en geen blad voor de mond nemen. Daarmee zijn we de enigen die ook de doorsneeconsumenten een zeg in ons verhaal gunnen.

Alle proevers hanteren het geijkte systeem, namelijk: *dubbelplus* bij een uitmuntend, hartveroverend product, *plus* bij een degelijke, technisch gave vertegenwoordiger van zijn appellatie, *zero* voor elke wijn zonder hoogte- of laagtepunten, *min* bij een wijn met technische foutjes en *dubbelmin* bij een product dat meer op waspoeder lijkt dan op wijn. Steeds wordt daarbij rekening gehouden met de context van een wijn: de achtergrond van zijn appellatie, zijn 'genre', zijn oogstjaar en zijn prijsklasse. Daarbij wordt zoveel mogelijk geprobeerd jaartallen, druivenrassen en hout/houtloze wijnen van elkaar te scheiden in de degustaties. Er worden dus nooit appels met citroenen vergeleken.

Bij welk gerecht schenk ik mijn wijn?

The right bottle at the right moment, that's the question. Wat schenk ik bij mijn baars met *beurre blanc*? Zijn er wijnen die onze familiebarbecue of de Chinees van om de hoek aankunnen? Welke rode wijn is beste maatjes met een stoverij? Bestaat er een frisse witte wijn die royaal als aperitief kan worden ge-

dronken en daarna ook bij het voorgerecht zijn mannetje staat? Kan ik suikertante Irène vermurwen met een mollige, likeurige wijn bij het dessert, waaraan ik me evenwel niet blauw betaal?

Wij gaan er wel van uit dat uw eigen smaakpapillen het laatste woord hebben. Er is namelijk niemand die u kan dicteren welke wijn optimaal past bij een bepaald gerecht. Het ideale *marriage* bestaat niet, tenzij in de fantasie van 'gastroschrijvers'...

Zelf hanteren we een aantal vuistregels die u misschien kunnen behoeden voor onverenigbare geschillen tussen wijn en spijs:

1. Drink lichtgebouwde rode wijnen altijd vóór gecorseerde rode wijnen.
2. Drink droge wijnen liefst vóór zoete wijnen.
3. Drink wijnen zonder houtlagering liefst vóór wijnen die wel op eiken fusten zijn gerijpt.
4. De tannines in rode wijnen gecombineerd met de oliën van sommige vissen resulteert vaak in een metalige bitterheid.
5. Stem altijd de intensiteit van de bereiding af op de smaakintensiteit van de wijn, met andere woorden: als u veel investeert in puik vlees of spartelverse vis, geef dan ook een proportioneel bedrag uit aan de bijbehorende wijn. Slechts zelden zal een kreeft van zestig euro 'overgoten' kunnen worden met een witte karafwijn van drie euro per liter.
6. Een verstandige keuze voor kwaliteitsingrediënten is even belangrijk als de bereidingswijze. Wanneer we bij een pictogram of commentaar stellen dat deze wijn zich prima leent voor de Aziatische keuken, bedoelen we natuurlijk niet uitsluitend de afhaalchinese om de hoek, of een ordinaire frituur waar u drie bamischijven of een van frietvet druipende diepvries loempia overgoten met currysaus bestelt.

7. Het type wijn dient inderdaad te variëren naargelang de versheid en basiskwaliteit van uw ingrediënten. Als u straks een potje instant saus opentrekt bij uw 'klaar in acht minuten'-spaghetti of kiest voor verse deegwaren en twintig minuten uittrekt om een saus te bereiden op basis van verse tomaten, gehakt en basilicum, dan ontkurkt u beter niet dezelfde wijn. De smakendriehoek zuur-zoet-bitter van beide schotels zal verschillen, dus ook de complexiteit van de begeleidende wijn.

