

MOST*



UITNODIGING

PROEFDAGEN
19&20 MAART

[MEER INFO ACHTERAAN](#)

Welkom bij onze eerste editie van Most. Bij Qualivino selecteren we al ruim 60 jaar de beste wijnen, speciaal voor u. Originaliteit, kwaliteit en prijs staan daarbij altijd centraal. Met Most bieden we u nu ook twee keer per jaar achtergrondinformatie over onze wijnen, de wijnboeren en hun prachtige domeinen, maar ook weetjes en tips om maximaal van uw wijn te kunnen genieten. Most is er dus specifiek voor u – de wijnliefhebber.

Om u ook de kans te geven onze wijnen volop te ontdekken en te proeven, organiseren we op **19 en 20 maart** onze **jaarlijkse Voorjaarsdegustatie**. Kom zeker eens langs voor ons lenteassortiment met meer dan 100 proefwijnen! We wensen u alvast veel leesplezier in Most en kijken ernaar uit u te verwelkomen tijdens de proefdagen in onze winkel in Lier!
– Het Qualivino-team

MOTS DU VIGNERON


“Mars sec et chaud, remplit cuves et tonneaux”

In maart worden de werkzaamheden op de wijngaard opnieuw opgenomen na de winterrust. Een erg natte maart of eventuele late vorst kan echter rampzalige gevolgen hebben voor de oogst. De wijnboer hoopt dus op het omgekeerde!

WIJN IN DE KIJKER

Domaine Dyckerhoff – AOC Reuilly 2014




 Deze 100% Sauvignon blanc uit de oostelijke Loire-vallei bezit een zeer puur karakter met typische toetsen van citrus en exotisch fruit. De wijn is droog en geraffineerd mineraal met levendige zuren. Ideaal geschikt per glas als aperitief, bij lichte visgerechten of zomerse salades.

€ 12,8

Dominio Del Viento – DOC Crianza 2012



 Dominio del Viento is een stijlvolle wijn uit de Spaanse Rioja. De druivenmix Tempranillo (80%) en Graciano (20%) zorgt voor een sappige, geconcentreerde wijn die 12 maanden houtlagering heeft gekregen. Aroma's van bessen, gebrande suiker en subtiel hout met zachte, ronde tannines. Ideaal voor bij de eerste barbecues.

€ 12,5

OOGST 2015

De algemene tendens is zeer veelbelovend. In de meeste Europese landen blijkt men erg tevreden terug op een jaar met ideale weersomstandigheden: een droge winter en lente, gevolgd door extreme hitte bij de aanvang van de zomer en overvloedige regens eind augustus. De eerste proeverijen beloven aromatische wijnen met een intens boeket en sappige tannines. Een voorbode voor een grootse jaargang!



Côtes de Provence

Het land van rosé

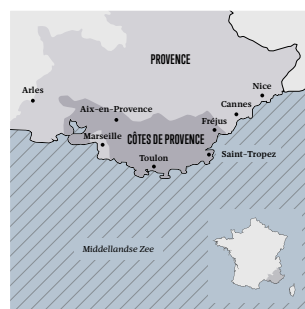
Met het ergste van de winter stilaan achter ons, blikken we reikhalzend vooruit naar de lente en de zomer. Bij terrasjesweer en lichtere maaltijden denken we ook aan lichte, speelse wijnen. Daarom zetten we in deze eerste editie van Most een wijnregio in de kijker die uitblinkt in dit type voorjaarswijn: de Côtes de Provence.

Deze regio in het zuidoosten van Frankrijk is de bakermat van de Franse wijnbouw. De Grieken importeerden er de eerste wijnstokken via de haven van Marseille en introduceerden zo de wijncultuur in hun Franse kolonie. De regio ontplooidde zich verder onder de Romeinen vanaf de tweede eeuw voor Christus, waarbij ze het bekken omdoopten tot Provincia Romana (of de Provence).

De Provence strekt zich uit van Avignon tot Nice en ligt ingesloten tussen de Alpen en de Middellandse Zee. Dit creëert een unieke geologische complexiteit van zandsteen en kristallijne rotsen, die in combinatie met de vele kleine valleien zorgden voor een grote diversiteit aan unieke *Terroirs*. De dominante invloed van de Mistralwind zorgt bovendien voor een constante aanvoer van droge, koele lucht die de wijnstokken de typische verfrissing brengt in de hete zomers. De combinatie van een complexe geologische ondergrond en de Mediterraan invloeden scheppen zo een uniek kader voor wijnbouw.

