

CROMBÉZINE

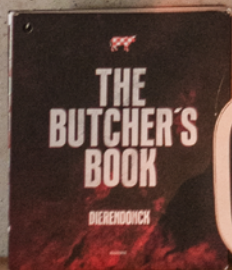
editie 01

Carcasse & Crombé:

EEN PERFECTE MATCH
VAN VLEES EN WIJN

Blaifränkisch
met een nieuwe visie:
het verhaal van Wachter-Wiesler

Culinaire kameleon:
hemelse combinaties met
asperges





VOORWOORD

Gianluca: Hey Grok

Grok: Hallo! Hoe kan ik je helpen?

Gianluca: Schrijf me een introductie voor een wijnmagazine.

Grok:

Ja hoor, natuurlijk! Hier is een verfijnde, boeiende introductie voor een wijntijdschrift - laat me gerust weten wat de toon of het publiek is als je het wilt aanpassen;

Welkom in de Wereld van Wijn ! In elke fles schuilt een verhaal. Een verhaal van zonovergoten wijngaarden, van toegewijde handen die de wijnstokken verzorgen, van een ambacht dat generaties lang is verijnd. Bij [Naam Wijntijdschrift] geloven we dat wijn meer is dan een drankje—het is cultuur, vakmanschap en een viering van de mooie momenten in het leven. Of je nu een doorgewinterde verzamelaar bent of net begint aan je reis door terroir en tannines, wij begeleiden je graag. Van de nieuwste jaargangbeoordelingen en portretten van wijnmakers tot foodpairings, reisinspiratie en tips van insiders—dit tijdschrift is jouw uitnodiging om de schoonheid, complexiteit en het plezier van wijn te ontdekken.

Schenk een glas in, neem de tijd en geniet van de pagina's die volgen.

Bon. Dat gaan we dus niet doen hé..

Welkom beste lezer, welkom bij de eerste geprinte editie van Crombézine!

Het heeft moeite en heel wat organisatie gekost om op dit punt te geraken. Een grote dank aan Jessica voor het duw- en trekwerk is hier op zijn plaats. Verwacht in deze nieuwe editie, buiten de volledig nieuwe lay-out, enkele leuke interviews. En met leuke interviews hebben we het dan over twee ware 'brands' welke naam en faam maken, in binnenland maar ook ver daarbuiten. Denk maar aan Carcasse te Knokke. Maar ook aan Julia die samen met haar broer Christoph geweldige Blaufränkisch produceert te Eisenberg, Oostenrijk. En -uiteraard- hebben we ook een gezellig interview te bieden met nog iemand anders die eveneens naam & faam maakt: onze allersympathiekste Brecht! Een klein asperge-hoofdstukje mocht in deze editie uiteraard niet ontbreken, met enkele interessante weetjes en do's.. En don'ts!

We hopen dat je zal genieten van het magazine en er zowaar nog iets van opsteekt.

Tips, bemerkingen, opmerkingen? Wees niet verlegen, daar raak je niet ver mee in 't leven en deel ze gerust!

-

Geniet ervan!

Gianluca (en Grok)



GIANLUCA DI TARANTO

NIEUW IN ONS GAMMA

TE ONTDEKKEN BIJ CROMBÉ



Rode wijnen



ARTOR ALTER 2021

Hongarije / Villány / Cabernet Franc, Merlot, Syrah & Cabernet Sauvignon

Deze wijn doet denken aan een Bordeaux blend maar toch met een heel eigen karakter. Elegante aroma's van cassis, zwarte kers, violet en rozebottel zorgen voor een medium body wijn met gebalanceerde frisheid. Samen met de aangename tannines.



DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON "SAINT-ROMAIN SOUS ROCHE" 2022

Frankrijk / Bourgogne - Côte de Nuits - Saint-Romain / 100% Pinot Noir

60 jaar oude wijngaarden, aangeplant op 380 meter hoogte, op een terroir van mergel en kalksteen. Deze ligging geeft Saint-Romain Sous Roche een fris, hooggelegen pinotkarakter met royale aroma's van rood fruit, terwijl de oude wijnstokken hem diepte en een mooie lengte in de mond geven. Sous Roche kun je het best jong drinken. Met nog vier of vijf jaar ontwikkelt hij een kruidiger karakter en ontwikkelt hij tonen van rijp fruit.



