

MOST*

UITNODIGING

WIJNBAR(BECUE)

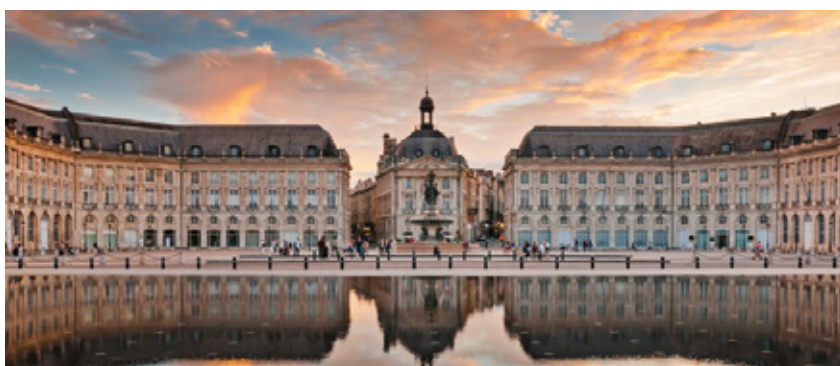
MEER INFO ACHTERAAN

We zijn alweer toe aan de derde editie van MOST. Zoals altijd willen we samen met u onze grenzen verleggen en samen met onze wijnmakers bouwen aan een boeiend (wijn)verhaal.

De laatste maanden waren alvast even heftig als boeiend. Het voorjaar begon dit jaar erg vroeg en veelbelovend, met enkele schitterende lentedagen die het wintergevoel al snel deden vergeten. Maar helaas zat het venijn zoals vaak in de staart en zullen veel wijnmakers bitter terugkijken op het einde van de maand april...

Een pak leuker nieuws is dat er enkele sterke nieuwkomers aantreden in ons gamma: onder andere Château du Cèdre (Cahors), Valdaya (Ribeira del Duero), Château des Muraires (Provence) en Domaines des Aires Hautes (Minervois). We nodigen jullie dan ook met veel plezier uit op onze allereerste WIJNBAR(BECUE) om deze en andere zomerwijnen samen met ons te ontdekken. Het wordt een gezellige namiddag vol nieuwe wijn en geroosterd lekkers op de braai. Ontdek er verder in deze MOST alles over!

– Het Qualivino-team



PRIMEURS 2016

Ieder jaar in april worden de wijnmakers in Bordeaux onderworpen aan een overrompeling van kritische wijnkopers en -journalisten die er de nieuwste jaargang komen proeven. Na een spetterend 2015 getuigt ook 2016 van een fantastisch niveau, wat doet denken aan die andere wonderlijke dubbele jaargang: 2009-2010.

Wat vinden we dit jaar terug? Sappige bewaarwijnen met intens geconcentreerde aroma's en tannines die getuigen van een uitstekende rijpheid. Appellaties als St. Estèphe en Margaux doen gewoonweg watertanden.

Zoals gebruikelijk bieden wij de kans aan onze wijnliefhebbers om in primeur wijnen te kopen met een aanzienlijke korting. Als u nu intekent kan u uw wijnen alvast reserveren. Vervolgens rijpen deze flessen nog enkele jaren verder op het domein zelf. Leveringen worden voorzien in het voorjaar van 2019.

GRAAG MEER INFORMATIE EN ONZE LIJST MET PRIMEURWIJNEN? CONTACTEER ONS VIA OLIVIER@QUALIVINO.BE



Terra Alta – Land van Garnatxa

Terra Alta is een Denominación de Origen (DO) in de provincie van Tarragona. Een relatief onbekend wijngebied gelegen in het zuidwesten van het Catalaanse gebergte, richting Valencia en Teruel. De naam verwijst letterlijk naar de hogere ligging van de wijngaarden, die vaak tot op meer dan 500 meter hoogte worden verbouwd. Dit schiept een prachtig landschap dat vele artiesten inspiratie schonk, waaronder zelfs Picasso.