In totaal telt de Côtes de Provence 600 wijnbouwers verspreid over 27.000 hectare. Samen produceren ze zo'n 170 miljoen flessen, waarvan het grootste deel rosé (88%), gevolgd door rood (9%) en wit (3%). Ze gebruiken daarvoor een breed arsenaal aan druivensoorten voor zowel rood en rosé (Syrah, Grenache, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre, Carignan, Cabernet Sauvignon) als wit (Rolle, Ugni Blanc, Clairette, Sémillon, Bourboulenc). Aangezien de consumptie van roséwijnen in de voorbije 23 jaar verdrievoudigd is, kunnen we zeggen dat rosé erg in trek is. De Provence heeft hierbij altijd een prominente plaats gehad: hun wijnmakers worden wereldwijd beschouwd als de experts op dit domein. De rosés van de Provence blinken dan ook uit in hun zeer lichte en subtiele kleur en hun bijzonder elegante smakenpallet.

**DE ALPEN,
DE MIDDELLANDE ZEE
EN DE MISTRAL:
EEN UNIEKE TERROIR**



IN CIJFERS

600
WIJNBOUWERS

88%
ROSÉ

27.000
HECTARE

170 MILJOEN
FLESSEN/JAAR

IN ONS GAMMA KAN U ALVAST TWEE WIJNEN ONTDEKKEN DIE DEZE STIJL VOLLEDIG BELICHAMEN:

DOMAINE DE PARIS €8,7 & DOUCE VIE (CHÂTEAU DES MURAIRES) €10,8



Château Les Donats

Ruwe parel aan de oevers van Dordogne

Deze eerste editie van Most is het uitgelezen moment om terug te blikken op ruim 20 jaar Château Les Donats, ons eigen wijndomein in het hart van Bergerac in de Dordognestreek. Met het recente jubileum van dit domein achter de rug, vertellen we u graag wat meer over de geschiedenis, de evolutie en de toekomst van de wijngaard.

In 1994 besloot Patrick Somers zich te wagen aan een hartstochtelijk avontuur: hij kocht een verouderd wijndomein uit de vroege 20^e eeuw in Bergerac. Net zoals vele andere domeinen in die tijd, was Les Donats toen even gekend voor haar vee als voor haar wijn – maar weinig succesvol op beide fronten. In de volgende zes jaar werden de wijngaarden en kelders grondig aangepakt en paste Patrick al zijn wijnkennis toe om het domein in haar voormalige glorie te herstellen.

In 2005 lanceerde Château Les Donats zijn eerste **Cuvée Prestige**: de dankbare vrucht van de jarenlange inspanning en investering. Deze witte wijn wordt gemaakt van druiven van de beste percelen Sémillon en Sauvignon blanc, uitsluitend van druivelaars ouder dan 35 jaar. De specifieke ondergrond van klei, leem en kalk zorgt daarbij voor een intense wijn met geconcentreerde aroma's, die zich perfect leent voor een subtiele lagering op Franse eikenhouten vaten. Tot vandaag is deze Cuvée een vaste waarde in ons gamma, die de mensen verrast met zijn gulle, licht exotische en complexe karakter.

In 2008 begon Patrick's zoon Olivier Verhelst zijn studies aan het prestigieuze departement Oenologie aan de Université Bordeaux Victor Segalen. Om de appellatie van Les Donats naar een hoger niveau te tillen, bestudeerde hij alle wijnbouwaspecten ter plaatse, gaande van de druivenvariëteiten en wijngaardtechnieken tot de vinificatie en rijping. Vervolgens werd de wijngaard grondig geherstructureerd en het rendement drastisch verlaagd om de kwaliteit te verhogen. Olivier introduceerde nieuwe druivenvariëteiten zoals Sauvignon gris, Muscadelle en Malbec, en duurzame wijnbouwtechnieken met veel respect voor de natuurlijke fauna en flora. In de kelders introduceerde hij bovendien nieuwe methodes om elk perceel individueel te vinificeren.



LA COQUILLE ROUGE 2011
WERD DOOR WIJNRECENSENT
ALAIN BLOEYKENS IN
HET LAATSTE NIEUWS
OPGENOMEN BIJ DE 100 BESTE
FEESTWIJNEN VAN 2015

Deze inspanningen en aanpassingen resulteerden in 2011 tot de speciale oplage **Cuvée L'Évolution**; een intens geconcentreerde blend van Merlot en Cabernet Franc. De combinatie van oude druivelaars en de unieke ondergrond van leem en kalksteen maken van deze wijn een echte *terroir* die werd opgepikt door verschillende wijnjournalisten en -tijdschriften, en bekroond met een *Regional Trophy* voor "Beste wijn uit Zuidwest-Frankrijk" op de Decanter World Wine Awards.