CELLER PALLARADES L'ONCLU 2022

Spanje / Catalonië / Merlot & Tempranillo

De wijnen van Celler Pallarades weerspiegelen een mediterrane ziel: ze zijn fris, fruitig en hebben een zijdezachte afdronk. Met een brede, zelvende aanzet in de mond, aroma's van rode vruchten, jamgeuren en tonen van verse kruiden, biedt deze wijn een uitgesproken gastronomisch en fris karakter. Zijn frisheid en afdronksmaak zijn bijzonder opvallend.



Witte wijnen



MÉRULA BRUT DE BRUGES PRESTIGE 2021

Vlaamse mousserende kwaliteitswijn

België / Brugge - Damme / 100% Johanniter

Belgische mousserende wijn van hoge kwaliteit, met een fijne en aanhoudende pareling. Bleek strogeel van kleur, met een groene tint. Fruitige toetsen van ananas, amandel en een hint van witte bloemen in de neus. Droog en zacht, met een delicate smaak.

DOMAINE GINGLINGER RIESLING 2023

Frankrijk / Alsace / 100% Riesling

Deze wijn is gemaakt van een blend van Riesling afkomstig van verschillende percelen.

Met de hand geoogst op maximale rijpheid en geperst met hele druiven. De wijn fermenteert enkele maanden in de kelder om zijn rijkdom optimaal te ontwikkelen. Daarna rijpt hij op fijne droesem tot hij wordt gebotteld. Deze Riesling heeft aroma's van citrus, gele vruchten en witte bloemen. De aanzet is levendig en genereus, met citroenachtige tonen die typerend zijn voor de druivensoort.



GRUBER-RÖSCHITZ RIED REIPERSBERG GRÜNER VELTLINER 2023

Oostenrijk / Weinviertel / 100% Grüner Veltliner

Door de hete zomers, koele nachten, beperkte regenval en een terroir die hoofdzakelijk uit rotsbodem bestaat, zijn de omstandigheden ideaal om wijn van hoge kwaliteit te produceren. De wijnstokken staan aangeplant op kristalhelder primair gesteente met ondiepe lösslagen als kostbare ondergrond. Er wordt bijzondere aandacht besteed aan biologische landbouwmethoden. Aroma's van clementineschil, een toets van abrikoos, een vleugje ananas en een uitnodigend boeket. Sappig en elegant, met een fijne zuurstructuur, minerale tonen en geel steenfruit in de afdronk. Blijft lang hangen en is bijzonder veelzijdig van smaak.



DOMAINE GUEGUEN CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2023

Frankrijk / Chablis - Fourchaume / 100% Chardonnay

Chablis Premier Cru Fourchaume is een van de meest gerenommeerde Premier Crus van Chablis, gewaardeerd om zijn rondheid, elegantie en grote aromatische complexiteit. De expressieve en verfijnde neus wordt gedomineerd door aroma's van rijpe citrusvruchten, wit fruit, witte bloemen en een subtiele minerale toets. In de mond biedt de wijn een openhartige en levendige aanzet, gevolgd door een mooie rondheid en een perfecte balans tussen spanning en soepelheid. De kalkachtige en zoute mineraliteit gaat gepaard met een lange aromatische persistentie.



PROSPER MAUFOUX CHARDONNAY ÉLÉANCE 2023

Frankrijk / Bourgogne / 100% Chardonnay

Heel charmante wijn met elegante aroma's van witte bloesem, fris wit en geel fruit, en een lichte houttoets. Verfijnde, frisse afdronk.



CHÂTEAU PRADEAUX BANDOL ROSÉ 2023

Frankrijk / Provence - Bandol / Mourvèdre, Cinsault & Grenache

Robuuste, rijke en complexe roséwijn, verkregen door directe persing gedurende 24 uur, gevolgd door 8 weken rijping op de lies in zowel inox als betonnen cuves. Aroma's van rijpe rode bessen en sinaasappelschil in de mineraalgetinte neus. Vlezig en open, met soepele maar licht warme smaken van rode bessen en bloedsinaasappel.

