

DE NIEUWSBLA

15 niet te missen stops op Megavino



Van vrijdag 21 tot en met maandag 24 oktober vindt in Brussels Expo de achttiende editie plaats van Megavino, nog steeds het grootste wijnevent in de Benelux. En ook dit jaar kan je kennismaken met meer dan 10.000 wijnen uit 35 verschillende wijnlanden. Te veel, volgens sommigen. Niet waar, vinden wij, want juist dat mega-aanbod maakt de beurs zo aantrekkelijk. Tenminste ... als je een aantal stelregels in acht neemt: bubbels voor droog wit, rood, zoet en versterkt; eerst vlotte drinkwijnen en pas daarna gespierde krachtpatsers; en voorál: altijd spuwen! Een praktische leidraad nodig? Volg gewoon de Nieuwsblad-wijnroute. Een eigenzinnige selectie van klassieke en vernieuwende wijnen met één gemeenschappelijke eigenschap: ze hebben allemaal iets te vertellen!

Hoe onze route te gebruiken?

- Volg het traject dat op het beursplan afgebeeld staat.
- Start bij nummer één en respecteer de chronologische volgorde tot nummer vijftien. Zo kunt u, van bubbels tot gedistilleerd, van elke stop optimaal genieten.
- Wat u mag verwachten? Alle kleuren, geuren en smaken, soms klassiek maar vaak vernieuwend.
- De weg kwijt? Geen nood: op de toonbank van alle geselecteerde standen staat een bordje met de aanduiding "Nieuwsblad Stop".



D WIJNRROUTE

1 **Champagne Prévotau-Perrier Extra Brut**
Damery, Frankrijk

Noblesse oblige. Geen betere start dan een goed glas champagne. Op de stand Champagne Bar tref je heel wat producenten aan, maar wij kozen voor een bijzonder fraai huis uit Damery, een van die charmante dorpjes in de Marnevallei. Prévotau-Perrier is al lang geen onbekende meer bij flink wat Belgen, en dat hoeft niet te verwonderen, want je bent er altijd welkom.

En ook wat in het glas vloeit is gewoonweg lekker. Een Extra Brut, de meest droge champagne en een perfecte start voor onze wijnroute. Mooi fruitig en fris, nerveus en strak, veel smaak en lengte. Kortom: gewoonweg erg lekkere champagne.
Stand CHAMPAGNE BAR, 20 euro



2 **Domaine des Champs Fleuris 2014**
Saumur, Loire, Frankrijk

Leuke stand, het paviljoen van de Loire. Een soort van open tasting bar waar je op eigen tempo tientallen Loirewijnen kunt proeven. Gewapend met de smartphone? Scan dan meteen het rugetiket van de fles die je aan het proeven bent en je krijgt ogenblikkelijk info over de wijn op je scherm. Wij kozen met Saumur voor een minder bekend Loire-exemplaar. Een heel mooi stadje bovendien,

waar naast bubbels ook excellente witte wijn gemaakt wordt. Honderd procent chenin blanc, aangenaam geurend naar witte bloemen en exotisch fruit. Rond en goed fris in de mond met minerale accenten op het einde.
Stand LOIRE, ook te koop bij Hasselt Millésime in Hasselt, www.hasselt-millesime.be, 10 euro



3 **Ixsir Grande Réserve 2015**
Libanon

We kunnen onmogelijk voorbij aan het paviljoen van Libanon, gastland dit jaar op Megavino. Aan keuze geen gebrek, want enkele tientallen wijnbouwers tekelen present. Moeilijk kiezen dus, maar in wit viel ons oog meteen op de sierlijke fles van het huis Ixsir. Leuk weetje: de naam van het domein betekent zoveel als Elixir, of 'de meest pure vorm van elke substantie', lezen we op het rugetiket. De blend is apart met viognier-, sauvignon-

en chardonnaydruiven. Een frivool en aromatisch glas wit, geurend naar wit fruit en amandel. Smaakelijke perzik en abrikoos in de mond, soepel en vlot wegdrinkend met bittertje op het einde.
Stand LIBANON, ook te koop bij Wijnnet De Smedt in Brussel, 21,45 euro