Het huwelijk tussen glas en bord

Om u toch door dit smakenlabyrint te gidsen, ontwikkelden we al in de allereerste editie een originele set van gastronomische pictogrammen, die u telkens bij de beschrijving van de driehonderd wijnen aantreft:



Aperitief of drinkwijn

Ofwel een wijn die uitermate geschikt is om kleine hapjes of tapas te begeleiden (zonder de hiernavolgende wijnen te overdonderen), ofwel een fles die uitstekend geschikt is om een maaltijd te ontsluiten, ofwel een 'genietwijn' die ook zonder eten tot zijn recht komt.



Charcuterie

(zoals ham, worsten, patés...) Bedenk dat hoe vetter of gekruider de charcuterie wordt, hoe rustieker of voller de wijn hoort te zijn (en vice versa).



Terrines

Hieronder verstaan we alle vis-, vlees- of groenteterrines, warm of

koud geserveerd. Leverbereidingen (zoals ganzen- of eendenlever) behoren ook tot deze familie, maar vragen wel om een aparte behandeling (frisse, halfzoete of mollige zoete wijnen).



Vissoepen

Gewoonlijk op basis van zeevis, meestal ook met zuiderse, kruidig getinte bereidingen. Wijn is hier geen noodzakelijke tafelpartner, maar als u toch voor een drank opteert, kies dan eerder een wijn met lichte frisheid dan een complexe finessewijn.



Schaal- en schelpdieren

(zoals oesters, krab, langoustines, mosselen...) Koude bereidingen vereisen vooral lichte wijnen met het accent op frisheid, terwijl warme bereidingen witte wijnen met meer body en karakter nodig hebben.



Gerookte vis

Moeilijk combineerbaar, maar indien men voor wijn opteert, kiest u beter voor eerder vette en mollige wijnen.



Gestoomde of gepocheerde vis

Subtiele bereidingstechnieken vragen om eerder lichtvoetige, droge wijnen.



Gebakken of gegrilde vis

Liefst geen te vette droge wijnen. Visgrillades kunnen ook probleemloos meer 'gekruide' en sterk aromatische wijnen aan. Durvers ontkurken hierbij ook een lichtgekoelde, jonge rode wijn.



Visbereidingen met saus

De saus geeft de doorslag bij de keuze van de wijn: saus op basis van

visfumet vraagt eerder om een elegant type droge wijn, terwijl klassiek sauswerk (*beurre blanc*, room) zich beter voelt in het gezelschap van krachtige, volle witte wijnen.



Koud buffet en salades

Hieronder verstaan we alle samengestelde salades op basis van vlees of vis, gemengd met verse groenten. Pas wel op voor te venijnige vinaigrettes of dressings.



Vegetarische schotels

Een keuken die stilaan volwassen wordt en uit zijn isolement van geitenwollen sokken, vleesvervanger en new age is gebroken. Let wel: dit soort – op groenten gebaseerde – bereidingen heeft geen behoefte aan wijnen met een te tanninerijk, doortimmerd eikarakter. Zowel in wit als rood gaat het vooral om aromatisch sterke wijnen, die bovendien iets méér bieden dan pure slanke zeste. Meestal gaat het om expressieve druivenrassen, zoals *sémillon*, *viognier*, *marsanne*...



Deegwaren

Vermijd hier de stereotiepe keuze van anonieme 'Italiaanse' wijntjes. Veel hangt af van de begeleidende saus: hoe romiger de saus, hoe vettiger en krachtiger de wijn.



Kruidige of exotische schotels

De mogelijkheden zijn hier legio: het gamma gaat hier van couscous via paella tot de bekende 'Chinese' rijstafels, Thaise of Indische gerechten. Gebruik hier geen te verfijnde of te oude wijnen, eerder wijnen met een hoge fruitfactor, veel body en niet té overdadige eiklagering.



Stoof- en suddergerechten

Veel hangt af van het basisvlees dat men in zijn stoofpot stopt: naarmate het vlees fijner wordt (bijvoorbeeld lam), mag ook de wijn meer finesse tonen.