Rosé wijn

WINERY IN THE SPOTLIGHT

BLAUFRÄNKISCH MET EEN NIEUWE VISIE: HET VERHAAL VAN WACHTER-WIESLER

Op jonge leeftijd rolde Christoph Wachter de wereld van de wijn in. Wat begon als een familiezaak, werd 17 jaar geleden zijn eigen verhaal toen hij het wijndomein Wachter-Wiesler overnam. Ook zus Julia versterkte later de nieuwe generatie wijnmakers in de familie. Christoph transformeerde de stijl van gedurfde, krachtige wijnen naar een fijnere, meer elegante benadering, waarbij hij trouw bleef aan het terroir van Eisenberg. Maar was deze weg voor hem vanzelfsprekend? Was het altijd zijn droom om wijnmaker te worden, of kwam de passie later?



WACHTER-WIESLER
Béla-Joska

2019



“ Soms zijn er magische momenten en beseffen we echt hoe uniek ons werk kan zijn, zoals wanneer we in alle rust tussen de druivenstokken staan. Maar het meest bijzondere blijft die eerste slok van een nieuwe jaargang na maanden hard werken – een onbeschrijfelijk gevoel dat ons nooit teleurstelt.

CHRISTOPHE, JULIA & STONEY

Balanceren tussen traditie en innovatie

JULLIE GROEIDEN OP IN EEN WIJNMAKERSFAMILIE. WAS HET VANZELFSPREKEND OM HET DOMEIN OVER TE NEMEN, OF KWAM DE PASSIE LATER?

Voor Christoph was het al snel duidelijk dat hij de wijnmakerij zou overnemen – als oudste zoon. Zijn echte passie groeide door de vele stages, het proeven van uitzonderlijke wijnen en de unieke mogelijkheden die onze regio biedt.

Voor mezelf (Julia) was dat minder vanzelfsprekend. De liefde voor wijn was er altijd, maar ik zag ook dat er altijd iets te doen was bij ons thuis. Toch zijn we nu een fantastisch team en werken we heel vlot samen.

HOE COMBINEREN JULLIE FAMILIETRADITIES MET JULLIE EIGEN STEMPEL ALS RELATIEF JONGE WIJNMAKERS?

Traditie blijft de kern en fundering van onze wijnmakerij, maar we kregen altijd de vrijheid om onze eigen weg te volgen. Toen Christoph in 2010 terugkeerde, nam hij meteen de verantwoordelijkheid over de kelder en wijngaarden. Onze ouders gaven hem het vertrouwen om zijn visie tot leven te brengen.

Die mix van traditie, jonge energie en een sterke band met het verleden zorgt ervoor dat we met een groot enthousiasme naar de toekomst kijken.

Een dag op het wijndomein

HOE ZIET EEN TYPISCHE DAG IN DE WIJNGAARDEN ERUIT?

Een 'typische' dag bestaat eigenlijk niet, en dat maakt het net zo boeiend voor ons. De ene dag staan we tussen de wijnranken, de andere dag in de kelder, op kantoor of onderweg in Oostenrijk of het buitenland om onze wijnen voor te stellen en fascinerende mensen te ontmoeten.

Soms zijn er magische momenten en beseffen we echt hoe uniek ons werk kan zijn, zoals wanneer we in alle rust tussen de druivenstokken staan. Maar het meest bijzondere blijft die eerste slok van een nieuwe jaargang na maanden hard werken – een onbeschrijfelijk gevoel dat ons nooit teleurstelt.

Wijnliefhebbers in aanraking brengen met Blaufränkisch

BLAUFRÄNKISCH IS JULLIE SIGNATUURDRUIF. ALS DE DRUIVEN KONDEN SPREKEN, WAT Zouden ZE VERTELLEN OVER EISENBERG?

