

Vierde editie RieslingWeeks gaat van start

Riesling Weeks

29 mei – 14 juni 2015

“DUITSE RIESLING IS WEER HIP EN MODERN”

Rieslingfans zullen zich in de handen wrijven want nog tot zondag 14 juni staat Duitse rieslingwijn centraal in de horeca en de wijnwinkel tijdens de RieslingWeeks. De vierde keer op rij al omdat “Duitse wijn weer hip is en vooral de moderne en jeugdige consument weet aan te spreken”, zegt initiatiefnemer Alain Jacobs van het Informatiebureau voor Duitse wijn.

Het concept is eenvoudig en tegelijkertijd geniaal. Een dertigtal restaurants over heel het land bieden voor de schappelijke prijs van € 50 een driegangenmenu aan (€ 12,50 extra per michelinstar), inclusief Duitse wijnen, waaronder minimum één riesling. Tegelijkertijd kan je bij 12 wijninvoerders in ons land terecht voor aantrekkelijke rieslingacties. “Nieuw dit jaar is dat ook de betere restaurants onze actie ondersteunen”, verduidelijkt Jacobs. “We zijn niet weinig trots dat voor het eerst ook tweesterrenzaken deelnemen. Denk maar restaurant Pastorale in Reet waar chef Bart de Pooter aan het fornuis staat. Het bewijs dat gelijk welke chef, van bistro tot sterrenrestaurant, gelooft in de veelzijdigheid en brede gastronomische inzetbaarheid van Duitse wijn. En geef toe, Duitse riesling in wit en spätburgunder (pinot noir) in rood zijn voortreffelijke maaltijdbegeleiders. Vooral de verscheidenheid van die riesling is uniek. Van beendroog tot edelzoet, maar steeds doorspekt met frisse zuren en flink wat aromatisch potentieel. Kortom, er is wel altijd een riesling voor bij gelijk welk gerecht. Net daarom dat riesling zo geliefd is bij o.a. de Aziatische keuken”. Nog aan te stippen: het prijskaartje dat heus niet de pan uitswingt. “En dat is één van onze sterke troeven”, benadrukt Jacobs, “Duitse wijn kan prat gaan op een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding”.

DE ZOMER KLEURT RIESLING

Qua producenten wordt volop de kaart getrokken van een jonge generatie wijnboeren die zich onder de noemer ‘Generation Riesling’ (www.generation-riesling.de) gegroepeerd hebben. Jacobs verduidelijkt: “het zijn wijnbouwers jonger dan 35 jaar, goed opgeleid met flink wat internationale ervaring op zak, ambassadeurs die gemeenschappelijke interesses vertegenwoordigen en het imago van Duitse wijn in binnen- en buitenland willen dynamiseren, lees: verjongen. Bovendien gaan ze resoluut voor een andere stijl wijnen die echt wel vernieuwend is. Zoet heeft plaats gemaakt voor droog, moderne wijnen met heel wat persoonlijkheid die het perfect doen bij de maaltijd”. Met de actie ‘RieslingWeeks’ kan de consument kennismaken met die nieuwe stijl Duitse wijnen zowel bij de wijnhandelaar als in het restaurant. “Riesling is fun en plezier in het glas”, voegt Jacobs er nog aan toe. “Want zeg nu zelf, wat is een warme zomeravond zonder een fris glas riesling als aperitief, bij de maaltijd, of zomaar, onder vrienden”. Ons hoeft je al lang niet meer te overtuigen, nu nog maar hopen op een warme en lange zomer.



Alain Jacobs

MEER DAN TWEE WEKEN LANG RIESLINGPLEZIER! Ben je fan of absolute leek wat Duitse rieslingwijn betreft, het maakt heus niet uit, want vanaf vrijdag 29 mei t.e.m. zondag 14 juni kan je terecht in zowel tal van restaurants als wijnwinkels om je favoriete riesling te (her)ontdekken. Dan vinden immers voor de 4e keer de RieslingWeeks plaats, een nationaal event georganiseerd door het Informatiebureau voor Duitse Wijn.

DE ACTIE IS TWEELEDIG

Restaurants

In heel wat restaurants kun je tijdens deze periode terecht voor een speciaal rieslingmenu, uiteraard overgoten met één of meer rieslingwijnen tegen een bijzonder aantrekkelijke prijs

Wijnhandel

Tal van wijnhandelaars over het hele land organiseren rieslingproeverijen in hun zaak en bieden rieslingwijnpakketten tegen gunsttarieven aan zodat je die thuis, op je eigen tempo, zelf kunt ontdekken.