De streek combineert een mediterraan klimaat met continentale invloeden. Zo kan de temperatuur in de lente er op één dag soms 30 graden verschillen. De neerslag is er karig en de zonneschijn overvloedig, de bodems zijn er rijk aan klei en kalksteen maar arm aan organisch materiaal. Kiezelstenen in de bodem zorgen dan weer voor de nodige ventilatie en afwatering.

De eerste tekenen van de wijnbouw dateren hier zoals in vele Europese wijnregio's uit de tijd van het Romeinse rijk. Door de ingesloten ligging, ver verwijderd van havens en andere markten, genoot de regio echter nooit een grote reputatie. Veel wijngaarden werden in de Middeleeuwen zelfs vervangen door olijf- en amandelbomen. Bovendien dienden de plaatselijke wijnen in de 19^{de} eeuw vaak als basis voor *vinos rancios*, amberkleurige wijnen die in de zon werden gerijpt voor een snelle oxidatieve veroudering, zoals bij Madeira wijnen.

De laatste decennia is er echter een ware renaissance aan de gang in Terra Alta. Dat is hoofdzakelijk te danken aan hun kroonjuweel: de Garnatxa Blanca. Deze druif capteert als geen ander de vitaliteit van deze gronden en de essentie van de zon. Garnatxa combineert de verfijning van Sauvignon blanc, de aristocratie van Chardonnay en de mineraliteit van Riesling. De stijl is direct en krachtig, zonder franjes, maar zonder in te boeten aan complexiteit. Het is dan ook niet te verwonderen dat deze druif binnen Frankrijk de 5^{de} meest aangeplante is, met de Côtes du Rhône als tweede thuis.

Door de geïsoleerde ligging was de wijn tot voor kort voornamelijk bestemd voor lokale consumptie, met heel veel kleine wijnproducenten. Eén van de domeinen die je best in het oog houdt is

Herència Altès. Overtuigd van haar *terroir* besloot Nùria Altès in 2017 om voor de druiven niet meer met een coöperatieve te werken. Samen met top-oenoloog Claude Gros waagde ze zich aan de vinificatie en rijping van haar eigen wijnen op het domein. Het bleek al snel een succesformule die kon rekenen op internationale belangstelling (o.a. Robert Parker, Wine Enthusiast). Ontdek snel zelf deze wijnen boordevol elegantie, mineraliteit en finesse.

“

Het kroonjuweel: de Garnatxa Blanca, met de vitaliteit van de grond en de essentie van de zon.





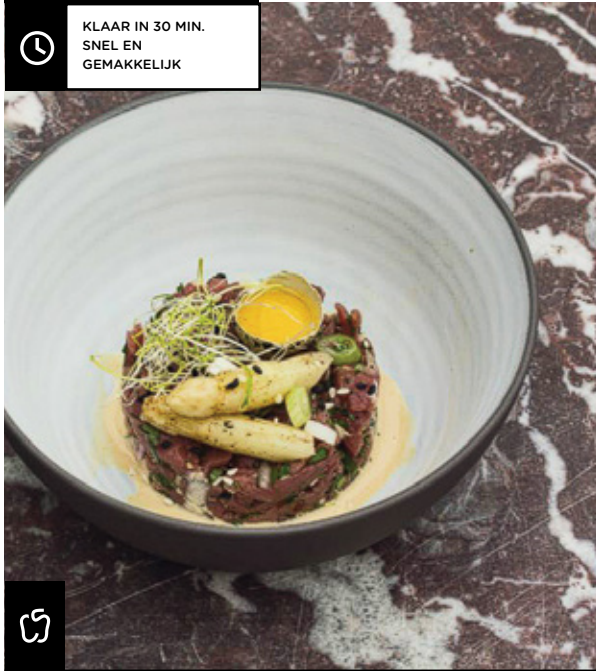
Aziatische rundstartaar met gebakken asperges en sojadressing