Blafränkisch is de koningin van Eisenberg en vertelt het verhaal van schrale, mineraalrijke leesteen en ijzerrijke bodems. Ze zou de koele nachten en warme dagen beschrijven die haar elegante frisheid en indrukwekkende kruidigheid geven.

Blafränkisch werkt als een spiegel van het terroir. Soms krachtig en complex, soms verfijnd en elegant, maar altijd met een kenmerkende mineraliteit en frisheid. Ze vertelt een verhaal van traditie, vakmanschap en de passie waarmee we haar jaar na jaar begeleiden.

HOE BEGELEID JE EEN BEGINNER BIJ ZIJN EERSTE ERVARING MET BLAUFRÄNKISCH?

Blafränkisch is voor beginners ongetwijfeld de beste druivensoort- niet alleen in Oostenrijk, maar in het algemeen. Ze is simpelweg fascinerend en heeft zoveel verschillende facetten.

Blafränkisch is misschien niet de gemakkelijkste druif voor beginners, maar hoe meer je proeft, hoe groter je waardering en liefde ervoor wordt.

Onze wijnen, van instapmodellen tot topwijnen, combineren altijd elegantie en frisheid. De ijzerrijke bodem geeft hen een levendige mineraliteit die bijna elektrisch aanvoelt op de tong.

ZIJN ER VERRASSENDE FOODPAIRINGS DIE BELGISCHE WIJNLIEFHEBBERS MOETEN PROBEREN?

Béla-Jóska is bijvoorbeeld mijn absoluut favoriete pizzawijn. Maar Blaufränkisch gaat ook uitstekend samen met vegetarische gerechten zoals geroosterde groenten met een krachtige vinaigrette of stoofpotjes met specerijen als fenegriek en venkelzaad. En niet te vergeten, donkere Belgische chocolade.

De verschuiving naar finesse

JULLIE VERANDERDEN DE STIJL VAN WACHTER-WIESLER NAAR MEER FINESSE EN SUBTILITEIT. HOE REAGEERDEN DE FANS VAN DE KRACHTIGERE STIJL?

De overgang was destijds vrij abrupt en verraste veel mensen. We veranderden de stijl in één jaargang met 180 graden. Tegenwoordig zouden we dat subtieler aanpakken.

Natuurlijk verloren we enkele klanten, maar velen groeiden met ons mee. En met de nieuwe stijl wonnen we fantastische nieuwe wijnliefhebbers.

ZIE JE EEN BREDERE VERSCHUIVING IN DE WIJNINDUSTRIE NAAR MEER ELEGANTE WIJNEN?

Volgens ons, absoluut! Steeds meer wijnhuizen focussen op finesse, frisheid en herkomst in plaats van op zwaarte en houtinvloed. Deze evolutie is niet alleen spannend voor de smaak, maar toont een groeiende waardering voor terroir en authenticiteit, en dat sluit perfect aan bij onze visie.

Biologisch en minimale interventie

WELKE UITDAGINGEN KWAMEN JULLIE TEGEN BIJ DE OVERGANG NAAR BIOLOGISCHE WIJNBOW?

Christoph wilde dichter bij de wijnranken staan en zich losmaken van standaardadviezen. Het draait om observeren en anticiperen op wat de wijnstok nodig heeft. Hij vertelt dat hij hun beste vriend moest worden en er zijn voor de planten, zoals je dat met mensen in het leven ook moet doen.

De grootste uitdaging is de onzekerheid: hagel, droogte, hevige regenval. Maar ons doel is een gezondere en vitalere bodem met meer humusopbouw. Met Welschriesling en Blaufränkisch geloven we dat onze generatie op zijn minst opmerkelijke resultaten zal behalen.



Oostenrijkse wijnen op het wereldtoneel

WAAR ZIE JE DE ROL VAN OOSTENRIJKSE WIJN EN BLAUFRÄNKISCH OP DE WERELDMARKT?

Wij zijn ervan overtuigd dat Blaufränkisch eindelijk zal erkend worden als één van de grootste en meest veelzijdige druivenrassen ter wereld. De frisheid, sappigheid, kruidigheid en weerspiegeling van terroir maken het uniek.