Gevogelte zonder saus

Schenk eerlijke 'kleine' wijnen bij eenvoudig gebraden kwaliteitskip. Steviger gevogelte zoals eend vraagt pittiger wijnen met meer body.



Gevogelte met saus

Hoe krachtiger en rijker de saus (bijvoorbeeld met room), hoe genuanceerder en complexer de wijn mag zijn.



Wit vlees zonder saus

Kies elegante, frisse wijnen (wit of rood) met ingetogen kracht voor uw varkens- of kalfsvlees.



Wit vlees met saus

Volg hier dezelfde stelregel als bij gevogelte met saus, maar schenk geprononceerder wijnen met meer expressie. Onder deze noemer plaatsen we ook het orgaanvlees zoals zwezerik, lever, niertjes,...: zij kunnen krachtiger, aromatisch rijkere wijnen temmen.



Grillades en barbecue

Zoek niet naar te complexe of rijke wijnen, want finesse komt hier zelden tot zijn recht. Dit geldt vooral bij barbecue, waar dikwijls alles door het kruidengeweld gemaskeerd wordt.



Rood vlees zonder saus

Uw beste lapjes rosbief of filet pur zijn uitstekende sparringpartners voor karaktervolle rode wijnen.



Rood vlees met saus

De 'power' die u in de saus stopt, moet zich kunnen meten met de gekozen wijn.



Lams- en schapevlees

Simplel (bereid) vlees is tevreden met correcte wijnen uit zowat alle regio's. De fijnste brokjes, zoals lamszadel, verdienen dat u uit uw kelder de 'forse jongens' opdiept.



Pluimwild

Een patrijs, kwartel of fazant voelt zich het best in zijn vel bij wijnen die finesse en kracht bundelen.



Pelswild

Everzwijn, haas of ree smaken voller en zijn dan ook op zoek naar een vleziger type wijn met meer tannine en uithouding.



Zachte kazen

Stel om te beginnen verstandige kaasschotels samen: liever enkele kazen dan tien versies die onmogelijk met wijn te combineren vallen. De meeste kazen zijn trouwens wijnonvriendelijk. Beperk u bij voorkeur tot wijn-kaashuwelijken uit een en dezelfde regio.



Krachtige of harde kazen

Hier gelden dezelfde principes als bij zachte kazen. Behandel de blauwgaderde kazen wel als buitenbeentjes: zij

verlangen geen rode of droge witte wijnen, maar houden van halfzoete of mollig-zoete dessertwijnen.



Zachte nagerechten

Hiermee bedoelen we alle puddings, ijsbereidingen, sorbets, bavarois... Deze desserts behoeven geen wijn, maar als u toch de kurkentrekker klaar houdt, opteer dan voor halfzoete, eerder elegante wijnen.



Gebak

Volle patisserie voelt zich lekker bij zoete dessertwijn met enig volume, terwijl gebak op basis van fruit een elegantere type halfzoete wijn als partner verkiest. Probeer een combinatie van wijn met chocoladegebak te vermijden.

Drinkwijn of bewaarwijn?

In de kelder laten sluimeren of zo vlug mogelijk op tafel: dat is het dilemma van iedereen die wijn in huis haalt. De bewaarkansen van een wijn hebben we daarom in volgende fles-sensymboliek gegoten, waarbij:



Witte wijn

Te drinken binnen het jaar.



Witte wijn

Bij voorkeur te drinken binnen 1 tot 3 jaar.



Witte wijn

Wijn met enige bewaarcapaciteiten: verdraagt een kelderrust van 3 tot 5 jaar.



Rode wijn

Te consumeren binnen een jaar.



Rode wijn

Binnen 1 tot 3 jaar te drinken.



Rode wijn

Bezit bewaarcapaciteiten, kan gemakkelijk 3 tot 5 jaar mee.