VOORGERECHT

VOOR 4 PERSONEN



KLAAR IN 30 MIN.
SNEL EN
GEMAKKELIJK



VOOR DE TARTAAR

400G KWALITEITSVOL RUNDVLEES	1 EL SESAMOLIE
3KL SESAMZAAD	ZESTE VAN 1 LIMOEN
1 SJALOT	PEPER
ENKELE TAKJES MUNT EN KORIANDER	ZOUT

VOOR DE DRESSING

4KL SOJASAU	2EL ZURE ROOM
4EL MAYONAISE	SAP VAN 1 CITROEN

VOOR DE AFWERKING

4 KWARTELEITJES	4 WITTE ASPERGES
ENKELE SCHEUTJES OF TAKJES GROEN	2 LENTE-UITJES

Deze rundstartaar is net iets exotischer dan de asperges op Vlaamse wijze. Aan de basis liggen wel nog steeds twee Belgische topproducten: Belgisch rundsvlees (zoals West-Vlaams rood) en witte asperges. De tartaar brengen we op smaak met enkele Oosterse toetsen en werken we af met gebakken asperges, een kwarteldooier en sojadressing. Perfect als voorgerecht, maar in kleinere porties ook als fris en feestelijk hapje.

- 1 Snij de koriander, munt en sjalot fijn. Snij vervolgens het rundsvlees eerst in reepjes en dan in blokjes. Voeg alles samen met de sesamolie, zeste van limoen, peper, zout en sesamzaad. Bewaar afgedekt in een kommetje in de koelkast. Meng alle dressing-ingredienten en bewaar koel.
- 2 Schil de asperges. Stoom of kook ze beetgaar in ongeveer 7 minuten. Snij ze in stukjes van 3-4 centimeter. Smelt een klontje boter in een hete pan. Dep de asperges droog en kleur ze in de bruisende boter. Zet opzij.
- 3 Snij de lente-uitjes fijn. Scheid tot slot de kwarteleitjes. Hou telkens een half dopje en de dooier bij.
- 4 Lepel de tartaar in een serveerring of een glaasje en druk zacht aan. Werk af met een lepeltje dressing, een kwarteldooiertje, wat groen, de fijngesneden lente-ui en de gebakken asperges.



-- WIJNTIP: DOMAINE DE MONDENET

Voor dit gerecht boordevol kruidige smaken raden we een rode wijn aan met voldoende typiciteit en zuren. Om de fijne aroma's van de asperges te respecteren, opteren we voor een lichte rode wijn. Onze keuze: de Domaine de Mondenet uit Brouilly.



DOMAINE DE MONDENET €12,5

NUITS BLANCHES (SLAPELOZE NACHTEN)

De vrees van vele wijnbouwers werd ook dit jaar weer realiteit. Door de warme en zonnige dagen in maart en begin april ontwaakten de wijngaarden in Europa al vroeg uit hun winterslaap. Gemiddeld liepen de wijngaarden klimatologisch één tot twee weken voor op schema. In bepaalde regio's was de wintersnoei zelfs nog niet afgerond toen de eerste bladeren zich ontplooiden.

Maar helaas liepen dan de eerste weersvoorspellingen met onheilspellend nieuws binnen. Eind april kantelde het weer en werden grote delen van Europa - van Pfalz tot Chablis, van Haspengouwen tot Minervois - geconfronteerd met nachten waarin de temperaturen plaatselijk daalden tot -6°C. Dit zorgde bij veel wijnbouwers voor slapeloze nachten. Jonge knoppen, bladeren en twijgjes werden door de vorst getroffen met nefaste gevolgen voor de komende oogst. Zo zijn in Bordeaux tot 80% van de wijngaarden getroffen.

De wijnbouwers staan meestal machteloos tegen dit soort weerfenomeen, aangezien de meesten onder hen niet over de dure middelen beschikken (warmtekanon, vuurpotten, watersproeiers,... zelfs helikopters) om zich er tegen te wapenen. Het toont ons nogmaals hoe krachtig de natuur kan zijn.



MOTS DU VIGNERON

“Het kan vriezen tot in mei, tot de Ijsheiligen zijn voorbij.”

De ijsheiligen zijn wellicht de oudste en bekendste begrippen uit de volksweerkunde. De naamdagen van St. Mamertus, St. Pankratius, St. Servatius en St. Bonifatius (11 tot 14 mei) betekenen traditioneel gezien immers het einde van de kans op schadelijke nachtvorst. Na die periode kunnen de wijnboeren dus rustiger slapen.

Champagne Lallier

Het wordt stilaan tijd wat meer te vertellen over één van de vaste waarden in ons gamma van de voorbije 10 jaar: Champagne Lallier. Een topdomein dat een ware transformatie onderging.

Al sinds het prille begin zijn we gecharmeerd door de geraffineerde champagnes en de eigentijdse visie van eigenaar en wijnmaker Francis Tribaut. De weg naar dit succes bleek voor een klassiek maar onbekend champagnehuis echter niet evident. Lallier is gevestigd in Aÿ, één van de zeventien Grand Cru-gemeenten in de Champagnestreek. De eerste etiketten met de naam Lallier verschenen in 1906, toen René Lallier dit huis stichtte. Het is echter zijn kleinzoon René James die Champagne Lallier nieuw leven inblies door de historische kelders in Aÿ te vernieuwen en zich bij te laten staan door Francis Tribaut in zijn zoektocht naar kwaliteit. Francis is een geboren en getogen wijnmaker uit de regio die de stiel van het blenden en vinifiëren leerde bij enkele gerenommeerde champagnehuizen. In 2004 zag hij zijn droom werkelijkheid worden toen hij René-James Lallier op kon volgen als eigenaar van het domein. Voor zijn champagne gebruikt Francis Pinot noir en Chardonnay druiven, binnen een duurzame wijnbouw zonder insecticiden en met een unieke selectie wilde gisten. Als eigenaar en wijnmaker kan hij zijn visie rond authenticiteit en kwaliteit ongeremd uitvoeren. Zo staat hij erop om elke fase van het wijnmaken te

IN CIJFERS

150	100%
HECTARE WIJNGAARD	GRAND CRU
400.000	3
FLESSEN/JAAR	JAAR FLESRIJPING

overzien en persoonlijk iedere champagne te assembleren. Champagne Lallier combineert op die manier het beste van twee werelden: het authentieke van de lokale champagneboer en het prestigieuze van grote champagnehuizen. De rol van Francis Tribaut was daarbij doorslaggevend.

De originele kelders van Champagne Lallier zijn gevestigd in Aÿ (Côtes de Blancs). In 2012 werd ook een nieuwe hightech kelder in gebruik genomen in Oger, te midden van de wijngaarden. Deze nieuwe kelder combineert zuiver vakmanschap met de nieuwste technologie.

(R)Évolution

Deze champagne is een typisch voorbeeld van hoe Champagne Lallier blijft boeien en als pionier de grenzen blijft verleggen. De meeste champagnes bestaan uit *vin de réserve* (vaak meer dan 2/3) en *vin de Millésimé* (slechts 1/3). De *réserve* is een assemblage van verschillende jaargangen en legt de basis voor de typische huisstijl van elk champagnemerik. Hierdoor proberen de champagnehuizen de vaste smaak van hun champagne te waarborgen. In 2012 is Lallier hier echter als één van de eersten van afgestapt en kwam het met een compleet nieuw gamma met meer aandacht voor de kwaliteiten van de jaargang. De verhoudingen worden hier omgedraaid en bestaan voor meer dan 75% uit *vin Millésimé*, wat zorgt voor een boeiende champagne met meer diepgang en complexiteit.

