

BRUNO VANSPAUWEN



Klare Wijn

DE WERELD VAN DE WIJN.
DE WIJNEN VAN DE WERELD.

Standaard Uitgeverij

Wijn, dit is Belgisch

In de meeste wijngidsen staat ons land niet eens vermeld. En toch worden hier wijnen gemaakt.

Er zijn geen mirakels: om goede wijn te maken, moeten de druiven goed rijp kunnen worden. Daar is een warm en zonnig klimaat voor nodig, met net voldoende regenval. Daarom liggen alle wijnstreken van de wereld tussen de 30ste en 50ste breedtegraad (op het noordelijk en zuidelijk halfrond). België balanceert op de rand van de meest noordelijke breedtegraad, eigenlijk iets te koud voor wijnbouw. Toch zijn hier een honderdtal wijnbouwers actief, zij het vooral als liefhebber. Hun grote uitdaging is het gebrek aan warmte en zon (en het teveel aan regen) te compenseren door de ligging van de wijngaard zorgvuldig te kiezen. Ook in België bestaan immers microklimaten die afwijken van het nationale gemiddelde. Bovendien kan je de wijnstokken op een zuidelijke helling aanplanten, zodat ze beter door de zon worden beschenen en de afwatering vlot verloopt. Er zijn ook grondsoorten die beter opwarmen dan andere en druivensoorten die beter bestand zijn tegen koelere klimaten. Denk aan pinot noir en chardonnay die goed gedijen in de noordelijk gelegen Bourgogne, en aan riesling en müller-thurgau die geschikt zijn voor de Elzas en Duitsland. Hoe noordelijker je gaat, hoe vaker wijnbouwers hun toevlucht moeten nemen tot suikerrijke soorten, zoals ortega, kerner en scheurebe, omdat de zuurgraad van andere druiven te hoog ligt in een koud klimaat.

Ook het werk van de wijnbouwer is belangrijk: zeker in België moet je minutieus te werk gaan, bij de snoei, het triëren van de druiven, het persen enzovoort. Dat strookt wel met het karakter van de Belgische wijnbouwers: sowieso moet je al een beetje maniakaal zijn om hier wijn te willen maken.

Hun inspanningen hebben echter geloond. In 1997 werd ons land opgenomen in de lijst van wijnproducerende landen, en wij beschikken nu zelfs over heuse *appellations contrôlées* zoals in Frankrijk. De eerste Belgische wijnstreek die zo'n gecontroleerde oorsprongsbenaming kreeg, was het Brabantse Hageland. Dat gebeurde onder impuls van de onvermoeibare Maurice Fol (vader van de bekende kok Frank Fol), die op zijn 69ste nog altijd wijn maakt op zijn domein Tempelberg. Daarna volgde Haspengouw in Limburg, en recent kondigde minister-president Letermé aan dat ook het Heuvelland in West-Vlaanderen daaraan zou toegevoegd worden.

In Wallonië bestaat de appellatie Côtes de Sambre-et-Meuse. Andere wijnen kunnen het label 'Vin de Pays des Jardins de Wallonie' aanvragen, een idee van José Happart dat Letermé ook in Vlaanderen wil doorvoeren met het label 'Vlaamse Streekwijn', wat beter klinkt dan het huidige 'tafelwijn'.

Het lijkt er dus op dat België de draad van het verleden weer oppikt. Ons land kent immers wel degelijk een zekere wijntraditie, die teruggaat tot de Romeinse tijd. Onder meer wegens het klimaat ging de wijnbouw hier echter geleidelijk achteruit, om in de achttiende eeuw te verdwijnen. Pas na 1950 kwam er een heropleving. Vandaag staat de Belgische wijn weer volop in de belangstelling, al is het hoofdzakelijk onder de Belgen zelf.

Een aantal domeinen heeft in die evolutie een voortrekkersrol gespeeld, het kasteel Genoels-Elderen op kop. De chardonnaywijnen van dit Haspengouwse domein (eigendom van de Nederlandse zakenman Jaap van Rennes) behoren tot de Belgische top. Hoewel de houttoets in de eikgelagerde versies naar mijn smaak te nadrukkelijk is, mikt Genoels-Elderen op kwaliteit, en dat kan alvast niet van alle Bourgondische domeinen gezegd worden.

De echte Belgische topper is Clos d'Opleeuw van de 43-jari-

ge Peter Colemont, ook uit Haspengouw. Als docent in wijnkennis timmert hij al jaren aan de weg om in België de grote witte bourgognes te evenaren, op een piepklein wijngaardje van enkele aren. Sinds hij over een grotere wijngaard beschikt, heeft hij met de jaargang 2004 de stap naar de commercialisering van zijn wijnen gezet. Colemont is een man met een grote wijncultuur en een gevoel voor evenwicht en nuance: dat proef je in zijn wijnen.

Ook buiten de Belgische appellaties zijn enkele fanaten aan het werk. Dirk van Nimmen legde een wijngaard aan in de Scheldevallei van Dendermonde, waar hij een delicate blend maakt van scheurebe en riesling, helemaal in de Duitse stijl.

En in Oud-Heverlee, net buiten het Hageland, startte Paul Vleminckx met het ambitieuze project om een Vlaamse champagne te maken. Na de verkoop van zijn familiebedrijf, dat mosterd en mayonaise produceerde, richtte hij het wijndomein Meerdael op, waarvan de wijngaard vandaag 8 hectare groot is. Hij past de champagnemethode tot in de puntjes toe en het resultaat is een schuimwijn die beter is dan wat sommige domeinen uit de Champagnestreek afleveren.

Al deze wijnbouwers staan elk jaar opnieuw voor de uitdaging van het Belgische klimaat, waarbij vooral het onder controle houden van de zuren een opgave is. Misschien is de opwarming van de aarde dan toch nog ergens goed voor?