Mousserende wijn

Binnen het jaar na aankoop te drinken.



Mousserende wijn

Bezit bewaarcapaciteiten, kan gemakkelijk enkele jaren na aankoop mee.

10

Let wel: de **bewaarjaren zijn gerekend vanaf oktober 2014**, de verschijningsperiode van deze gids.

Houd er verder rekening mee dat de bewaarperiode van een fles gevoelig kan krimpen of rekken naargelang de kwaliteit van uw opslagruimte. Indien u beschikt over een vrij koele, voldoende vochtige, stille, donkere, tocht- en schokvrije, ver van alle storende geuren (bijvoorbeeld verwarmingsketel) verwijderde ruimte, dan zit u veilig. Temperatuurgrillen zijn de ergste kwelduivels voor uw flessen. Beter een kelder die constant op 'warme' hoogte zweeft (bijvoorbeeld 16 à 18 °C) dan een ruimte die jojoot tussen het vriespunt in de winter en 28 °C in de zomer, telkens met schokken van 3 tot 4 °C per etmaal. Zelfs een Grand Cru krijgt daar Grand Mal van.

Hoe spoor ik een wijn op in deze gids?

U zoekt dringend een zestesappige sauvignon blanc, een betaalbare *vin de pays*, een klassieke bordeaux of een vurige shiraz?

Geen nood: u moet geen Sherlock Holmes zijn om deze troetelfles op te sporen. Kijk snel naar het **Register van wijnen** achter in deze gids. Daar bevinden zich alle laureaten, alfabetisch gerangschikt, inclusief hun herkomst of appellatie en de pagina waarop u het proefportret in één klap vindt.

Staat mijn vaste wijnhandelaar in deze gids?

Van de 591 wijnhandelaars, verspreid over heel België en alle distributiecircuits, die deelnamen aan onze degustatiemarathon belandde ongeveer de helft met een of meerdere wijnen in deze nieuwe gids. Om te weten of ook uw vaste 'hofleverancier' een van deze gelauwerden is, bladert u het best snel naar het **Register van wijnhandelaars**.

Op deze pagina's vindt u de alfabetisch gerangschikte namen van de wijnhandelaars, met paginaverwijzing naar hun geselecteerde wijnen. Als bonus geven we u nog extra informatie: u kunt meteen lezen of de wijnhandelaar in kwestie aan huis levert, degustaties organiseert voor particulieren of ook per fles verkoopt in plaats van gesloten verpakkingen (12 stuks).

Zijn de vermelde flesprijzen betrouwbaar?

Bij elk proefcommentaar noteerden we de **prijs per fles**, in principe berekend **per afname van een gesloten verpakking (12 stuks)**, inclusief btw. Meestal zal u bovendien een kleine meerprijs van enkele procenten moeten neertellen indien u slechts één fles aankoopt in plaats van een kist of karton. De deelnemende handelaars hebben er zich contractueel toe verbonden deze basisprijzen **ten minste tot 15 februari 2015** te behouden, natuurlijk zolang de voorraad strekt. Na deze datum krijgen de bikkelharde wetten van vraag en aanbod opnieuw de bovenhand.

Wat moet ik met troetelflessen?

Van bij de start van deze wijnkoopgidsenreeks maken we nog een extra onderscheid tussen onze 330 laureaten: één op de vier à vijf van de gelauwerde flessen krijgt een duwtje in de rug en wordt tot 'troetelfles', 'erelaureaat' of 'oscar' gebombardeerd. Het gaat daarbij om flessen die de proevers op de een of andere manier verrasten.

Dat betekent in ieder geval niet dat het per definitie de langst levende, krachtigste, meest mondvullende wijnen zijn die troetelfles worden. Of evenmin dat de goedkoopste fles gemakkelijker in de prijzen valt. De proevers hebben daarentegen wél een boontje voor wijnen die – in de context van hun appellatie of land van herkomst – de trend zetten. Bij de toewijzing van deze 'troetelfles' wordt daarom rekening gehouden met verschillende parameters, zoals de voorgeschiedenis van een wijnregio en van het dominante druivenras, dat de ruggengraat vormt van de wijn in kwestie. Uiteraard speelt ook het prijskaartje een belangrijke rol.