Château Les Donats staat intussen bekend als gevestigde waarde in Bergerac:

de nieuwe dynamiek leverde een domein op dat staat voor wijnen met een identiteit en een verhaal, waarbij kwaliteit primeert op kwantiteit. Om het jubileum volop te vieren wordt dit najaar een nieuwe wijn gelanceerd die dat nogmaals bevestigt: "100 Pur Sang". Deze intense, sappige rode wijn op basis van 100% Malbec zal worden gemaakt als microcuvée van slechts 500 flessen en dus zeer exclusief verkrijgbaar zijn bij Qualivino.

TER ERE VAN DEZE VERJAARDAG ORGANISEREN WE OP 22 MEI
DE 'FÊTES CHAMPÊTRES' (ZIE AGENDA VOOR MEER INFO)



Linguine topinambour

GERECHT
VOOR 4 PERSONEN



10 MIN. VOORBEREIDING
15 MIN. BEREIDING



200 GR AARDPEER
500 GR VERSE LINGUINE
1 RODE UI

2 TEENTJES KNOFLOOK
8 ZONGEDROOGDE
TOMATEN IN OLIE

1 HANDVOL WALNOTEN
200 ML ROOM
VERSE PETERSELIE

ZWARTE PEPER
FLEUR DE SEL



- 1 Was de aardperen met een borsteltje en verwijder de schil met een dunschiller. Snij de ui fijn en fruit deze in olijfolie. Snij de aardpeer in kleine blokjes en bak mee aan in de olie, samen met de fijngehakte knoflook. Kruid met peper en zout. Voeg na 5 minuten de room toe en laat nog 10 minuten garen en lichtjes inkoken.
- 2 Hak intussen de walnoten grof en snij de zongedroogde tomaten in reepjes. Kook de pasta *al dente*.
- 3 Combineer de pasta met de saus en schik noten, gedroogde tomaat en gehakte peterselie over de borden. Werk af met verse zwarte peper uit de molen en wat *fleur de sel*.

VERGETEN GROENTE De topinambour of aardpeer is een knolgewas uit Noord-Amerika en eigenlijk de wortel van een zonnebloemsoort. Als groente werd deze voor het eerst beschreven door de Franse ontdekkingsreiziger Samuel de Champlain in 1605, die de wortel vond bij de Huron-indianen. Bij ons is de knol de laatste jaren opnieuw populair als "vergeten groente". De smaak is lichtzoet en notig. Eenmaal gaar ziet aardpeer eruit als aardappel, maar bevat bijna geen zetmeel. De aardpeer is op zijn best in de winter en het vroege voorjaar. Verse exemplaren zijn zeer stevig, zonder plekken of scheuren.



WIJNTIP Dit gerecht speelt op de subtiele, zoete smaken van wintergroente en vraagt een wijn die subtiel en licht is, met voldoende zuren om de zoetheid van het gerecht te compenseren. Vermijd dus zware, alcoholische wijnen.

ROOD Een lichte Beaujolais zoals *St. Amour* of *Brouilly* lijkt hier ideaal. De vulkanische bodems van deze regio zorgen voor de nodige frisheid in de vorm van evenwichtige zuren. De Gamay-druif speelt een thuismatch en rijpt hier perfect, wat geraffineerde texturen en fijne tannines oplevert.

WIT U kiest best voor een wijn met evenwichtige aroma's en voldoende sappigheid in de mond. Een witte wijn uit Douro-vallei zoals de bijvoorbeeld *Dalva Reserva Branco*, een wijn op basis van Viosinho, Malvasia, Codèga en Rabigato-druiven, die gerijpt is op eikenhouten vaten voor extra kracht.

ONZE SUGGESTIES DOMAINE DES PINS 2013, ST AMOUR €10,8 DALVA RESERVA BRANCO 2013, DOURO €11,1

RESTAURANT

Restaurant Carlton

Midden in het historisch centrum van Mechelen bevindt zich op de Grote Markt de familiale zaak Carlton. Ze staan er bekend om hun eerlijke maar verfijnde keukens en huiselijke warmte. Patrick en Ilse baten het restaurant uit sinds 2008. Het ruime terras heeft zicht op de Grote Markt, het stadhuis en de gotische kathedraal. De keukens van Carlton brengt verfijnde en mooie gerechten geïnspireerd op de Belgische keukens met Franse toetsen. Het volledige menu wordt zes maal per jaar vernieuwd, wat steeds zorgt voor een boeiende nieuwe eetervaring.

