

Wijn proeven in

Wallonië

Dat België zoveel meer is dan bier weten we na een wijnreis naar Wallonië. Hè? Wijn uit België? Kunnen ze dat niet beter aan de Fransen overlaten?

Tekst: Marja van Spaandonk Foto's: Wallonië België Toerisme

Eh, ja en nee. Dat Franse wijnen goed zijn, is natuurlijk algemeen bekend. Maar dat betekent niet dat er in België, net als in Nederland, ook hele aardige pogingen gedaan worden. We nemen de proef op de som en bezoeken drie wijngaarden in Wallonië. Conclusie 1: wijn proeven op de wijngaard zelf geeft zoveel meer smaak en beleving. Conclusie 2: wijnboeren en -boerinnen zo bevlogen over hun product horen praten verhoogt de smaak nog eens een keertje. Conclusie 3: van zoveel gedrevenheid komen we tot een doorslaggevend besluit: Belgische wijnen verdienen zeker een kans. Hij staat midden in een glooiend landschap tussen rijen druivenstokken. Monsieur Philippe Grafé straalt net zo hard als de zon op dat moment. Dat wijn goed voor een mens moet zijn, zie je aan deze goedlachse en enthousiaste man. Tachtig jaar, maar wanneer hij ons over zijn domein leidt kunnen we hem bijna niet bijhouden.

„Ik heb altijd al in de wijnen gezeten hoor, maar dit hier is mijn droom.“ Dit hier is Domaine du Chenoy, een werkelijk prachtige wijngaard (de grootste en oudste van de provincie Namen), gelegen rond een authentieke boerderij en bijgebouwen. Monsieur Philippe werkte tot zijn 65ste in de bekende wijnhandel Grafé Leocq in Namen, waar we later bij hoge uitzondering de kelders met 800.000 flessen wijnen bezoeken. Denk niet dat monsieur Philippe met pensioen ging. Hij begon in 2003 zijn eigen wijngaard. „De druiven die ik voor de wijnen gebruik zijn onbespoten. Ik gebruik rassen die 100 procent resistent zijn tegen ziektes. Natuurlijk moet de grond goed zijn, maar het kiezen van de druivenrassen is net zo belangrijk.“ De proeverij bij monsieur Philippe is onvergetelijk. Vooral zijn witte wijnen zijn een omweg naar Wallonië waard. En neem dan vooral ook de lokale biologische kazen mee. De combinatie is

De druiven,
de verhalen,
de smaken

onweerstaanbaar. Hoe uitstekend een van zijn wijnen, de Taille aux Renards (Pinot d'Ingrid) gaat bij vlees, ondervinden we later in het uitstekende restaurant Le Grill des Tanneurs in Namen. Tijd voor een tweede wijngaard, hoewel we wel wat langer willen blijven bij de charmante monsieur Philippe. Toch is de ontmoeting met Vanessa, de vijfde generatie van de familie Vaxelaire, van Chateau de Bioul in het gelijknamige dorpje Bioul de moeite meer dan waard. Wanneer we haar er naar vragen, is ze duidelijk in haar mening over Franse wijnen. „Die zijn zo goed, die moet je niet willen kopiëren. Wanneer je besluit om zelf wijnen te maken, moet je je onderscheiden.“ Bijzonder zijn de wijnen van Chateau de Bioul, die vanaf 2019 biologisch genoemd mogen worden. Vanessa gebruikt een nieuwe druivenvariëteit uit Amerika die resistent is tegen ziektes en passen bij een gematigd klimaat. Erg soepel om te drinken ervaren we 's avonds nogmaals bij een mooie maaltijd in restaurant Moma. De derde en laatste wijngaard die we bezoeken, Domaine du Ry d'Argent in Bovosse, valt een piepklein beetje tegen. Daar kan de nog jonge Jean-Francois Baelle niet zoveel aan doen: aan zijn bevoegdheid ligt het niet. Maar de vorige twee bezoeken waren qua omgeving, wijngaarden, sfeer, romantiek (de druiven worden er nog met de hand geplukt) en begenadigd sprekers zo indrukwekkend, dat Jean-Francois Baelle een beetje als een beginnening overkomt. Dat klopt dan ook wel, want hij is nog maar net begonnen. Hij respecteert het werk van zijn collega's zeer, maar is ook een kind van zijn tijd en kijkt in eerste instantie naar de economische waarde van wijn. Jean-Francois oogst met de machine en heeft ook zijn eigen machines voor het bottelen van de wijn. Daar maakt buurman monsieur Philippe overigens ook gebruik van. Die Jean-Francois toch, hij heeft zijn zaakjes goed op orde.

www.domaine-duchenoy.com
bioulvax-original.odoo.com
www.domainedurydargent.com
Meer info: www.walloniebelgetoerisme



Chateau de Bioul.



De wijnen van Chateau de Bioul mogen vanaf 2019 biologisch worden genoemd.



Jean-Francois Baelle van Domaine du Ry d'Argent in Bovosse.

België is
zoveel meer
dan bier



Ook lekker Belgisch: slakken, saffraan en eetbare planten

Behalve over wijnen leren we in het mooie Wallonië ook over saffraan, slakken en eetbare planten. Nooit geweten dat saffraan van de krokus komt. Of dat de Petit-Gris (Segrijnslak) de zachtste en lekkerste escargot is. En dat hondsdraf heerlijk smaakt in een cocktail. Dat saffraan van de krokus komt, behoeft wel enige uitleg. Anders zouden we meteen massaal de stempel (is het bovenste gedeelte van de stamper) van de krokussen uit onze tuinen en parken gaan plukken. Voor wie geld ruikt die krokus uit de tuin is mooi, maar levert geen saffraan die minimaal 8000 euro per kilo oplevert. De echte saffraan komt van een speciale krokussoort (*Crocus sativus*) horen we van een saffraanteler in Wallonië. Ook leerzaam is het bezoek aan slakkenboerderij (ferme du Vieux Tilleul) van de familie Flamand in Bierwart (waar Petit-Gris van nature voorkomt). We proefden de slakken in een quiche en in knoflookboter. Serius. Nog nooit zulke heerlijke escargots gegeten. En dan die eetbare wilde planten. Samen met Lionel,

oprichter van Cuisine Sauvage, dwalen we door het groen op grote hoogte rond de citadel van Namen (gelegen op een rots vanwaar we fantastisch uit kunnen kijken over de rivieren de Sambre en de Maas). „Wist je dat 96 procent van de platen eetbaar is?“ prikkelt Lionel onze aandacht. Dat betekent dus wel dat we van 4 procent af moeten blijven. Gelukkig hebben we iemand bij ons die precies weet wat je wel en niet kunt eten. Of drinken dus, want die cocktail van mousserende wijn en appelsap met hondsdraf, die onthouden we. Evenals de daslook (smaakt naar een mix van knoflook, bieslook en prei). We wisten al dat je daarvan in het voorjaar het jonge blad kunt gebruiken, maar dat je de plant (moet je wel weten waar die staat, want het blad is dan al verdwenen) later op kunt graven en dan de knol als knoflook kunt gebruiken, dat is compleet nieuw voor ons. En dan nemen we daar natuurlijk een mooi Belgisch wijntje bij. Meer info: www.culsinesauvage.org, www.escargots.info, www.lesaftrandepatrann.com



Petit-Gris, de lekkerste.