Kortom: troetelwijnen of erelaureaten zijn niet de 'allerbeste' wijnen die de andere laureaten in een figurantenrolletje duwen, maar de 'meest boeiende' cru's. Wijnen die aan de weg timmeren; altijd afgewogen tegen de smeltkroes van hun land, streek, herkomstbenaming, vinificatietechniek of druivenras(sen).

Twee edities geleden introduceerden we zelfs een nieuwe categorie: de bio-oscar. Steeds meer domeinen en wijnmakers proberen namelijk zo duurzaam en milieuvriendelijk te werken. Ze verzorgen en/of bewerken hun wijngaarden organisch, biologisch, natuurlijk of biodynamisch, ze zijn voorvechters van de 'lutte raisonnée' en weren maximaal chemische

of synthetische onkruidverdelers, kunstmest of pesticides, ze investeren in het biotoop op en rond hun percelen, recycleren water, energie of afvalproducten en proberen hun wijnbedrijf zo 'carbon neutral' mogelijk te maken.

We zullen eerlijk zijn: in se interesseert dat ons niet, want voor ons telt de objectieve glashoud. Maar als bij de ontmaskering van de flessen, dus pas na de maandenlange blinddegustaties, blijkt dat een erelaureaat bovendien een bio-strategie volgt, bekronen we hem vanaf deze editie tot 'bio-oscar'.

Of het huis in kwestie al dan gecertificeerd werd, kan ons evenmin een jota schelen. Het gaat om de bedoelingen en visie, niet om het (duur betaalde!) boterbriefje van een erkenningsorganisatie. Opvallend deze editie: steeds meer erelaureaten blijken bio-oscars te zijn.

De trends van deze 27^{ste} editie

Acht maanden proeflabeur én -genot, **3.299 wijnen in de glazen** en slechts 10 procent die kon doordringen in onze gids. Wat viel dit jaar op?

Trend 1: Spotgoedkoop nog steeds in het rek
Kijk naar uw dagelijks brood, uw liter diesel, uw energiefactuur, uw trein-, bus- en tramabonnement en hoe die sinds eind de jaren '80 opgefokt werden. En kijk dan naar het aantal wijnlaureaten onder de 6 euro in deze gids. Editie 2015 start in wit aan 4 euro en in rood zelfs aan 3,55 euro. Wie dus orakelt dat wijn 'duur' is, mag u met onze groeten de mond snoeren.

Trend 2: klassieke tripartite

De verdeling van de 330 laureaten bleek na afloop – dus zonder dat we er bewust naar toe werkten – een verrassend mooie afspie-

geling van de marktvrraag: 9% bubbels, 39% wit en 52% rood.

Trend 3: 40 wijnlanden op het appel

Wijnen globalisering: het is een feit. Deze editie ontvingen we opnieuw stalen uit 40 wijnproducerende naties, te weten: Argentinië, Australië, België, Bosnië-Herzegovina, Bulgarije, Brazilië, Canada, Chili, China, Cyprus, Duitsland, Frankrijk, Georgië, Griekenland, Hongarije, Kroatië, Indië, Israël, Italië, Libanon, Luxemburg, Macedonië, Malta, Marokko, Mexico, Moldavië, Nieuw-Zeeland, Oostenrijk, Portugal, Roemenië, Servië, Slovenië, Slowakije, Spanje, Tsjechië, Tunesië, Turkije, Uruguay, de Verenigde Staten en Zuid-Afrika. En dan te bedenken dat in onze allereerste editie we al trots waren dat we tien wijnlanden konden presenteren...