Carlton is terecht trots op hun wijnselectie. Hun liefde voor wijn is duidelijk te merken aan de uitgebreide keuze van wijnen uit diverse regio's aan zeer eerlijke prijzen. Zelf hebben Patrick en Ilse een voorliefde voor Bourgogne, vraag dus zeker naar hun suggesties. Sinds januari 2016 zijn er bovendien niet minder dan 15 verschillende wijnen per glas beschikbaar: een unieke kans voor wijnliefhebbers.



BRASSERIE - RESTAURANT CARLTON
GROTE MARKT 34, 2800 MECHELEN
+32 (0)15 20 18 80

INFO@BRASSERIE-CARLTON.BE
WWW.BRASSERIE-CARLTON.BE
WWW.FACEBOOK.COM/PAGES/CARLTON/

MA-ZO: 10U - 22U (DO: GESLOTEN)
ZA: 9U - 22U
KEUKEN (FR)BE DOORLOPEND OPEN
PRIJS PER PERSOON: 35,00€



DEGUSTATIE

VERLUCHTEN, DECANTEREN OF KARAFEREN?

Het is absoluut aan te raden wijn even te laten **verluchten**. Het op voorhand openen van een fles laat de wijn toe even te ademen en haar evenwicht terug te vinden. De zuurstof zorgt er ook voor dat ongewenste geuren (zoals sulfiet en reductie) vervliegen en de echte aroma's van de wijn de kans krijgen zich te ontwikkelen. Deze algemene regel geldt zowel voor rode als voor witte wijnen.

Afhankelijk van het type wijn gelden echter andere voorschriften rond hoe ver dat verluchten moet gaan. Voor veel lichtere, fruitige en jonge wijnen (1 tot 3 jaar oud) volstaat het de wijn even te walsen in het glas om voldoende zuurstof te krijgen - zowel voor wit, rood als rosé. Voor oudere rode en witte wijnen die een langere rijping hebben gekregen (*élevé* en *fût de chênes*, Crianza, Reserva) zijn de aroma's vaak te gesloten en is het aangewezen om de fles daadwerkelijk te **karaferen**. Door de wijn over te gieten in een brede karaf werkt de zuurstof versneld in op de wijn, wat de stroeve tannines lichtjes afrondt en een harmonieuzer gevoel creëert in de mond.

Ten slotte is er een groot misverstand tussen karaferen en decanteren. Karaferen heeft als hoofddoel nog relatief jonge wijnen te laten ademen en openbloeien, en gebeurt in een brede karaf voor veel zuurstof. **Decanteren** is enkel voor oudere of ongefilterde wijnen die bezinksel hebben. Dat bezinksel of droesem bestaat onder andere uit wijnsteenzuur en ontstaat bij langere bewaring, maar is niet prettig om te drinken. Daarom wordt bij het decanteren het klare deel van de wijn voorzichtig overgegoten in een smalle karaf, waarbij weinig zuurstof wordt toegevoegd. De aroma's van dergelijke oude wijnen zijn immers delicates en moeten volop gekoesterd worden.

Een leuk en trendy alternatief voor karaferen is vandaag Optiwine. Dit revolutionaire gadget gebruikt nanotechnologie om wijn in minder dan 5 minuten optimaal te verluchten met microscopische luchtbelletjes. We hebben dit zelf op meerdere wijnen uitgetest met verbluffende resultaten.



AGENDA

19|20

MAART

TELKENS VAN 11u - 20u

VOORJAARSDEGUSTATIE

Zaterdag 19 en zondag 20 maart organiseren wij onze eerste proefdagen van 2016. We laten u volop de lente proeven met onze lentewijnen en kennismaken met enkele van onze nieuwe wijndomeinen en hun schitterende producten. We stellen meer dan 100 proefwijnen aan u voor en houden lenteschoonmaak in onze kelder, met unieke promoties en kelderresten in de aanbieding. **QUALIVINO NV, ANTWERPSESTEENWEG 497, 2500 LIER**

22

MEI

FÊTES CHAMPÊTRES

Op 22 mei 2016 organiseren we samen met Château Les Donats de Fêtes Champêtres: we nodigen u nu al graag uit voor dit unieke evenement. We zetten deze dag volledig in het teken van Château Les Donats, een domein dat we intussen al 20 jaar uitbaten in het zuidwesten van Frankrijk. Wij voorzien alvast boeiende wijndegustaties, animatie voor jong en oud en een aangepaste barbecue. Meer info volgt. **INFO@QUALIVINO.BE** OF PER TELEFOON 03/489.02.23



VOLG QUALIVINO OOK OP FACEBOOK VOOR MEER WIJNTIPS EN MEER INFO ROND ONZE PROEFDAGEN, WIJNCURSUSSEN EN PROMOTIES!