Info

www.rieslingweeks.be

Dit jaar kan je voor het eerst via deze site online reserveren bij de deelnemende restaurants.

www.duitsewijn.be en www.vinallemand.be

Sommelier Jon Stalmans

De naam Jon Stalmans zal je wellicht niet onbekend in de oren klinken. Al vele jaren lang de sommelier in restaurant *De Pastorale* in Reet (tweesterren Michelin) en, misschien minder geweten, al evenveel jaren fan van Duitse riesling. “Nee, ik ga het niet hebben over hoe veelzijdig, complex of gevarieerd die druif wel is. Laat het ons simpel houden, Duitse riesling is gewoonweg super lekker”.

En Jon kan het best weten want al sinds 1996 staat er Duitse riesling op de kaart. “En in elk menu,” voegt hij er aan toe. “Omdat Chef Bart De Pooter voor zowel frisheid als complexiteit kiest in zijn gerechten en riesling dan ook een dankbare begeleider is.” En die Duitse riesling is in al die jaren nooit van de kaart verdwenen. “We zouden wel gek zijn,” zegt Jon. “De kwaliteit is er de voorbije jaren enkel op vooruit gegaan. Reden te meer om onze klanten te laten kennismaken met die druif”.

Welke stijl zijn voorkeur geniet? “Moeilijk te zeggen, ze zijn allemaal zo verschillend, het hangt eerder van het moment af. Een voorbeeldje. Op een zomerse middag, zomaar als tussendoortje, ga ik resoluut voor een speelse, goed droge en lichtvoetig getypeerde riesling. Op een koude winteravond, én bij een stevig gerecht, niets beter dan een krachtige, aromatische riesling die bol staat van complexiteit”.

Of er dan geen klanten zijn die de neus ophalen wanneer



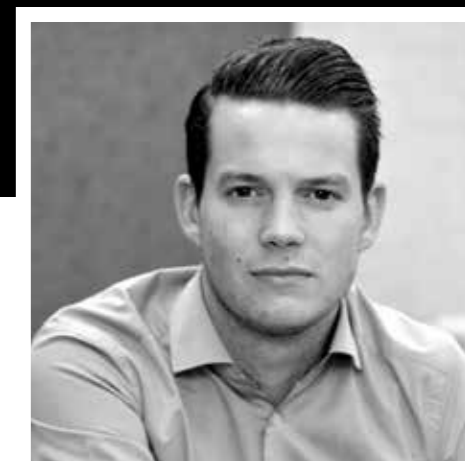
hij met een Duitse riesling komt aandragen? “Ach, uiteraard gebeurt dat, ook vandaag nog. Maar de meeste klanten kennen mij en schenken mij het nodige vertrouwen. En wanneer het begeleidende gerechtje op tafel komt, en zij plots doorhebben dat de harmonie uitstekend is, zie ik enkel nog lachende gezichten”. Jon Stalmans houdt van experimenteren. “Ietwat oudere riesling schenken, dat is pas een uitdaging. Momenteel schenk ik bij ons menu een riesling uit 2008. Magistraal hoe die wijn zich na een paar jaartjes ontwikkeld heeft”. Nog andere suggesties? “Laat ons twee uiterste kiezen. Bij een beendroge, mineraal-gentinte riesling niks beter dan oesters en zeevruchten. Geen gekunstelde bereidingen, maar in al hun eenvoud. Rond-uit voortreffelijk. En heb je een zoet exemplaar doorspekt met geel fruit in de kelder liggen, probeer dan eens een dessertje op basis van vers fruit. Iets wat ik hier heel vaak doe, gewoonweg omdat we steeds met seizoensfruit werken.”

Info: www.depastorale.be

Sommelier Yanick Dehandschutter

Yanick Dehandschutter van *Sir Kwinten* in Sint-Kwintens-Lennik moet niet lang nadenken wanneer we hem vragen wat Duitse riesling bij hem spontaan oproept. “Geen twijfel mogelijk”, zegt de sommelier die als enige tot dusver de drie belangrijkste wedstrijden in ons land (Eerste Sommelier, Beste Sommelier en Sommelier of the Year) gewonnen heeft, “riesling is de meest spannende druif die ik ken. Hoe dat komt? Door zijn enorme verscheidenheid. Neem tien Duitse rieslings en je hebt meteen tien verschillende wijnen. Je zou dus perfect bij een pakweg zesgangenmenu telkens voor een andere riesling kunnen kiezen. Absoluut niet eentonig, want elke riesling is net weer anders. Van beendroog tot zoet, van fruitig tot mineraal, met meer of minder restsuiker, maar steeds weer complex en genietend van een grandioze frisheid dankzij die fijnzinnige zuren. En net daarom is dit zo’n dankbare druif om mee te werken als sommelier. Zelfs van aperitief tot dessert, geen enkel probleem. Daarenboven oogt ook het prijskaartje heel fraai. Mijn ervaring leert mij dat je voor rond de 10 euro al een prima Duitse riesling op de kop kunt tikken terwijl je voor eenzelfde kwaliteit uit een ander land toch frequent iets dieper in de geldbeugel moet tasten”.