4 **Gavi Anniversario 2015, Michele Chialo**
Piemonte, Italië

Aan de CERA-stand kan je niet voorbij. Alleen al omdat de keukenbrigade aangevoerd door Chef Felix Alen heel wat lekkere hapjes bereidt. En ook aan wijn geen gebrek, want de CERA-selectie bestaat dit jaar uit zestien verschillende wijnen. Wij kozen voor wit uit het Italiaanse Piemonte. Vaak minder bekend dan rood, maar deze evenwichtige

Gavi is een must. Citrusfruit en appel in de neus, droge en ietwat romige smaak met frisse limoentoets op het einde. Ongekunstelde wijn en heel geslaagde prijs-kwaliteitsverhouding.
Stand CERA, ook te koop bij De Wijnmakersunie in Diepenbeek, www.wijnmakersunie.be, 10 euro



5 **Morgon 2015, Georges Duboeuf**
Beaujolais, Frankrijk

Tijd om de overstap naar rood te maken. Kies niet meteen voor een gespierde blockbuster maar bouw rustig op. Dan kan met gamay. Als die goed rijp is tenminste. En wie gamay zegt denkt meteen aan Beaujolais. Morgon staat voor een van de tien cru's uit de regio, en het dient gezegd: 2015 was een uitstekend jaar. Verrassend veel kleur, charmerende neus, bulkt van

het rode fruit, vooral kers en bos-aardbei. Ook in de mond een korf vol sappig fruit, discrete tannines en aangename zuren. Wijn die meteen het hongergevoel aanscherpt én zin geeft in een extra glas.
Stand LE WINE, ook te koop bij Delhaize, 8,99 euro



CHECK!

6 Hecht & Bannier 2014
Languedoc, Frankrijk

Er zijn zo van die wijnen die meteen iedereen weten te bekoren. Zelfs de niet-geofende wijnliefhebber. Al vanaf het moment dat je de fles ziet: een jeugdige fles met een stijlvol en modern ogend etiket. Afkomstig uit de Languedoc, al enkele jaren het nieuwe wijnmekka voor smaakvolle en vlot toegankelijke wijnen. Syrah-, grenache- en carignandruiven in de fles, geen hout maar het accent op fruit. En dat is royaal aanwezig, klein rood en zwart besruit, iets kruidig, rond en goed sappig met aangename bittertonen in het verlengde.



Stand LE WINE, ook te koop bij Huis Manendonckx in Geel, Huis van de Smaak in Lummen, Wine and Gifts in Bierbeek, 7,95 euro

7 Vendetta Cabernet sauvignon & Malbec 2013, Francis Ford Coppola
Californië

Flink wat nieuwigheden, ook op Megavino. Wijn van de Amerikaanse regisseur Francis Ford Coppola kent u wellicht al, maar deze Vendetta is gloednieuw in het assortiment. Let even op de fles: een gitzwart papiertje rond de fles met knalrood opschrift. Het heeft iets, en het legt de link tussen zijn roots in Italië en de succesvolle *Godfather*trilogie. Ook wat in de fles steekt is apart – twee derde cabernet sauvignon aangevuld met malbec – en vooral erg lekker. Een gespierde wijn. Dat mag ook wel, want we zijn ondertussen zo goed als halweg. Zwart fruit, kruiden en toastaroma's (twaalf maanden lagering op Franse eik) maar niks geforceerd. Goed evenwichtig en fruit in een glansrol.



Stand ROUSEU, www.rouseu.be, 23,50 euro

8 Château Poujeaux 2012
Moulis-en-Médoc, Frankrijk

Tijd voor een rasechte klassieker, en dan denken we meteen aan Bordeaux. Niet meteen het grootste jaar, 2012. En toch een fraai staaltje vakmanschap van een uitstekend château dat ook in minder grote jaren voortreffelijke wijn kan maken. En dan nog wel in Moulis, een appellatie die ietwat in de schaduw ligt van grotere kleppers als Pauillac, Margaux of Saint-Julien. Bijna de helft cabernet sauvignon in deze fles, voor het grootste deel aangevuld met merlot en vandaag perfect op dronk. Mooi evenwicht tussen rood en zwart fruit, aangename houttonen, ietwat tabak en chocolade, soepele tannines en een aangename finale.