QUALIVINO NV

ANTWERPSESTEENWEG 497, BE - 2500 LIER
+32(0)34890223 - INFO@QUALIVINO.BE - WWW.QUALIVINO.BE

TEKSTEN: OLIVIER VERHELST - WWW.QUALIVINO.BE
ONTWERP & VORMGEVING: JEROEN MIGNEAUX - WWW.JEROENMIGNEAUX.COM
REDACTIE: WAMBACH
DRUKWERK: CAPTAINS OF PRINTING



PASSIE VOOR WIJN

- Since 1953 -

Fer Servadou

Fer Servadou (of Fer) is een historische druivensoort die vandaag nog steeds verbouwd wordt in het zuidwesten van Frankrijk (de streek van Bergerac, Gaillac en Marcillac). Fer is de Franse vertaling van het Occitaanse woord *hèr*, dat zelf afgeleid is van het Latijnse *ferus* of 'wild'. Een alternatieve verklaring zou komen van het Latijnse *ferrum* of 'ijzer', refererend naar het zeer harde en ruwe hout van de wijnstokken en de moeilijk te plukken, compacte druiventrossen. De eerste sporen dateren uit de Middeleeuwen, toen de druif door bedevaarders werd meegenomen op hun terugweg van

MIDDELEEUWSE
DRUIF OP
BEDEVAARTSROUTE

Santiago de Compostela en zo het zuidwesten van Frankrijk veroverde. Het is zeer opmerkelijk hoe de verspreiding zich ook vandaag

nog concentreert rond die bedevaartsroute.

Fer Servadou is verwant aan Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Malbec, Petit Verdot, Carmenère en andere druivensoorten die behoren tot de familie van "Carmenets". Wijnen op basis van Fer Servadou hebben typisch aroma's van bosvruchten en soms wat rabarber, met zachte tannines en een sterke concentratie in de mond.

IDENTIKIT	STREEK	BERGERAC, GAILLAC EN MARCILLAC
	KLEUR	DONKER, ROBIJNROOD
	SMAAK	GECONCENTREERDE RODE VRUCHTEN, ZACHT TANNINES

STERREN IN BORDEAUX

Bernard Magrez en sterrenchef Joël Robuchon openden nog geen jaar geleden hun laatste nieuwe project, *La Grande Maison*, in centrum Bordeaux. In de laatste editie van de Michelinids werd de gastro-

nomische nieuwkomer al meteen bekroond met twee sterren. Een indrukwekkende prestatie die de status van Robuchon als één van de meest gelauwerde chefs ter wereld nog maar eens bevestigt.



LA R-ÉVOLUTION

Champagne Lallier lanceert een nieuwe lijn van innovatieve champagnes met een uniek concept dat de werelden van de *Millésime* en *non-Millésime* combineert. De eerste in lijn, de champagne R.012, is alvast een toonbeeld van evenwicht en finesse.

UNESCO WERELDERFGOED

Na een jarenlange strijd is Bourgogne er eindelijk in geslaagd om zijn 1247 *Climats* te laten erkennen als Unesco Werelderfgoed. Zo'n *climat* is een welomlijnd gebied dat zich onderscheidt door specifieke geologische en meteorologische factoren, met specifieke wijnen tot gevolg. Deze erkenning onderstreept het absolute vakmanschap en de unieke *terroir* van Bourgogne.

ONSTILBARE HONGER

Wijnhuis Faiveley heeft weer van zich laten horen. Na de aankoop van *Billaud Simon* in Chablis en *Dupont-Tissanderot* in Gevrey Chambertin in 2015, heeft deze gevestigde waarde uit nu een stukje van 0,1ha *Musigny Grand Cru* kunnen aankopen. Dergelijke aankopen zijn hoogst uitzonderlijk.

CUVÉE DU BICENTENAIRE

Ménard Cognac bestaat 200 jaar en lanceert speciaal hiervoor een *Special Edition "Cuvée du Bicentenaire"*: een *premier Cru Grande Fine Champagne* uit de familiale reserves, *Héritage Pierre Ménard*.

€ 82