Toch kiest lang nog niet elke klant spontaan voor een glas riesling. “Het is vooral de perceptie van de klant die nog moet bijgeschaafd worden”, zegt Yanick. “Uiteraard ken-



nen de meeste klanten riesling, maar vaak bestaan er toch nog heel wat misverstanden. Alsof riesling per definitie altijd zoet zou zijn. Onzin natuurlijk, maar als sommelier hebben we toch nog wat opvoedkundig werk voor de boeg.” Yanick Dehandschutter steekt ook de hand in eigen boezem. “We schenken riesling vaak te jong en dat is jammer, want het is een publiek geheim dat de betere rieslings pas na enkele jaren volop tot ontwikkeling komen. Onlangs heb ik het nog uitgeprobeerd in ons restaurant. Een goed rijpe riesling bij een tartaar van zeebaars met limoenzeste, aardpeer en een krokantje. Verbluffend gewoon.” Ook bij Aziatisch getinte gerechten kiest Yanick stevast voor Duitse riesling. “Maar dan vooral riesling met een beetje restsuiker. Een gerechtje dat we onlangs hierbij uitprobeerden was kippenoester en gebakken hondshaai, stukjes aardpeer en een Thaise jus. Gewoonweg magistraal hoe het beetje restsuiker zich fraai harmonieerde met de jus terwijl de frisse zuren in de riesling de kippenoester en hondshaai nog meer wisten te accentueren.”

Info: www.sirkwinten.be



ALKEN
De Kleine Stoof
Snoekstraat 61
3570 Alken
011 593004
evimaquoi.wix.com/dekleinestooft



ANTWERPEN
Gena
Door Verstraeteplaats 4
2018 Antwerpen
03 2947877
www.restaurantcena.be



ANTWERPEN
Dock's café
Jordaenskaai 7
2000 Antwerpen
03 2266330
www.docks.be



BERCHEM
Degustation
Frederik de Merodeplein 6
2600 Berchem
0495 630497
www.degustation-restaurant.be



BEVEREN
Restaurant Arno
Vesten 9
9120 Beveren
03 7759185
www.restaurantarno.be



BISSEGEN
David Selen
Meensesteenweg 199
8501 Bissegem
056 374105
www.davidselen.com



BRECHT
Torsk
Beethovenstraat 61
2960 Brecht
03 3137072
www.torsk.be



BRUGGE
Patrick Devos
Zilverstraat 41
8000 Brugge
050 335566
www.patrickdevos.be



BRUSSEL
WY Brussels
Bodenbroekstraat 22-24
1000 Brussel
02 4004263
wybrussels.be



DILSEN-STOKKEM
De Poorterie
Langstraat 10
3650 Dilsen-Stokkem
059 203494
www.depoorterie.be



DUDZELE
De Zilverberk
Westkapelse Steenweg 92
8380 Dudzele
050 599080
www.dezilverberk.com



ETTEN-LEUR
Restaurant De Zwaan
Markt 7
4875 CB Etten-Leur
076 5012696
www.restaurant-dezwaan.nl

Rieslingliefhebber Patrick Van Houwe

Wijnliefhebbers die al meteen vertellen dat ze niet veel over wijn kunnen vertellen, moet je niet altijd geloven. Patrick Van Houwe behoort tot deze groep. Duitse rieslingwijnen behoren tot zijn favorieten. En daar heeft de anesthesist een particuliere verklaring voor. “Duitse riesling is niet alleen een bijzondere lekkere en verfijnde wijn die door zijn kenmerkende en overbekende eigenschappen uniek is. Het is ook een wijn, die naar mijn smaak om tot een goed resultaat te leiden zeer veel kennis, geduld en expertise vraagt. Niet toevallig zijn dat ook eigenschappen die ik professioneel ook op prijs stel en makkelijk met een Duitse ingesteldheid associeer.”