Stand TOPWIJNEN, www.topwijnen.be, 27,30 euro

9 Soul 2012
Hongarije

Op de stand van het Concours Mondial van Brussel kan je kennismaken met wijnbouwers uit een tiental landen die op de voorbije wedstrijd een gouden medaille in de wacht wisten te slepen. Vaak producenten die nog op zoek zijn naar een verdeler in ons land, en dat maakt deze stand juist zo aantrekkelijk. Wij kozen voor een 'grote gouden medaille', de hoogste onderscheiding, en dan nog wel afkomstig uit Hongarije. Uitsluitend syrah in deze fles die niet alleen naar soulmuziek verwijst, maar ook naar r&b en gospel. Wijn die als passie in de oren klinkt, dixit de producent. Niet onterecht, want deze aalgladde wijn bulkt van het sappige fruit met aangename kruidige toetsen en lieflijke bittertonen op het einde.



Stand CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, 8 euro

11 Domaine Mas Nuy, Le Rec 2013
Faugères, Languedoc, Frankrijk

Landgenoten met een wijnkasteel in Frankrijk kennen we al langer. Om en rond Bordeaux zijn ze ondertussen al met meer dan honderd, maar in het diepe Franse Zuiden lijken ze iets minder dik gezaaid. Mas Nuy in een van die prachtige dorpen in de Languedoc is niet meteen de meest bekende naam maar loont de moeite om ontdekt te worden. Stevige rode wijn met overduidelijke zuiderse accenten. Veel kleur, geurt naar rijp, zelfs ietwat gestoofd fruit, Provençaalse kruiden en peper. Flink wat kracht in de mond maar beschaafd en evenwichtig, mooi krokant fruit, lekker spicy en goed fris over de hele lijn.



Stand BELGEN ZONDER GRENZEN, ook te koop bij Godaert-Van Beneden in Brussel, 18,50 euro

12 Château Famaey Fût de Chêne Malbec 2013
Cahors, Frankrijk

Investeren in Bordeaux is op zekerheid spelen, zich aan een avontuur wagen in een moeilijke regio als Cahors is gewaagd. En toch leveren deze Vlamingen al jaren excellent werk in de streek van de truffels en de ganzen. Gewoonweg omdat ze nog authentieke cahorswijn maken die ietwat geduld vraagt vooraleer hij zich optimaal ontwikkelt in het glas. Een smaakvolle 2013 die nog potentieel heeft. Zwart fruit, aangename houttonen (twaalf tot achttien maanden rijping op eikenhout), ietwat aards, breed geschakeerd en flink wat punch. Goed stevige maar evenwichtige wijn voor bij een al even stevig gerecht. Op de stand is ook al de 2014 beschikbaar, zeker proeven!



Stand BELGEN ZONDER GRENZEN, ook te koop bij Mondovino in Schoten, www.mondovino.be, 12,44 euro

13 Uylenbergher 2013
Belgische wijn

Belgische wijn wordt steeds meer au sérieux genomen. Vooral mouserende wijnen en wit kunnen al flink wat adellijken voorleggen, en ook in rood gaat de kwaliteit crescendo. Het Domein Uylenbergher in het Hageland heeft zich al langer op rood toegelegd. En met succes, te oordelen naar deze honderd procent regentdruiwen met vierentwintig maanden nieuwe eiklagring. Gedurfd maar geslaagd, want het hout bezorgt de wijn extra volume zonder te domineren. Mooi rood fruit in neus en mond, vanille en toast. Goed fris en aangename tannines in de staart. Schenk dit flesje zonder het etiket te tonen – benieuwd wie de oorsprong weet te achterhalen.



Stand BELGISCHE WIJNBOUWERS, ook te koop bij Domein Uylenbergher in St-Pieters-Rode, www.uylenbergher.be, 18 euro

14 J.P. Chenet Ice Edition
Frankrijk

Uw mond is zowat verzadigd na een forse reeks rode wijnen? Tijd om die opnieuw schoon te maken, en dat doe je het best met bubbels. En die mogen zelfs zoet getint zijn. Ambiance troef op de stand Chenet, waar tientallen spierwitte flessen uitgestald staan en ook gekraakt worden. In een apart glas en gevuld met ijsblokjes – zoals het hoort. Geen plakkerige mouserende wijn maar wel halfdroog en licht verteerbaar. Aangenaam geurend naar witte bloemen en exotisch fruit. Aanstekelijk fris in de mond, een gevecht tussen zoet en zuur, veel fruit en aangenaam zuurtje op het einde. Misschien bent u nu wel klaar om deze route nog eens over te doen!



