

Hip & happening IN WIJN

Journalist Joost Houtman duikt graag onder in wijnmagazines en wijnbars op zoek naar wat er leeft in de wereld van bordeaux en co. Toch erkent hij zijn meerdere in Joeri De Haes. Joeri is docent wijnkunde aan de Antwerpse kokschool PIVA, bezit naast een master in de chemie nog een rist andere diploma's en is wijnvoerder bij zijn eigen bedrijf NieuweWereldWijnen.be. Plaats van afspraak is restaurant Spiga d'Oro in Boortmeerbeek, dat prat gaat op zijn uitstekende wijnkaart. De gesprekstof? De nieuwste wijntrends.

DOOR JOOST HOUTMAN
FOTO'S LUC VIATOUR

We drinken nu een droog gevinifieerde rosé spumante van de Azienda Agricola La Jara uit de Veneto. Dat doet deugd, want het is tegenwoordig al cava wat de klok slaat...

Joeri De Haes: "De verklaring voor de opmars van cava is heel eenvoudig. Er wordt in onze contreien steeds minder bier gedronken en steeds meer wijn... en nog meer bubbels. Geef toe, als je vrijdagavond thuis met je partner een flesje bubbels opentrekt, dan weet je dat de avond goed zal zijn. Dat is ronduit feestelijk. Je hoort de mensen ook makkelijk een "cavaatje" bestellen. Niet verwonderlijk, want champagne is drie maal zo duur. Terwijl, eerlijk is eerlijk, goede champagne toch vaak beter is dan de doorde-weekse cava. Alleen moet je die betaalbare lekkere champagne wel weten vinden. De prijszetting in champagne tart soms alle verbeelding, maar ja, de nieuwe rijken uit de Rusland en Oekraïne van deze wereld leggen nu eenmaal makkelijk veel geld voor 'namen' neer."

Haalt de traditionele Franse wijn nu zijn winst uit die nieuwe opkomende markten?

"Het is zeker zo dat je in Vlaanderen minder en minder scoort met de klassieke Franse namen, tenzij je met een absolute *killer*, genre Pétrus, afkomt natuurlijk."

Hoor ik daar een communautair verschil opduiken?

"Hoe grappig het ook klinkt, zelfs in wijn is er verschil. Mijn bestellingen onder de taalgrens zijn totaal verschillend dan die in Vlaanderen. Een Waalse wijnkaart kleurt voornamelijk Frans en dankzij de Italiaanse immigranten ook af en toe stevig Italiaans. Het aandeel Nieuwe Wereld beperkt zich vaak tot twee à drie Spaanse wijnen en één Chileense of Zuid-Afrikaanse witte en rode variant van hetzelfde wijnhuis. De laatste tien jaar zit daar een kleine, maar niet echt spectaculaire evolutie in. De Waalse markt focust zich nog heel erg op de Franse. Maar, *noblesse oblige*, de gemiddelde Waalse wijnrinker heeft dan ook heel veel kennis over Franse wijn. Ik hoor een Vlaming nog niet zo makkelijk de typische kenmerken van een fronsac opsommen. Walen durven daar al eens lyrisch over doen."

Is Frankrijk dan helemaal passé in Vlaanderen?

"Niet per se, maar men kickt niet meer op de grote namen. Het aandeel Franse wijnen daalt drastisch. En dan heb ik het over Franse wijn *tout*