Het vergt tijd en communicatie, maar we zijn zeker dat we iets uitzonderlijks hebben: fantastische bodems, een geweldig druivenras en een koel klimaat. Belangrijk voor ons is het onafhankelijk blijven in het aan de man brengen van deze wijnen. “We hebben geen rolmodellen nodig, als er al één is, dan zijn we het voor onszelf.”

Toekomstvisie: ambities en projecten

WAT ZIJN JULLIE PLANNEN VOOR DE TOEKOMST?

Ons doel is nog preciezer en eleganter te worden in onze wijnen. We hebben onze eigen unieke weg gekozen en blijven gefocust –zonder links of rechts te kijken– op 70% Blaufränkisch en 30% Welschriesling, met wijngaarden die we speciaal hebben geënt om die visie te realiseren.

Wij zijn ons ervan bewust dat we in een constant veranderende wereld leven waar opwarming van de aarde en extreme weersomstandigheden het er niet gemakkelijker op maken. We geloven er sterk in dat het draait om observeren en herkennen welke stappen op lange termijn de juiste zijn – stabiliteit garanderen en tegelijk iets betekenisvols uitdrukken. Ons hoofddoel blijft op kwaliteit, finesse en een diepgewortelde connectie met ons terroir.

“En mocht er een volgende generatie zijn die het overneemt, dan willen we hen de best mogelijke—de allerbeste—voorwaarden nalaten. We willen kunnen terugkijken en zeggen: we hebben misschien niet alles perfect gedaan, maar we hebben heel veel dingen héél erg goed gedaan.”

Humor, etiketten en een jonger publiek

JULLIE ETIKETTEN HEBBEN EEN SPEELSE TOETS. IS DAT OM EEN JONGER PUBLIEK AAN TE SPREKEN OF PUUR JULLIE EIGEN STIJL?

Met de stijlverandering in 2010 wilden we ook een frissere look voor de etiketten. We behielden een deel van het oude familiewapen en voegden dieren toe, elk met hun eigen unieke verhaal.

We nemen onszelf niet te serieus, en dat is ook wat we willen uitstralen; maar blijven wel 100% gefocust op onze kwaliteit. Humor is belangrijk – het leven is al serieus genoeg.

CARCASSE & CROMBÉ:

EEN PERFECTE MATCH VAN VLEES EN WIJN

Bij Crombé werken we nauw samen met onze klanten om de perfecte wijnkaart samen te stellen. Aan de hand van onze expertise en kennis willen we de wijnen naadloos laten aansluiten aan het menu en zo de culinaire beleving versterken.

Een van de restaurants waarmee we een nauwe samenwerking hebben, is Carcasse in Knokke en Koksijde. Onze sommeliers ondersteunen het team bij de selectie van topwijnen en zorgen voor de nodige opvolging en regelmatige vernieuwing. We spraken met Timon Michiels, chef van Carcasse by Dierendonck, over zijn zaak, de wijnen en het leven als chef.

CARCASSE DRAAIT OM AMBACHT EN TERROIR. HOE VERTAALT ZICH DAT IN JULLIE MENU?

Carcasse is een combinatie van Hendrik (Dierendonck) en mezelf. Hendrik levert het beste vlees en wij met de teams in Knokke en Koksijde gaan ermee aan de slag. We zijn geen klassieke sterrenzaak, maar ook geen doorsnee steakhouse. Je krijgt bij ons geen steak-friet met bearnaise noch zeven amuses. Het draait om puurheid en vakmanschap, met vlees als middelpunt. We werken veel met nose-to-tail, waarbij we vergeten stukken vlees zoals kalfshersentjes, rundstong en mergpijpjes in ere herstellen. Een gerecht als rundstong moderniseren we met frisse accenten, terwijl we een bloedworst juist puur serveren. Klassiek en vernieuwend gaan hand in hand. Sommige klassiekers laten we dan ook écht bewust in hun essentie.

WAT MAAKT JULLIE DRY-AGING EN SELECTIE ZO UNIEK?