Stand GRANDS CHAIS DE FRANCE, ook te koop bij Makro, 5,99 euro

MINITEST

Prachtpralines

Als de donkere dagen eraan komen, biedt een praline zoete troost. De chocolatiërs spelen in op dat herfstgevoel met nieuwe smaken.

Neuhaus viert de negentigste verjaardag van Brussels culinair instituut Comme Chez Soi met drie creaties van chefs Pierre Wijnants en Lionel Rigolet. De twee met verse room en vanille, waarvan er een ook limoen, zwarte thee, karamel en ananas mee-

kreeg, zijn lekker maar de chocoladeganache met Schaarbeekse krieke is pas echt top. De exotische roompraline van Comme Chez Soi vinden we ook terug in Neuhaus' luxueuze doos waarvoor negen chefs uit binnen- en buitenland zich lieten

inspireren door een smaaksensatie uit hun jeugd. Zo leidde "de frisheid van citroen" Peter Goossens naar een "zachte ganache met vanille en Japanse Matcha-thee op een frisse



gel van tonic, omhuld met intense donkere chocolade". Het resultaat is een verrassend frisurig smaakbommetje. Wat opvalt in veel "nieuwe smaken" is het gebruik van Japanse thee, yuzu en andere citrus. Ook Galler volgt die exotische trend in zijn vier nieuwe pralines. Twee keer Matcha-thee, een keer puur met donkere chocolade en een

keer met passievrucht. Onze favoriet is de yuzu met melkchocolade, tegelijk pittig zuur en romig zacht. Een krokante praliné met pecannoten maakt het geslaagde kwartet compleet. (edk)

Neuhaus, Comme Chez Soi, 15 euro (9 stuks)
Neuhaus, World's Top Chefs, 40 euro (27 stuks)
Galler, pralines, 13,50 euro (16 stuks)



10 **Edoardo Miroglio, Bio Mavrud & Rubin 2013**

Thracian Valley, Bulgarije

Nog meer wijn uit de voormalige Oostbloklanden die nu echt wel terug van weggeweest zijn. Bulgarije is een van die voortrekkers waar heel wat domeinen fors investeerden in nieuwe wijngaarden en hypermoderne kelderfaciliteiten. Geen cabernet of merlot in deze fles, maar twee eigen druivenrassen: mavrud en rubin, 100 procent biologisch geteeld. Ietwat apart maar wel

wijn met persoonlijkheid en karakter. Sappig fruit in neus en mond, ietwat hout en zachte kruiden. Goed fris van bij de start, rond en evenwichtig, discrete bitters in de staart.



Stand **BULGARIJE**, ook te koop bij **Texavino** in Evere, www.texavino.com, 7,99 euro

15 **Apple Mojito** Frankrijk

Megavino verlaten zonder een afzakkertje? Nee toch? Op de stand Calvados maak je kennis met die edele alcohol uit Normandië, niet op basis van druiven maar wel van appelen. De drie appellaties zijn present en zowel jonge als oudere calvados kan geproefd worden. Net iets te sterk vindt u? Laat u dan verleiden door een Apple Mojito. Een cocktail die – zoals de naam doet vermoeden – bestaat uit dezelfde ingrediënten als de klassieke mojito, maar de rum werd vervangen

door calvados. Heel geslaagd bovendien want fris, evenwichtig, veel smaak en geen overdaad aan alcohol.



Stand **CALVADOS**

Gastland Libanon legt accent op exotisme

Vorig jaar was de Franse Elzas de gastregio op Megavino. Dit jaar wordt voor het eerst gemikt op vernieuwing, want een groot wijnland – laat staan een vaste waarde – kan je Libanon bezwaarlijk noemen. Niet eens de helft zo groot als die Elzas, maar wel met meer dan 7.000 jaar traditie in wijnbouw op de teller. Libanon staat voor nauwelijks 2.000 hectare wijngaarden die zich vooral in de Bekaavallei situeren, 40 wijnbouwers en een jaarlijkse productie van amper 9 miljoen flessen. En toch is ons land voor hen belangrijk, want de Libanees zelf drinkt hooguit 3 flessen wijn per jaar. Daarom dat je op Megavino meer dan 30

Libanese wijnboeren kunt ontmoeten die vooral trots zijn op hun mediterrane wijnen gemaakt van zowel internationale als autochtone druivenrassen. Cabernet, syrah, merlot en grenache klinken wijnliefhebbers als muziek in de oren, maar heb je ooit al eens de obei-deh en merweh geproefd? Op zijn minst verrassend. En op het vlak van wijn maken hoef je die Libanezen weinig te leren. Een warm en droog klimaat, een immense diversiteit aan gronden en steeds meer begenadigde wijnmakers die overal ter wereld stage liepen. Samengevat? Megavino wordt dit jaar het event voor wie op zoek is naar verrassingen.