Beleggen in wijn

- Spraaktechnologie bleek niet de allerbeste belegging. Maar zou beleggen in wijn dat wel zijn? De wijnsector groeit gestaag. Een rendement van 5 procent is haalbaar, maar reken wel op een periode van tien tot vijftien jaar. Koop grote wijnen uit grote jaren. Wat zijn grote jaren? Daar moet u zich over laten informeren. Maar als u het over bordeaux hebt, moet u volgende vier jaartallen onthouden: 1982, 1989, 1990 en 2000. Wat de Amerikaanse wijngoeroe Robert Parker goed vindt, wordt duur verkocht. Onthoud buiten bordeaux ook de grote bourgognes en Sassicaia en Vega Sicilia uit Italië.
- Alleen wijnen met lang bewaarpotentieel zijn interessant. Met andere woorden: u moet al een kenner zijn vooraleer beleggen in wijn een te overwegen optie wordt.
- Als u een fles lang wil bijhouden om welke reden dan ook - u wil ze later met grove winst doorverkopen of schenken op het trouwfeest van uw dochter die nog niet geboren is, zorg er dan voor dat u de wijn goed bewaart. Ideaal is een temperatuur die weinig schommelt tussen 10 en 16 graden. Een hoge vochtigheid van liefst 60 tot 80 procent is ook belangrijk. Anders drogen de kurken uit. Uw kelder moet vrij zijn van trillingen, licht en geuren. De combinatie van een wasmachine en een wijnrek is als Bart De Wever en José Happart samen in een hotelkamer stoppen.
- Wijnen slaat u overigens het best in tijdens de herfst. De recentste oogst komt dan in de winkelrekken zodat de stock met oudere wijnen de deur uit moet. Voor champagne wacht u beter tot december. Dan verlagen onze zuiderburen hun prijzen om te kunnen concurreren met andere bubbelproducenten. Zelf wijnboer worden ziet u niet misschien niet zitten, maar u kunt wel altijd nog beleggen in wijnaandelen. Met enige creativiteit kan u dit een groene investering noemen. De *return* is misschien niet zo hoog, maar u bent tenminste zeker van de regemaat ervan.



Journalist
Joost Houtman.



Wijninvoerder Joeri De Haes.



court. Ik heb daar wel en dubbel gevoel bij. Frankrijk beschikt over een heerlijk eclectisch wijnlandschap met een fantastische diversiteit aan AOC's, maar tegelijkertijd heb je ook een ongelofelijke banaliteit die rond Franse wijnen hangt. Een sylvaner uit de Elzas wordt niet gekocht omdat hij lekker drinkbaar is, want dat is hij dus niet. In Vlaanderen is de wijnkaart in elk geval op tien jaar tijd geëvolueerd naar een kaart waar je naast wijnen uit Hongarije, Frankrijk, Spanje en België – jawel – ook nog verschrikkelijk veel wijnen uit de Nieuwe Wereld vindt. Ter nuancering, ik heb een reeks lopen in een magazine dat zowel in Vlaanderen als Wallonië uitkomt en als het daarin gaat over nieuwe ontdekkingen, dan krijg ik toch wel bijzonder veel Waalse reacties. Dus de interesse groeit daar wel.”

Is de hele hype rond wijnen uit landen als Zuid-Afrika, Australië, Chili, Argentinië ondertussen al gepasseerd?

“Ja en nee. De landen uit de nieuwe wereld herbevestigen. Fruitigheid troef, maar na enkele jaren was het leuke van veel wijnen er wel af. Producenten als Hardy's of Jacob's Creek zijn ongelofelijk goed in het in stand houden van een constante merkkwaliteit die prijstechnisch goed zit, maar er is weinig boeiends aan. Na de initiële hype en de wat

Dure bordeaux voor de Chinezen...

In september verkocht veilingshuis Christie's in Hong-Kong nog 12 flessen Château Lafite-Rotschild uit 2000 voor 27.000 euro. Dat hoeft niet meteen te verbazen, want Bordeaux exporteert jaarlijks zo'n 170.000 hectoliter per jaar naar China. In 2003 was dat nog maar een kleine 3.000 hectoliter. China is er goed voor zo'n jaarlijkse omzet van 100 miljoen euro. Bordeauxwijn is voor Chinezen een statussymbool, leuk om mee gezien te worden. Opdrinken doen ze door het goedje te vermengen met cola. Jammer genoeg voor Mouton-Rotschild en Haut-Brion liggen hun namen bij Chinezen minder goed in de mond dan Lafite.

