

Gido Van Imschoot

De vrijdagreviews 11
19/03/2021

Wekelijks neem ik twee wijnen onder de loep. Een gedetailleerde bespreking en tips voor wijn en gerecht. Ontdekkingen en gevestigde waarden, mousserend en stil, uit heel de wijde wijnwereld. Proeven met verschillende glazen, temperatuur, gekarafeerd of niet etc.... Elke week twee wijnen. Kort en bondig en accuraat. Deze week staan twee wijnen van urban wineries op de proeftafel.

Wat voorafging

De laatste weken verschenen in de pers enkele interessante bijdrages over Gudule, de urban winery in Brussel. Wijnmaker Thierry Lejeune koopt zijn druiven bij veertien verschillende wijndomeinen en druiventelers, verspreid over heel Europa. Elke wijn is een blend van meerdere druivenrassen. Urban wineries vind je over heel de wereld. In Parijs vergapen toeristen zich aan de minuscule wijngaard op Montmartre en in Londen kan je kiezen uit zes wijnkelders. Verder vinden we urban wineries of stadswijnkelders in New York, Venetië, Wenen, San Francisco en in tal van andere steden. Het is een booming business. Deze week hebben we twee stadswijnen in ons glas. Toch onderscheiden beide wijnen zich van andere urban wineries. Patrick Nijs van Wijnfactorij in hartje Antwerpen en Christophe Durand van Dorrance in Kaapstad betrekken hun druiven uit eigen wijngaarden of percelen waar ze volledige controle hebben van vruchtzetting tot geogoste druif. Andere urban wineries zijn afhankelijk van toeleveringsbedrijven die hen druiven verkopen. Zij hebben dus geen of weinig invloed op het werk in de wijngaard. 'Tachtig procent van een wijn wordt in de wijngaard gemaakt' zegt Patrick. Hij denkt er niet aan om druiven aan te kopen. Christophe gaat uit van hetzelfde principe. Ook hij is doorheen het jaar intens aanwezig in de wijngaarden in Swartland en Franschoek. 'Het is belangrijk om intens in de wijngaard aanwezig te zijn, stelt Christophe, 'natuurvriendelijk werken, zorg dragen voor je plantgoed, het juiste oogstmoment bepalen en streng selecteren om mooie, gezonde bessen binnen te brengen. Dat is de basis van mijn wijn'.

Wijnfactorij Chansaar 2018

Chansaar wordt geproduceerd in hartje Antwerpen. De Wijnfactorij van Patrick Nijs werd twee jaar geleden opgericht. Hij werkt samen met Aaron de Ceuster. Beide heren zijn gepassioneerd bezig en tevens zeer goed gevormd. Patrick Nijs is gemangeld in alles wat met wijn te maken heeft. Hij is niet alleen wijnproducent. Hij volgde een wijnopleiding in Suze-la-Rousse, is WSET gediplomeerd en volgt momenteel het parcours voor Master of Wine. Daarnaast is hij een enthousiast docent wijnbouw. Samen met Aaron produceert hij wijn van eigen geteelde druiven. Zelf noemen zij hun Antwerps project een 'boutique winery' waar de wijn niet alleen geproduceerd maar ook verkocht wordt. De verschillende percelen op Houwaertseberg in het Hageland en in het Oeterdal nabij Maaseik worden organisch bewerkt, zonder gebruik van herbiciden en insecticiden. Deze ecologische visie wordt ook doorgetrokken in de wijnkelder waar zo weinig mogelijk ingegrepen wordt. Er wordt gebruik gemaakt van zwaartekracht bij het overgieten van de wijn en de wijn wordt niet geklaard, noch gefilterd. Chansaar uit 2018 is een blend van pinot noir, dornfelder en cabernet dorsa. Dat is minder voorkomend, omdat in ons land de meeste rode wijn van één druif wordt gemaakt. Deze bijzondere samenstelling maakt me nieuwsgierig. Pinot noir is uiteraard gekend als een subtiele druif, aromatisch en gewoonlijk lichtgekleurd met eerder zachte tannines. Cabernet dorsa werd lange tijd, ten onrechte aanzien voor een kruising van cabernet sauvignon en dornfelder, maar DNA-specialisten van de universiteit van Davis kwamen tot

de vaststelling dat deze druif in geen geval verwant is aan cabernet sauvignon. Het is een kruising is van blaufrankisch (lemlinger) en dornfelder. Het is een vroegrijpende druif met veel sap, structuur en een goede affiniteit met hout. Dornfelder is op zijn beurt ook verwant aan blaufrankisch en levert wijnen in twee stijlen. In Duitsland vind je zowel zachte fruitbommen naast intens houtgerijpte en vrij krachtige dornfelders. Patrick en Aaron maken van de blend van deze drie druiven een interessante en boeiende wijn. Hij liet zijn pinot noir deels rijpen in gebruikte Franse eik en de cabernet dorsa kreeg een korte passage in oudere vaten van Amerikaanse eik. We proeven Chansaar 2018 op 15°C in een Spiegelau Invento glas.

In het glas

De eerste aanblik is uitnodigend met een robijnrode kleur en een paarse schijn. Ik ruik onmiddellijk kruidige geuren met een lichte evolutie en aardse tonen. Pas na opschudden komt het onderliggende donker fruit naar voren. Ik herken hierin braambessen en cassis. In de evolutie speelt het fruit met de kruidige aroma's en sous-bois geuren. Ik hou wel van die bosgeur die diepgang geeft aan de aroma's van een wijn. De smaak is heel sappig, mondvullend met een aangename fraîcheur. Opvallend zijn de zachte tannines en de lichte, subtiele toets van karamel in de afdronk, kenmerkend voor wijnen die in Amerikaanse eik gerijpt zijn. Deze wijn is perfect op dronk. Toch kan hij gerust nog 2 à 3 jaar verder evolueren in een goede kelder. We dronken deze lekkere en toegankelijke wijn met een rood gebakken reehaasje met gekonfijte knolselderblokjes en foelie, een heerlijke combinatie. Schenk hem eerder fris met een casse-croûte, gebakken eendenborst met champignons en gegrilde groenten met zuiderse kruiden.

Prijs 19,50 www.wijnfactorij.be en bij verdelers van Belgische wijn.

Momenteel wordt oogstjaar 2019 op de markt gebracht.

Dorrance Syrah Cuvée Ameena 2016

Christophe Durand is afkomstig uit de Calvados regio. Midden de jaren negentig trok hij naar Zuid-Afrika als agent voor verschillende Bourgondische tonneliers...