

# OOST-EUROPESE WIJNEN

## Waarom zijn ze minder bekend ?

Oost-Europa ligt grotendeels in de klimaatgordel die geschikt is voor kwaliteitswijn en heeft een wijncultuur die teruggaat tot de Romeinse tijd. Toch staan de landen van Oost-Europa vandaag niet bekend als wijnlanden. De verklaring is politiek. Onder het communisme werden de domeinen generationaliseerd, de druiven gingen naar een coöperatie, waar een anonieme wijn van gemaakt werd. Daardoor nam de motivatie van de wijnbouwers af, en kreeg kwantiteit voorrang op kwaliteit. Tot de Berlijnse Muur viel in 1989 en de wijngaarden opnieuw in privéhanden kwamen. Sindsdien hebben de wijnbouwers er alles aan gedaan om hun landen weer op de wereldwijnkaart te zetten.

Ook in ons land zien we nu stilaan Oost-Europese wijnen opduiken bij invoerders, in wijnwinkels en supermarkten, en op de wijnkaarten van restaurants.



## Drie Vlamingen die voor Oost-Europa kozen

**1. Patrick Dhondt** van **Istrian Chill Out Wines** werkte in de banksector en raakte in de ban van Kroatië en zijn wijnen. Vandaag verdeelt hij ook wijnen uit Slovenië, Bosnië-Herzegovina en Servië.  
[istrianchilloutwines.be](http://istrianchilloutwines.be)

**2. Marc Jacobs** van de gelijknamige invoerzaak is een Limburger die vanuit zijn passie voor wijn van beroep veranderde: "Ik werkte vroeger in de marketing en leerde dat je je moet onderscheiden, vandaar mijn interesse voor Oost-Europa. Ik was meteen verrast over het grote potentieel daar."  
[winesmarcjacobs.be](http://winesmarcjacobs.be)

**3. Emanuel Van Melkebeke** nam als student in de voedingsleer deel aan een uitwisseling tussen de Universiteit van Gent en die van Boedapest. Voor zijn thesis verdiepte hij zich in de Hongaarse wijnbouw. Hij bleef vier jaar in het land en installeerde zich daarna als invoerder van Hongaarse wijnen met zijn firma **Roides Rois**. Nadien kwamen daar Slovenië, Kroatië en Servië bij.  
[roidesrois.be](http://roidesrois.be)

## GEPROEFD EN GOEDGEKEURD

**Tokaj Nobilis, Furmint, Hongarije, 2015, 15 euro, roidesrois.be**

Furmint is de belangrijkste druif van de beroemde Hongaarse zoete tokaj. Maar er wordt ook droge wijn van gemaakt, zoals deze volle, ronde, rijke wijn met gastronomisch potentieel bij vis in saus, kreeft, ganzenlever en witschimmelkazen.



**Pilato, Pinot Bijeli (pinot blanc), Kroatië, 2013, 12,75 euro, istrianchilloutwines.be**

Aanzet van rijpe vruchten, maar ook opwekkende zuren en een energieke jodiumtoets. Mondvullend en toch fris. Past bij oesters en andere schelpdieren, gebakken vis en garnaalkroketten.



**Maurer, Birtokbor, Servië, 2013, 13,50 euro, roidesrois.be**

Mix van cabernet sauvignon, merlot, pinot noir en de van oorsprong Hongaarse druif kadarka. Zuivere aroma's van rode vruchten. Evenwichtig, licht en verfijnd. Kan bij vis, wit vlees en gevogelte. Ook prima bij vegetarische gerechten.

