

## Lekker winters!



De keuze van Grégory Van Acker

Wit

Riesling 'Trum' 2011,  
Pichler-Krutzler,  
Dürnstein  
Oostenrijk



**Regio**  
Wachau

**Prijs**  
€ 14,98

**Gekocht bij**  
Wijnen Jan Rots  
in 9230 Wetteren  
tel 0476 35 87 87

Opvallend hoeveel jonge sommeliers vandaag voor Oostenrijkse wijn kiezen. Omdat het trendy is, maar vooral omdat het land een patent heeft op raszuivere wijnen. Geen grüner veltliner voor Grégory, maar wel een riesling met flink wat pit. 'Het domein Pichler-Krutzler bevindt zich in het oostelijke landsgedeelte, vlakbij de Donau, en wordt gerund door de dochter van FX Pichler, of zeg maar het Oostenrijkse wijnicoon. Ze gaat voor loepzuivere wijnen, zo 'natuurlijk' mogelijk, want cultuurgisten en enzymen worden angstvallig gemeden. In het glas een goed strakke en frisse riesling, rijpe citrusvruchten en minerale frisheid in de neus, kracht en elegantie in de mond, rijkelijk gevuld met fruit, breed smakend, erg knappe zuren tot diep in de finale. Aan tafel denk ik meteen aan een crème van aardpeer, die voor een gelegenheid als Valentijn feestelijk met Gillaudeau-oester en Belgische kaviaar wordt geserveerd. De frisse en strakke stijl van de wijn doet het perfect bij de licht-zilte toets van de oester en de kaviaar, terwijl het smeuge van de crème het gerecht een extra dimensie geeft'.

Wit

Chardonnay, 'Isolation Ridge  
Vineyard 2011',  
Frankland Estate  
Australië



**Regio**  
Frankland River  
(West-Australië)

**Prijs**  
€ 18,05

**Gekocht bij**  
Ad Bibendum  
in Brustem,  
Antwerpen en Jette  
[www.adbibendum.be](http://www.adbibendum.be)

'Chardonnay vind ik best wel een boeiende druif', zegt Grégory, 'tenminste als die niet overladen wordt met nieuwe eik maar als fruit de hoofdrol speelt. Geef me vrij, dit is een absolute topwijnmaker met wijngaarden op 300 kilometer van Perth. Hij gaat resoluut voor organische wijnbouw en de stijl van de wijn staat voor zuiver en puur fruit. De vergisting vindt plaats op 500 liter Franse vaten en de wijn blijft om en bij de 9 maanden op zijn gistcellen liggen. Dit komt uiteraard de complexiteit ten goede, geen wonder trouwens dat Parker deze wijn met 90/100 beloonde. Ik noem dit een 'belegen' wijn, heel rijk en complex, boordevol fruit en perfect gedoseerd hout, mondvollend en vooral bijzonder harmonieus. Een complexe wijn die een al even complex gerecht verlangt. Gebakken sint-jakobsvruchten bijvoorbeeld, met gestoofd witloof in Malheurbier, pure jus van de kam of koraal en knolselder. Let vooral op de mooie puntige zuren in de wijn, die zorgen voor een perfect evenwichtig geheel'.

Rood

Teran, Kabola,  
2009,  
Buje  
Kroatië



**Regio**  
Istrië

**Prijs**  
€ 16

**Gekocht bij**  
Patrick Dhondt  
[www.istrianchilloutwines.be](http://www.istrianchilloutwines.be)

Niks lekkerder op tafel tijdens de winter dan een stevige, intens smakende stoverij van bijvoorbeeld ossenstaart. Daar hoort natuurlijk een krachtige, maar toch best elegante rode wijn bij. Kroatië is misschien niet meteen het meest voor de hand liggende land, maar wel een heuse ontdekking. Mario Markezic is de man achter dit familiaal bedrijf dat al sinds 1891 op 8 kilometer van de Adriatische Zee wijn maakt. Zijn Stanza wijngaard op 275 meter hoogte met een zware grijze kleigrond is de ideale plek om stevige, goed aromatische wijnen te maken. Een wijn die heel wat in zijn mars heeft, diepdonker gekleurd, fraaie concentratie, uitbundige neus die doet denken aan besjes, tabak, kruiden en verfiind hout (18 maanden rijping), goed sappig in de mond, fruit van kop tot staart met verweven bittertonen en vooral kruidige tonen in finale. Bij dit karaktervol gerecht doet deze Kroatische wijn het uitstekend. Vooral de kruidige tonen en de heel elegante stijl van de wijn zorgen voor een voortreffelijk evenwicht tussen glas en bord.