Gevraagd naar zijn favoriete Duitse rieslingwijnen moet hij niet lang nadenken. “Ik kan ze moeilijk in rangorde zetten maar de rieslingwijnen van Egon Müller, Heymann-Löwenstein en Van Volxem hebben mij al vele jaren extreem geplezierd. Veel Duitse wijnmakers hebben het graag over het specifieke terroir wat een grote invloed heeft op de eigenheid van hun wijnen. En dat geloof ik graag. Maar volgens mij is ook de menselijke factor bepalend. Er is veel beheersing nodig om een grootse Duitse riesling genuanceerde smaak, diepgang en rijkdom te geven. Met beheersing bedoel ik dat zo'n wijn nooit enkel en alleen volgens een bepaald stramien gemaakt wordt. Maar dat het ook om een scherpe inschatting gaat van diverse si-



tuaties die een grote invloed hebben op het uiteindelijke resultaat.”

Van Houwe maakt daarbij ook graag de vergelijking met het werk in de keuken. Als enthousiast hobbykok maar ook als kritisch restaurantbezoeker spreekt hij uit praktijkervaring en ziet hij een verband tussen de mate waarin een chef zijn vak beheerst en het uiteindelijke resultaat. “Voor een goed resultaat in de keuken moet je over passende producten en bepaalde technieken beschikken. Dat is evident, maar het is vooral de manier waarop en de mate waarin dat je factoren zoals temperatuur, tijd en gewichts-dosering beheerst dat het uiteindelijk verschil in de keuken wordt gemaakt. Bij het maken van Duitse riesling is dat niet anders. In een uitstekende Duitse riesling proef ik daarom bijvoorbeeld niet alleen een perfecte zuurbalans of goed gedoseerd mineraal karakter maar ook en vooral beheersing van het metier.”

Invoerder Egon Müller, Heymann-Löwenstein,
Van Volxem, www.swaffou.com

JE KAN TIJDENS DE RIESLINGWEEKS BIJ DEZE
WIJNHANDELAARS TERECHT VOOR SPECIALE
PROMOTIEACTIES OP DUITSE RIESLINGWIJNEN

Antwerpen

Chacalli fine Wines
Generaal Belliardstraat 9
www.chacalliwines.com

Bouge

Espacevin Pirard Bouge
Chaussée de Louvain 478
www.espacevin.com

Genappe

Espacevin Pirard Genappe
Rue de Bruxelles 74
www.espacevin.com

Grez-Doiceau

Espacevin Pirard Grez-Doiceau
Chaussée de Wavre 179
www.espacevin.com

Hasselt

Hanos
Herkendrodesingel 81
www.hanos.be

Linden

Vinikus & Lazarus
Zoutrootjesstraat 23
www.vinikusenlazarus.be

Merchtem

Vinikus & Lazarus
Spiegellaan 26
www.vinikusenlazarus.be

Mol

Weinwelt bvba
J. Smitslaan 57/201
www.weinwelt.be

Nidrum

Nico Knott AG
Bermicht 8
knott@skynet.be

Rochefort

Espacevin Pirard Rochefort
Rue de la Griotte 1
www.espacevin.com

Rotselaar

WineShare
Stationsstraat 256
www.wineshare.be

Rijkevorsel

Red&White
Merkplassesteenweg 95/1
www.redandwhite.be

Wommelgem

Hanos
Nijverheidsstraat 54
www.hanos.be



GERAARDSBERGEN

Pand 19
Parochibosdreef
9500 Geraardsbergen
054 415317
www.pand19.be



HOUTAVE

Roeschaert
Kerhofstraat 12
8377 Houtave
050 319563
www.deroeschaert.be



IEPER

Bistro Fino
Tempelstraat 6
8900 Ieper
057 360387
www.bistro.fino.be



LEUVEN

De Blauwe Maan
Mechelsestraat 22
3000 Leuven
016 299747
www.deblauwemaan.be



MAASTRICHT

Wijnrestaurant Mes Amis
Tongersestraat 5
6211 LL Maastricht
043 3257866
www.mesamis.nl



MACHELEN

De Karper
Karperstraat 16
9870 Machelen
09 3804262
www.restaurantdekarper.be



NEERGLABBEEK

Orshof
Heymansweg 2
3670 Neerglabbeek
089 810800
www.orshof.be



NIDRUM

4 Jahreszeiten
Bermicht 8
4750 Nidrum
080-445604
www.hotel4jahreszeiten.com



OUDENAARDE

Margaretha's
Markt 40
9700 Oudenaarde
055 210101
www.margarethas.be



REET

Restaurant Pastorale
Laarstraat 22
2840 Reet - 03 8446526
www.pastorale.be



ST. VITH

Hotel zur Post
Hauptstrasse 39
4780 St. Vith - 080 228027
www.hotelzurpost.be



TURNHOUT

Cachet de Cire
Guldensporenlei 23
2300 Turnhout - 014 422208
www.cachetdecire.be

ZOUTLEEUW

L'air des Sens
Vincent Betsstraat 12
3440 Zoutleeuw - 011 592331
www.lairdessens.be