Trend 4: De sterkhouders binnen en buiten Europa

In deze editie wordt de top drie van Europa en hun hegemonie opnieuw bevestigd: Frankrijk, Italië en Spanje slokken het leeuwendeel van de laureaten op. Maar buiten deze Drie Gratiën noteren we verrassend sterke prestaties van Zuid-Amerika – waar slokken Chili en Argentinië zelfs gezelschap krijgen van Uruguay en Brazilië – Zuid-Afrika, Australië en ook de landen uit het voormalige Oostblok (Bulgarije, Slovenië, Hongarije,...) die soms met creatieve blends afkwamen.

Trend 5: Een groot bubbelbad

De inzendingen met bubbels verdubbelden deze editie. Wat laureaten betreft, blijft Spanje (en cava) dominant met bijna de helft van de laureaten, met Italië (en vooral Prosecco) als oprukkende *numero due*.

Trend 6: De sexy sauvignon

Terwijl het rode hoofdstuk een te bonte collectie druivenrassen bevat, waaronder veel nieuwkomers, tekenen zich in wit een aantal duidelijk winnaars af. Zo is deze editie 2015 duidelijk het jaar van de sauvignon blanc, die we in allerlei gedaantes en prijsvorken selecteerden, op de voet gevolgd door viognier.

Trend 7: de mixologen aan de macht

Alhoewel mono-cépages ook deze jaargang baas blijven, zien we toch steeds vaker verrassende druivenmixen ontstaan, met bijvoorbeeld de chardonnay die gezelschap krijgt van torrentés of riesling. Of zweigelt die aan pinot noir wordt gekoppeld. Daar houden we van: wijnmakers die verder durven kijken dan hun appellatie of de geijkte ‘zo-doen-wet-het-altijd-praktijk’.

Trend 8: bio de natuurlijke norm?

Tot slot: het is opmerkelijk hoeveel wijnmakers er duurzamer werken. Of het nu, officieel dan wel officieus, (on)gecertificeerd biologisch, organisch, natuurlijk, biodynamisch, ‘CO₂-neutral’ of ‘lutte raisonnée’... heet, dat kan ons geen druif schelen. Maar het beeld van Dr. Weinstein, die als een geldwolf zijn wijngaard zonder scrupules vol pesticiden en kunstmest stopt, bovendien de wijn van a tot z manipuleert tijdens de vinificatie en alleen gelooft in hoge opbrengsten en kassa kassa, beantwoordt zeker niet aan de realiteit. De meeste wijnmakers uit deze gids hebben beseft dat ze zorgvuldig moeten omspringen met hun eigen biotoop en terroir, omdat anders de volgende generatie er niet langer (lekkere) wijn kan produceren.

Frank Van der Auwera


**Mousserende
wijn**
De Laureaten

Spanje Cava (Penedès)

Musa de Vallformosa

Brut



- 14  **parellada, xarel.lo, macabeo** Laat het nu voor eens en altijd duidelijk zijn in dit cava-gekke Vlaanderen: de bodemgrens voor zo'n gaaf gemaakte, leuk bubbende Catalaan ligt – zeker na alle extra overheidstaksen – rond de 7 à 7,5 euro. Vandaar waren we heel blij met deze blind geproefde maar prima basisbubbels, zijn enorm woeste schuimkraag en groengele, zelfs flitsend parelmoeren kleur, anders wilde belletjesautostrades. Een cava opgedragen aan Spanje's icoon-kunstenaars Salvador Dali, Pablo Picasso, Joan Miro en Francisco de Goya, gesymboliseerd door de vier blokjes op het etiket. Pittig geurenpakket van groene appel, peer en banaan, met vleugje citruszeste. In de mond verrassend genereus én ongecompliceerd lekker, vol rijpe witte/gele vruchten, cox-appel, meloen, kruisbes en gekonfijte citrus. Kruidig-mineraal en zelfs amandelbitter staartje. De dosage is precies wat het moet zijn voor zo'n populistisch product: niet te zoet, niet te strak. Geniet, op voorwaarde van een jonge en voldoende frisse flessenconditie (6 à 7°C).