“
L'Art du
bon boire
”

“De kunst goed te drinken”

MOTTO LALLIER



ONTDEK CHAMPAGNE LALLIER IN ONS GAMMA: CHAMPAGNE LALLIER R.012 GRAND CRU € 34,0

WIJNPRODUCTIE HISTORISCH LAAG

De mondiale wijnproductie van 2016 is er één van de laagste van de afgelopen 20 jaar. In totaal zorgden 7,4 miljoen hectare wijngaard voor 25,9 miljard liter wijn, wat zowat 5% lager ligt dan in 2015. De voor-

naamste redenen waren uitzonderlijke vorst, hagel en droogte... weerfenomenen die onder andere aan El Niño worden toegeschreven. De grootste wijnproducent in 2016 was Italië, gevolgd door respectie-

velijk Frankrijk en Spanje. De Verenigde Staten en Australië vervolledigen de top 5. Ongeveer 10% van alle geproduceerde wijnen vorig jaar waren biologisch.

BBQ -THEMA

Domaine Beaubois – Costières de Nîmes Rosé



Rosé op basis van Syrah en Grenache uit het zuidelijkste puntje van de Côtes du Rhône: de “Costières de Nîmes”. Deze volle, fruitige wijn met exotische aroma’s past perfect op een tuinfeestje of een barbecue. Domaine Beaubois engageert zich al langer met een gamma biologische wijnen, die sinds dit jaar ook geschikt zijn voor veganisten.

€ 9,00

Mandarossa – Fiano



Droge witte wijn uit het zuiden van Sicilië die de zomer in je glas brengt. Een explosie van tropisch fruit met een lichte ondertoon van mineralen en kruiden zoals basilicum. Perfecte match voor zomerse salades of gegrilde vis op de barbecue.

€ 9,50

Le Cèdre Héritage



Château du Cèdre is ongetwijfeld één van de meest gelauwerde wijndomeinen in Cahors. Wij zijn dan ook trots om met Qualivino hun wijnen vandaag te mogen verdelen. Héritage is een selectie Malbec (95%) en Merlot (5%). De ondergrond van witte kalk zorgt voor wijnen met veel aroma’s en finesse in de mond. Een wijn die gemakkelijk 5 jaar oud kan worden. Deze wijn vraagt naar een stevig stuk vlees, zoals côte à l’os of entrecôte op de grill.

€ 12,80



VINIFICATIE

BETON VS INOX

In de wijnwereld is de laatste jaren een heuse hetze ontstaan rond de tanks waarin wijnen worden gevinifieerd en gerijpt. Het onderwerp van deze discussies betreft het materiaal: roestvrij staal versus beton. De meningen zijn zeer verdeeld.

U kent vast nog wel het beeld van die oude, charmante wijnkelders vol betonnen kuipen bij de lokale wijnboer. Zoals het beeld doet vermoeden is dit zeer nostalgisch en heeft er zich intussen een heuse evolutie voltrokken. Aan het einde van de 20^{ste} eeuw begonnen deze betonnen tanks immers plaats te maken voor modernere roestvrij stalen vaten.

Met de studies van Louis Pasteur op zak liet een nieuwe generatie jonge oenologen de inox vaten aanrukken en de wijnkelders hertekenen. Dat deden ze als antwoord op bacteriën en schimmels die welig tierden in de wijnkelders - vaak door een gebrek aan hygiëne en het gebruik van slechte tanks, waardoor de wijnen niet zuiver smaakten en de geur soms eerder aan azijn dan aan godendrank deed denken. Roestvrij stalen tanks, met hun spectaculaire eigenschappen op vlak van reinigbaarheid, hygiëne en steriliteit, leken de ultieme oplossing. En inderdaad, kwalijke geuren verdwenen, aroma’s werden opnieuw strak en fruitig, wijnen werden niet langer plots troebel na enkele jaren op fles... Er leken niets dan voordelen aan verbonden.