Bestaat er zoiets als 'winterse' wijn? Uiteraard niet, maar putje winter komt er wel vaak stevige kost op tafel en die snakt naar een al even stevig glas wijn. Die opdracht kreeg Grégory Van Acker (25) van ons mee, sommelier in restaurant De Lijsterbes in Berlare. Een jong talent deze rasechte Gentenaar die na zijn studies in Ter Groene Poorte (Brugge) ook al als assistent sommelier in het *Hof Van Cleve* aan de slag ging. Zijn grootste hobby? Wijndegustaties! En die hobby en passie leverde hem geen windeieren op, want in oktober vorig jaar werd hij winnaar van de prestigieuze Prosper Montagné sommelierswedstrijd en mag hij zich een jaar lang 'Eerste Sommelier van België' noemen.



## De keuze van Alain Bloeykens

Wit

### Vermentino 2012, Tenute Guado Al Tasso, Antinori Italië



**Regio**  
Bolgheri, Toscane

**Prijs**  
€ 14,50

**Te koop bij**  
Wijnen De Clerck  
in Kortrijk (Heule)  
[www.wijnendeclerck.be](http://www.wijnendeclerck.be)  
Wijnhuis Christiaens  
in Tongeren  
[www.christiaens-wijnhuis.be](http://www.christiaens-wijnhuis.be)

Over traditie gesproken. De familie Antinori maakt reeds 600 jaar wijn. 26 generaties lang was er wel altijd een 'Antinori' die zich met wijn bezighield. Vandaag staat de markies Piero Antinori aan het hoofd van het bedrijf, omringd door zijn drie dochters, Albiera, Allegra en Alessia. En met een palmares dat grossiert in onderscheidingen, want Antinori staat voor vernieuwing maar steeds met respect voor de traditionele waarden. Het gros van de wijngaarden situeert zich uiteraard in Toscane, maar ook in Umbrië, Puglia en zelfs Lombardia wordt wijn verbouwd. Deze *vermentino*, een druif die trouwens afkomstig is uit de Tyreense kustregio, doet het uitstekend in het aparte microklimaat van Bolgheri. In het glas een goed aromatische wijn, mediumgeel getint, neus van rijp wit en geel fruit, bloemen en zoete kruiden, goed sappig in de mond, vooral vers fruit en omkaderd door speelse zuren die voor lengte en evenwicht zorgen. Zien we graag geserveerd bij een stevige andijviestamppot met geitenkaas en gesmolten honing.

Rood

### Château Lacoste Borie 2010 Frankrijk



**Regio**  
Pauillac

**Prijs**  
€ 26,28

**Gekocht bij**  
Topwijnen  
in Oostvleteren  
[www.topwijnen.be](http://www.topwijnen.be)

Over de jaargang 2010 zijn al liters inkt gevloeid. Voor al superlatieven want 2010 zou zelfs nog beter zijn dan die andere magische jaargang, 2009. Toegegeven, daar valt best iets voor te zeggen. 2010 mag dan vandaag misschien iets minder rijk en charmant zijn, de voortreffelijke zuurstructuur daarentegen laat het beste voor de toekomst vermoeden. Reden te meer om in een groot jaar ook eens een meer prijsvriendelijke 'second vin' te kopen. Lacoste Borie is de tweede wijn van Château Grand Puy Lacoste en lijkt ons één van de best geslaagde jaargangen ooit. Een blend van hoofdzakelijk *cabernet sauvignon*, aangevuld met *merlot* en een scheutje *cabernet franc*. In het glas een al verrassend toegankelijke wijn, heel intens gekleurd met diepe paarse tinten. Rijp zwart en rood besfruit stofferen neus en mond, net als aroma's van cacao, toast en zoete kruiden, goed frisse aanzet, mooi rond, sappig fruit met discrete bittertonen, perfect gedoseerd hout, fraaie lengte, blijft goed fris van kop tot staart. Perfect bij een goed gekruide lamstajine.

Rood

### Torino Altimus 2010 Argentinië



**Regio**  
Cafayate Valley

**Prijs**  
€ 18,05

**Gekocht bij**  
Bij Colruyt  
Klassewijnen  
enkel verkrijgbaar via  
[www.colruyt.be/wijnen](http://www.colruyt.be/wijnen)

Wijn mag best stevig zijn, als hij maar over de nodige frisheid beschikt. Deze Argentijnse krachtpatser op basis van hoofdzakelijk *malbec* druiven (54%), aangevuld met *cabernet sauvignon*, *franc* en *tannat*, weet kracht, elegantie én frisheid naadloos met elkaar te verweven. Met dank uiteraard aan de hoog gelegen wijngaarden die vooral 's nachts genieten van best koele temperaturen wat een langzame rijping van de druiven perfect in de hand werkt. Diep paarsrood gekleurd, flink wat concentratie, goed frisse neus, zwart fruit maar ook cacao, munt en eucalyptus, aromatisch, stevig en toch best verfrond in de mond, smeugig fruit, kers op alcohol, fraai hout, nog stevige bittertonen maar niet storend, want voldoende frisheid, goede lengte met vooral kruidige tonen diep in de staart. Wijn die een beetje tijd nodig heeft, een halfuurtje op voorhand ontkurken of even overgieten in een karaf doet wonderen. Heerlijk bij stevige kost als rodekool met boerenworst en spekjes of een goed gekruide chili con carne.