Hasselt Millésime (Hasselt, voor een 60-tal verkooppunten in heel België www.hasseltmillesime.be)

Spanje Cava (Penedès)

Mas Macia Brut Tradición



parellada, xarel.lo, macabeo Soms moet het niet 'meer' zijn maar gewoon eerlijk én mes-scherp qua prijs. Herinnert u zich nog dat tv-reclamespotje als promotie voor de Belgische kazen, met als boodschap 'ik neem van alles wat'? Waarna een dikzak/vreetzak een vijftig meter lange tafel met een kaasselectie kreeg voorgeschoteld en ze waarschijnlijk allemaal over alles wat een cava nodig heeft om de verwende Belgische consument te plezieren: een bleke goudgele kleurenspiegel, een niet té zware maar wel duidelijke dosage – die bij een ruim publiek zal appelleren – een sprankelende minipareling plus een eenvoudig maar leuk parfum van groene appel, citrus en tuinkruiden. Soepel mondgevoel, met opnieuw die olijke tweeling groene appel en citrus, naast ander wit steenfruit, voldoende sappig, fris en pittig. Een degelijke basiscava, te serveren rond 6 à 7°C, vooral in de aperosfeer.

Spar (diverse verkooppunten)

Spanje Cava (Penedès)

Santa Monica

Brut



xarel.lo, macabeo, parellada Is het maar een vlugge indruk of biedt de cava ondanks alle (vooral Italiaanse?) concurrentie toch weerstand in deze editie? Ook deze door de drielingdrui- ven xarel.lo (40%), macabeo (30%) en parellada (30%) klassiek gedomineerde blend – weliswaar na bijna 1,5 jaar rijping in de kelders – illustreert waarom de Catalaanse bubbels op onze markt toch nog hun mannetje staan. Voor een boterzacht prijsje opent deze cuvée bijvoorbeeld een onstuimige blanke moussekroon tegen een groengele *background*, gevolgd door normale belletjesstromen. Kaapse appel, zesty citrusfruit en verse kruiden – vooral op conto te schrijven van de xarel.lo – laten zich aromatisch weer gel- den. Dan in de mond: fris, pittig, aangenaam sprankelend, met vooral groene appel en pruim in het smaakcentrum. Geen *wonderboy*, maar een prijsvriendelijke, correct gevinifieerd exem- plaar. Serveertip: 6 à 7°C.

Wijnen Lelièvre (Antwerpen)

Spanje Cava (Penedès)

Juan Raventós

Rosell

Brut Reserva

Heretat



macabeo, parellada, chardonnay Brut reservas zijn er voldoende op de markt, maar geef nu toe: aan dit prijs- kaartje? En met dit kwaliteitsniveau of drink- plezier? In veel grootwarenhuizen zijn cava's soms inderdaad de appellatiernaam niet waar- dig, maar deze fles vormt toch een lekkere uit- zondering, onder meer door zijn 24 maanden opvoeding 'sur lattes' in de kelders van de bo- dega. Alles start daarom met een mooie, diep- strogele kleurenspiegel plus fijne belletjes- beekjes. Licht aardse neus in aanvang, maar dan vooral de rijpe aroma's van cox-appel en bos- koop met een vleugje citrus en gistimpressies. Bijzonder aangenaam mondgevoel, onzoet en zelfs mineraal qua textuur, met als dominante smaakfactoren gekonfijte citrus en jonagolds, lichtjes aards, voorzien van een zestebittere, strak minerale afdrank. Voor de fan van een cava met ambitie, te serveren rond 8°C, ook bij rijker voedsel zoals kreeft of langoustine.

Carrefour Belgium (diverse verkooppunten)