Sommige wijnmakers raakten er echter van de overtuigd dat er ook nadelen waren. In tegenstelling tot de betonnen tanks is inox immers een koud en inert materiaal dat geen zuurstof doorlaat. En aangezien zuurstof bijdraagt tot het versoepelen van de tannines in rode wijn, ging die zuiverheid en precisie dus ten koste van de complexiteit en typiciteit. Daarnaast is inox erg warmtegeleidend - met grotere temperatuurschommelingen tot gevolg - én heel wat duurder dan de betonnen versie...

Hierdoor zien we de laatste jaren beton opnieuw opwachting maken. Het grote verschil met vroeger is dat de wijnmakers dankzij de oenologie (de wetenschap van de wijn) vandaag beter geschoold zijn. Door zich bewuster te zijn van de gevaren, kan men zich vandaag met strikte hygiëne in de kelder en een nauwkeurige opvolging van de wijnen aan de hand van analyses, opnieuw uitleven met deze materialen.

Wordt zeker vervolgd...

29
SEPTEMBER
—
2
OKTOBER

WIJNREIS NAAR BERGERAC

Eind september organiseren we een wijnreis naar het zuidwesten van Frankrijk. We bieden 20 deelnemers de kans er mee op uit te trekken op een ontspannende en boeiende uitstap in het teken van de wijnoogst. U maakt er niet alleen van dichtbij kennis met wat er allemaal komt kijken bij het maken van wijn, maar kan ook actief deelnemen en intussen genieten van de lokale keuken en heerlijke plaatselijke wijnen. De reis gaat door van vrijdag 29 september tot en met maandag 2 oktober.

VRIJDAG

Vertrek bij Qualivino met een internationale reisbus. Bij aankomst bezoeken we Château Les Donats met aansluitend een wijnproeverij en diner.

ZATERDAG

Druivenoogst! Na een goed ontbijt worden armen en benen ingesmeerd voor het echte werk, de wijnoogst op Château Les Donats met aansluitend *déjeuner de vigneron*. 's Avonds volgt er een uniek diner bij een lokale ganzenboer.

ZONDAG

Bezoek aan St. Émilion en omgeving. We nemen een kijkje achter de schermen bij een gekende Grand Cru Classé en sluiten af met een gezellige barbecue met lokale gerechten.

MAANDAG

Voor we de bus terug naar huis nemen, proeft u nog een laatste maal van de pracht van de Périgord Pourpre.

WENST U ZICH IN TE SCHRIJVEN OF MEER INFORMATIE TE ONTVANGEN, CONTACTEER ONS DAN SNEL VIA SEBASTIEN@QUALIVINO.BE

ZONDAG

11
JUNI

14u00 – 20u00

WIJNBAR(BECUE)

Op zondag 11 juni organiseren we onze eerste **WIJNBAR(BECUE)**: een namiddag vol zomerse wijnen met deskundig advies voor wijnliefhebbers. Er zullen meer dan 50 wijnen te proeven zijn, van bubbels tot rosé, wit en rood. Voor de foodies is er een unieke foodtruck met *braai*: een Zuid-Afrikaanse *slowfood* barbecue. Een streling voor het oog en uw smaakpapillen!

Kom gezellig een namiddag vertoeven in goed gezelschap met heerlijke wijnen en culinaire ontdekkingen.

WAAR?

Bij Qualivino

WAT KOST DIT?

De wijnproeverij is volledig gratis en zonder inschrijving. Voor 25 euro p.p. kan u ook kennismaken met de bijhorende gegrilde braaigerechten. Schrijf u hiervoor in voor 9 juni.

HET BRAAIMENU

- Langzaam gegaard buikspek met gegrilde ananas, gegrilde beenham met graanmosterd, grillworst met verse tartaar.
- Zalm op cederplank gegaard in de braai, pasta en groenteschotel.
- Gegrilde entrecote met champignonsaus, rucola, kerstomaatjes en krieltjes.

Inschrijven voor het gegrild assortiment? INFO@QUALIVINO.BE OF 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



PASSIE VOOR WIJN