Megavino praktisch

■ **Waar?**

Brussels Expo – Paleis 3, Belgiëplein 1, 1020 Brussel

■ **Wanneer?**

Vrijdag 21 oktober van 18 tot 23 uur. Zaterdag 22 en zondag 23 oktober van 10 tot 19 uur. Maandag 24 oktober van 10 tot 18 uur.

■ **Toegangs-prijs?**

10 euro online, 12 euro ter plaatse, proefglas en beursplan inbegrepen.

www.megavino.be



KOOKBOEK OP DE ROOSTER

Onze redacteur probeert de professional te evenaren



PRAKTIJK



THEORIE

Seitan tartaar

Ik beken: ik eet vlees. Graag en veel. Rauw, gebakken, gefrituurd – wat is een pak friet zonder vleeskroket – of in een worst gedraaid: u maakt er mij erg blij mee. Maar dat wil niet zeggen dat ik het fijn vind dat daarom onschuldige beestjes moeten sneuvelen. Integendeel: als er een even lekker alternatief is, hoor ik het graag. Ik voelde dus een sprankeltje hoop bij het zien van *Veggie/Vlees* van Jorun Verheyden, waarin voor elk gerecht twee

der dan? Het helpt een beetje, maar nu wordt het papje eerder rozebruin. En nog een beetje sojasaus maakt alles smeùiger, maar niet aantrekkelijker. De limoendressing die erbij hoort, van mayonaisse, room en limoensap, mag er gelukkig wél wezen. Ook het dresserien lukt wonderwel – voorgedroogde en al gepelde kwarteleitjes zijn hier de tijdbesparende toptip van de week.

De rijst is volgens mij ook perfect bruikbaar als behangerslijm

recepten staan, een versie met en een versie zonder vlees. Vaak ziet de vegetarische variant er zowaar lekkerder uit dan de vleesversie, zeker in het geval van deze als prachtige steak tartaar vermomde hoop seitan. Zo rood! Zo sappig! Zo beestjesvrij! Zou het dan toch kunnen? Echt? Het begint alvast niet goed: als ik de gehakte seitan meng met de gemalen gekookte rijst – volgens mij ook perfect bruikbaar als behangerslijm – krijg ik een bruinwit gevlokte massa. Ajuin en mayonaisse maken die wat homogener, en creëren vooral een non-descript soort beige. De ketchup en worcestershiresauce die erbij gaan, geven niet de verhoopte rode glans. Paprikapoe-

Maar u weet hoe dat gaat met de aap en de gouden ring, of in dit geval de seitan en de mooie garnituur. Het mengsel ziet er ook in een mooi rondje eerder uit als een bergje slachtafval, ondanks extra injecties paprikapoeder om toch nog dat bloedrode te krijgen. En de smaak? Geef maar toe, eigenlijk weet u het al. Deze tartaar smaakt naar teleurstelling. Een lovenswaardig initiatief, maar seitan mag op zijn beide vleesloze oren slapen: ik eet voorlopig toch nog beestjes. (avdp)



Veggie/Vlees, Jorun Verheyden, 27,50 euro, Uitgeverij Davidsfonds

BIER

van de week

Gust



Brouwerij: Palm, Steenhuffel.
Alcoholvolume: 7,8 procent.
Schenkttemperatuur: 6-8 graden.
Lekker bij: Uitsmijter.
Bewaren: 2 jaar.



Gemaakt in opdracht van Medialaan, Vilvoorde (VTM). Eerst een fictief bier uit de tv-reeks *Familie*, later echt gebrouwen, verkocht bij Delhaize. Oosterse geuren: gember, kardemom, gekonfijte sinaasappel. Tripelsmaak, zachte stijl. Zoetige aanzet, volmondig. Gember en sinaas keren terug. Droge en korte afdrank. In de verte een tikje bitterheid. De zoete achtergrond blijft. (acp)

Geproefd in bierhuis **Kulminator** in Antwerpen door **Marc Jansen, Sam Croonen, Dirk Van Dyck en André Peeters.**