... Prijs-kwaliteit voor de Belg

De dure Bordeauxwijnen waar de Chinezen zo gek op zijn, doen het in ons land veel minder goed. Desondanks wordt dure wijn nog vrolijk aangekocht en opgedronken ondanks de crisis. Topbedragen als 15.000 euro zijn ook bij ons al opgetekend. Op kleinere schaal merken Belgische restaurants ook op dat klanten meer en meer vragen of ze hun eigen dure wijn mogen meebrengen. Restaurants stappen dan weer zelf af van de grote namen, wegens onbetaalbaar en de slabakkende vraag. Een Belg wil blijkbaar wel wat neerleggen voor een fles, maar niet als dat alleen maar voor een naam is en niet voor kwaliteit. Franco di Taranto, chef van wijnrestaurant Spiga d'Oro, beaamt dit volmondig: “Mijn klanten weten veel van wijn en drinken dan ook graag goede wijn. Daarom vermenigvuldig ik mijn wijnen maar met 2,5. Het is belachelijk hoe duur wijnen vaak verkocht worden op restaurant. Mijn klanten zouden dat niet appreciëren.”



ik makkelijkheidshalve 'supermarkthype' noem is er nu een nieuwe beleving aan de gang. Er is stevig heraan gepland en gerooid op een doordachte en bestudeerde wijze. De *boutique wineries* in Australië leveren uitstekende en verrassende wijnen. Er is ook meer en meer *knowhow* in Chili en Zuid-Afrika en Californië is al jaren bijzonder goed en verrassend in het middensegment."

Is de gemiddelde Belg een goede wijnkenner?

"Je merkt toch wel dat veel mensen met wijn bezig zijn. Tien jaar geleden hoorde je nog: "Ik drink graag bourgogne". Nu zeggen de mensen bijvoorbeeld: "Geef mij maar een Chileense sauvignon". Mensen kunnen de laatste jaren hun smaak heel goed duiden. Ze zijn niet bereid om zomaar geld neer te leggen voor eender welke wijn. Op een wijnproeverij die ik onlangs deed, scoorde een Mouton Rothschild quasi 10 op 10. Een oudere Chileense cabernet-merlotblend scoorde 9,5: hij was iets minder perfect, maar nog steeds heel erg fantastisch. De Chileen koop je voor 27 euro, de Mouton Rothschild voor 600 euro, exclusief btw. Daar doen mensen hier niet meer aan mee. Je merkt een grote ontvankelijkheid voor nieuwe ontdekkingen. Mensen lezen ook veel, zoeken informatie op. En dan mag een fles wél wat kosten." ■



Het domein van Château Mouton Rothschild.

Wijntoerisme boomt

Franco Di Taranto, chef van wijnrestaurant Spiga d'Oro, neemt jaarlijks twintig van zijn vaste klanten mee op een wijntrip naar Italië. En hij is niet de enige die erop uit trekt om wijn te proeven: er bestaan tal van gespecialiseerde sites en boekingskantoren die zich op de wijnmarkt richten. Er zijn de klassieke druivenplukvakanties, maar stelt u zich daar vooral niet te veel romantiek bij voor. Toch is het een understatement van jewelste om te zeggen dat wijntoerisme in de lift zit. Tegenwoordig rij je niet meer het binnenplein van een wijnkasteel op om er een uur later met te veel flessen weer te vertrekken. Nee, vandaag de dag blijf je ook in het kasteel overnachten. Niets beter om de traditie van het wijnhuis op te snuiven.

Een polis voor de betere neus

De gemiddelde Belg heeft de laatste jaren een bijzondere interesse voor wijn ontwikkeld. Hij beseft dat hij zijn neus moet gebruiken en zelfs trainen. Bekende wijnproevers en -recensenten laten tegenwoordig zelfs hun neus verzekeren. Maar dan mogen ze wel nooit meer met de motorfiets rijden of aan bokswedstrijden meedoen.