Dry-aging is een hype geworden, maar bij ons gaat het verder dan klassiek uitdrogen. Onze methode werd ontwikkeld in samenwerking met de Universiteit van Gent en lijkt eerder op kaasrijping dan op traditioneel dry-aging. We spelen met temperatuur en luchtvochtigheid, voegen enzymen toe via rotte appels in calvados of whisky en laten die rijpen in onze ventilatoren. Dit proces geeft ons vlees een boterachtige textuur en een ongekende smaakdiepte.

WELK STUK VLEES WORDT VOLGENS JOU HET MEEST ONDERSCHAT?

Mensen komen van heel ver voor onze côte à l'os, maar de onbekendere stukken boeien mij persoonlijk veel meer. Opnieuw die hersentjes, varkensoren, mergpijpjes – dat zijn stukken die een rijke structuur en diepe smaak hebben. Soms vertellen de klanten mij hoe lang het geleden is dat ze bijvoorbeeld een mergpijp gegeten hebben en dat het hen doet denken aan hun jeugd, dat doet mij deugd. Bavette bijvoorbeeld, jarenlang ondergewaardeerd, is nu een van mijn favorieten. Bavette à l'échalote? Voor mij een absolute topper!





**CARCASSE HEEFT EEN MICHELINSTER, MAAR
BLIJFT EEN NO-NONSENSE PLEK. HOE HOUDEN
JULLIE FINE DINING TOEGANKELIJK?**

Mensen zoeken niet altijd een stijve bedoening meer. Ikzelf ook niet altijd. Natuurlijk alle respect voor tweesterren- en driesterrenzaken, dat is ook eens leuk, maar wij focussen op beleving zonder poespas. De muziek mag al iets luider, ik sta in jeans en sneakers in de keuken en we komen zelf aan tafel bij de mensen. Het mag los en gezellig, zolang kwaliteit en service top blijven.

JULLIE WERKEN NIET ZOVEEL MET WINE PAIRINGS?

Nee, we hebben ons losgemaakt van het klassieke wine pairing-concept. Bij Carcasse draait alles om kwaliteit, service en beleving. Ik merkte dat er te veel tijd verloren ging met wachten op de juiste wijn bij elk gerecht. Daarom geef ik liever de vrijheid om een goede fles te kiezen en daar ontspannen van te genieten. We serveren sharing dishes, geven de mogelijkheid een mooie fles op tafel te zetten en laten het samenspel floreren. De selectie wordt verzorgd door Gianluca (Di Taranto), samen met Balder van Crombé. Vroeger hadden we een veel uitgebreidere wijnkaart, maar nu kiezen we bewust voor kwaliteit boven kwantiteit. Ik heb liever één hele goeie Rioja of Barolo dan tien middelmatige opties of een hele lijst Bourgognes. Als hij op de kaart staat, moet hij top zijn!

**WAT IS DE GROOTSTE MISVATTING OVER WIJN EN
VLEES?**

Dat mensen al snel denken: "Het is vlees dus we zullen maar rode wijn nemen." Natuurlijk werkt een klassieke Bordeaux goed, maar er zijn zoveel andere opties. Dat je dit bij een gerecht zoals côte à'los drinkt 'all fine', natuurlijk gaat dat de beste pairing zijn waar het vlees vraagt om de volste, de rijkste en meest krachtige wijn. Maar de wijnkaart biedt bewust ook frisse witte wijnen. Onze voorgerechten spelen veel met zuren en structuren, waardoor een witte wijn soms beter past dan rood. Ook de lichtere wijnen, zoals een gekoelde Morgon bijvoorbeeld, een favoriet van mij. Out-of-the-box pairings maken een maaltijd spannender.

VLEES IS DUS ZEKER NIET AUTOMATISCH ROOD?

Absoluut niet. We hebben een klassieke wijnkaart met grote namen als Sassicaia en Vega Sicilia. En we zitten ook in Knokke hé, je hebt altijd wel een publiek voor pakweg een Commanderie. Maar het leuke aan de kaart is dat het een mix is van ook een verrassende selectie natuurwijnen. Een goede Lambrusco werkt vaak beter bij charcuterie dan champagne. