

The logo for iWish, featuring the word "iWish" in a white, lowercase, sans-serif font inside a dark grey circle.

iWish

Frank Van der Auwera

WijnKOOP GIDS 2014

*De 300 beste wijnen
onder de 10 euro*

MET 30 CAVA'S EN ANDERE
BUBBELS TOT 15 EURO

KOOP MET EEN KLIK

Uitgeverij

**VRJ
DAG**

Chili Maipo Valley
Pérez Cruz
Cabernet Sauvignon
Reserva 2010

9,97

Frankrijk La Clape
Château D'Angles
Classique Rouge 2009

9,00

Zuid-Afrika Swartland
Porcupine Ridge
Syrah 2012

9,50

cabernet sauvignon, carmenère,
syrah Omstreeks 1950 kocht Pablo Perez Zanartu, Chileense zakenman, een landbouwdomenein aan de voet van de Andes. Genoeg monden te voeden, want het echtpaar had 11 (!) kinderen. Rond 1990 besloot Pablo wijn te produceren, omdat hij stilaan in het snuities had dat hij over een perfect terroir en microklimaat beschikte, terwijl de wereldmarkt zich stilaan opende voor Chileense wijn. Dáár liggen de roots van het huis Vina Pérez Cruz. Over naar de orde van de dag: deze uitstekende estate bottled cuvée, met zijn jeugdige blauw-rode kleur en mega briljantie plus 'tranencloons'. Aangenaam kruidig boeket met laurier, eucalyptus, zoethout, potloodgrafiet, vanille maar ook rijpe bramen en bosaardbei. Stevige rakker aanvankelijk in de mond, mineraal en specerijenrijk, maar geleidelijk rijper en fluweliger, vol warmbloedig zwart woudfruit, goed geïntegreerde fumé tannins van de 12 maanden eik. Garrigue-finale, waarin o.a. dragon en tijm. Serveertip: 16 à 17°C bij alle serieus vleeswerk, waaronder filet pur, osso bucco, lamszadel, patrijs en everzwijn.

Drinken tot: 2015
Zie pagina 178
Chileboutique (Mariakerke)

syrah, grenache, mourvèdre Klasiieke rode van Eric Fabre, voormalig technisch directeur bij o.a. Lafite-Rothschild, die met zijn familie echter in 2002 verkaste naar de Languedoc. Nu is dit 'Château d'Angles' zijn dada, waar hij zo duurzam mogelijk werkt. Eric is ook een maniërist, die bijvoorbeeld zijn wijnen klaart op natuurlijke wijze, puur via zwaartekracht en niet filtert. Een traag en dus duurder proces, dat wel de rijkdom en natuurlijkheid van het vergiste fruit intact laat tot in de fles. Een professionele aanwinst voor deze regio kortom, want niet alleen oogt de kleur als inkt, ondoorzichtig en wild tranend, maar er volgt een rijk boeket van o.a. zwarte bosbes, vlier, laurier, zoethout en cacaoboon, bovendien met een minerale toets. Attractief vlezig in de mond, met eerst het vurig pepertje van de syrah, maar vooral voluutueus rijpe blauwe/zwarte bessen en pruimpjes die voor veel volume en warmte zorgen. Atletisch, maar toch ook met een finesse en vitaliteit die – binnen de context van La Clape en zijn nog altijd bescheiden prijskaartje – niet vaak voorkomt. Eerder Vincent Company dan een Oekraïense gewichtsheffer, dus laat hem scoren op de juiste sientektemperatuur (ongeveer 16°C), bij voorkeur bij de betere charcuterie, wildstoofpotjes, cassoulet, lamsbout en zelfs patrijs of hert.

Drinken tot: 2016
Zie pagina 161
Justin Monard/Pro Vino (Zonhoven)

syrah De voorbije jaren schoof deze pure syrah, gemaakt door Marc Kent van Boekenhoutskloof, van een zeer flamboyante, licht exotische cuvée naar een Kaapse versie van een Rhônewijn. Blind gedegusteed valt de origine amper te detecteren, zelfs door een getrainde neus en tong. Bovendien fermem-teerde deze syrah ook met gistcellen uit de Rhônevallei. Fonkelend dieprode kleur met lila randje, gevolgd door inderdaad een Rhône-erwante boeket van mineralen ('rolkeien in de hete middagzon), een lichte eikfumé, rood/ zwart pitfruit, peper, kruidnagel en een vleugje violette. Voortreffelijk in de mond, met impressies van donkere chocolade, een circus van rijpe, fluweelzachte en expressieve bessen – rijk maar geen confituur, want ook een mooie fraîcheur – met opnieuw flink wat warme specerijen, vooral gekneusde zwarte peper. De rijping op Franse eik werd helemaal opgezogen door het overvloedige fruit. Afrondk waarin zowel zoete als zoute drop. Zo'n fles die nu al lekker smaakt, maar kelderpotentieel bezit, alhoewel het moeilijk zal zijn om van deze sexy wijn af te blijven. Schenken rond 15°C, zowel bij comfort food (hamburgers op de grill), als een sappige steak, pasta met vleessaas, rosbief of lamscarre.

Drinken tot: 2016
Zie pagina 168
Wijnhandel De Kok (Lier)



Oostenrijk Wagram

Ecker-Eckhof

Weissburgunder Schlossberg
(Mitterstockstall) 2012

9,90

Italië Venezia

Borgo Molino

Motivo Rosé Extra Dry

11,37

Spanje Rioja

Dominio De Laertes

Tinto 2011

10,00

Weissburgunder Dit is een Oostenrijkse 'pinot blanc' – volgens veel literatuur identiek aan de Weissburgunder, alhoewel we toch weinig associaties ruiken en proeven met deze variëteit uit de Elzas – die moeiteloos een massa chardonnays tot wanhoop zal drijven.

Een gastronomische krachtpatser, gemaakt door deze familie die al zo'n dikke vierhonderd jaar actief is in de regionale wijnbouw. De nu 36-jarige Bernhard Ecker bewerkt de 17 hectare wijngaard zo milieuvriendelijk mogelijk.

Het resultaat? Intens citroengeel alsof er een 1.000 watt schijnwerper achter gloeit. Verrukkelijk hoog-zomerend boeket van gekonfijte ananas en papaja, honingmeloen, gele perzik en een noterig accent. De smaak is fantastisch sensueel, pure ananas-en limoenpatisserie naast gele pruimpjes, met een verbluffende fruitconcentratie, maar tegelijk toch mooi fris, de mond van a tot z suave inpalmend. Vurige afdronk van de 13,5% alcohol. Laat deze fruitbom ontploffen in uw glas rond 9 à 10°C bij een breed spectrum aan gastronomie, waaronder risotto, kalfszwezeriken, tongrolletjes, fazant Brabaçonne of Chinese wokbereidingen met vis of scamp's.

Drinken tot: 2016

Zie pagina 94

Oostenrijks Wijnhuis (Viersel)

glera, raboso, pinot nero Eventjes dit: extra dry is een verraderlijke term.

Waar de consument een beendroge wijn verwacht, betekent dit eerder dat er een lichtzoete component aanwezig is. Soms storend want te suiker-spinnend, maar in dit geval eerder borg voor extra sensualiteit. Bovendien verpakt in een dikbuikige, *molto simpatico* flessenvorm.

De kleur oogt fonkelend grijsroze, met ijverig spurtende minibelletjes en een kantwerk van tranen die kleven tegen het glas. Aromatisch impressies van vierwoudvruchtenconfituur, crème de cassis met daarachter gekonfijt citrusfruit, rijk voor 'maar' een spumante. In de mond proeven we eerst inderdaad een lichtzoete start van vooral aardbeien-smoothie, vervolgens aangevuld met eveneens rijpe frambozen maar tevens een zeer aangename citrusfrischeur (bergamot, roze pompelmoes), die voor het nodige tegenspel zorgt. Conclusie: een sexy sprankelende rosé met een originele druiven-cast die zijn 'zoete' en 'frisse' karaktertrekjes mooi weet te verzoenen. Schenken rond 9°C, zowel in de aperitiefsfeer, als bij zeevruchten 'natuur' of in romige saus, Aziatische getinte visgerechten en ook fruitdesserts of licht gebak.

Drinken tot: 2014

Zie pagina 22

Viniamo (Maasmeechelen)

tempranillo, garnacha, graciano Even de *facts & figures* op een rijtje zetten.

Eén: domein genoemd naar de koning die treurde over zijn zoon Olyssus, die naar de Trojaanse oorlog was vertrokken, daar toch niet sneuvelde maar zich bezighield met de druiven/wijnbouw. Wat 'pa' pas na 20 jaar ontdekte. Twee: cuvée gedomineerd door 70% tempranillo. Drie: product van 'viticultura ecologica', dus adept van de biologische wijnbouw. Vier: alcoholbody van 14,5%. Vijf: een semicrianza, die slechts vier maanden in Franse barriques verbleef.

En vooral zes: dit is elegant lekker!

In ons glas drijft immers een Rioja met een karmijnrode kleurspiegel en vette draaicirkels qua tranen. Fijn parfum van rijpe bosbessen, viooltjes, jeneberbes en rozemarijn. Voor deze prijsvork verrassend verfijnd in de mond, barstend van de sappig rijpe, verse rode bessen, met een satijnen textuur, licht geroosterde peper en zelfs een minerale toets in de afdronk. Serveer deze fitness-Rioja, die stukken duurder lijkt, rond 16°C, liefst bij patrijs, reefilet, varkenshaasje, fazant en alle Mediterrane kalfsbereidingen.

Drinken tot: 2017

Zie pagina 181

Wijnhandel Lelièvre (Antwerpen)



Zuid-Afrika Western Cape
Fleur du Cap
Bergkelder selection
Chenin Blanc 2012

8,25

Spanje Calatayud
Papa Luna
Tinto 2011

9,15

chenin blanc De drijvende kracht achter o.a. 'Fleur du Cap' is het dynamische wijnmakersduo Kobus Gerber en Thinus Krüger. Zij selecteerden de druiven voor deze cuvée uit laagrenderende, dus fruit-gefocusste, percelen uit zes zones in de westelijke Kaap, waar de uiterst gevarieerde bodemtypes qua micro-klimaten of ligging toch één overeenkomst delen: hun drainage is perfect, dus het terroir houdt het hier soms schaars water goed vast. Verder laat het wijnmakersteam 10% van deze chenin-oogst in kleine eiken vaatjes vergisten, dus 90% van deze mix is letterlijk 'unwooded'. In ons glas belandt een zonovergoten strogele wijn, fel schitterend en met lange tranenkaarsjes. Dan frisse limoen-gedomineerd aroma's, met verder Provençaalse perzik en Kaapse appel plus een lichte toasty eiktoets en vleugje vanille. In de smaakarchitectuur ontdekken we een chenin die eerder lonkt naar de sauvignon blanc, zo fris en sappig, nerveus zelfs, propvol zesty limoen en opnieuw groene appel, met ook wat (rijpende) meloen en groene pruimpjes. Aangenaam op fruit en fraîcheur gebouwde, maaltijdvriendelijke wijn met gedoseerde alcohol (12,5%). Best schenken rond 10 à 11°C bij een zeevruchtenschotel, scampi's met curry in de wok, zeeduivel, lasagna of kazen zoals camembert en Brie.

Drinken tot: 2015

Zie pagina 171

Rouseu (Sint-Martens-Latem)



garnacha, syrah, mazuelo In het Vaticaan mag dan wel een nieuwe, blijkbaar 'nederige', paus zetelen, deze Pape Luna heeft alvast geen last van bescheidenheid. Zoals vrijwel elke recente oogst blijkt het een fruittextuverte, uitbundige selectie van de Schotse oenoloog Robertson, *master of wine* die zijn hart in Calatayud verloor en er een 'virtuele' *winery* installeerde. Concreet: in deze tweede grootste appellatie van Aragón koopt hij zeldzame druiven van 70- tot 100-jarige grenache-stokken, begeleidt en vinificeert hen vervolgens van a tot z eigenhandig bij een goed geëquipeerd bevrind wijnhuis. Een flamboyant karmijnrode wijn, met een *funky* boeket waarin nootmuskaat, griottes, bosbessenjam en zoete specerijen om onze aandacht boksen. Het aandeel (*fumé*) eiklagering lijkt de voorbije oogsten stelselmatig verkleind, want we ontdekken qua smaak vooral een stroom *suave*, lekker vlezige frambozen en bramen, met verder impressies van karamel, peper en een behoorlijk beklijvende tanninelading, maar aan elkaar gelijmd door een frisse zuurgraad. Een paus met een vurige boodschap, die u best devoot rond 15°C aan tafel presenteert, zowel bij Aziatische rijstschotels met vlees, als stoofpotjes, hartige worsten, konijn, rosbief of gegrilde lamskoteletjes.

Drinken tot: 2015

Zie pagina 163

Château & Co Wijnboetiek (Haacht)



Winkoopgids experimenteert digitaal

Al 26 jaar houden we onze vinger aan de pols van de wijnmarkt. En zetten mee de trends uit. Maar de wereld, vooral de technologie, staat niet stil. Daarom doen mijn uitgever en ik een digitale test met het iWish-project.

iWish is immers een toekomstgerichte *app*, waarmee u snel, makkelijk en veilig, via elke technologie (*smart phone, tablet, PC...*) wijnen kan onthouden en ook kopen. Of in uw vriendenkring wenslijstjes delen en elkaar suggesties doen. Handig, zeker wanneer de wijnimporteur in kwestie zich niet meteen bij uw deur bevindt.

Deze editie doen we een experiment met een beperkt aantal laureaten. Wanneer deze digitale toepassing aantikt, breiden we volgende editie de flessenkeuze flink uit.

Hoe gaat het in zijn werk?

Surf naar <https://iwish.be/>, registreer u en download dan gratis deze innovatieve toepassing. Dat duurt maar enkele seconden. Scan daarna op deze pagina's de bijhorende QR-code in. En bevestig uw bestelling. Of stuur uw wijnwens eventjes door naar uw vrienden, zodat die mee kunnen profiteren.

Tenzij ze natuurlijk eerder reageerden en u deze ontdekking zonden...

Frank Van der Auwera

ps: Laat ons weten hoe uw ervaringen met deze *app* zijn. Stuur me gerust een mailtje: frank@classintheglass.eu.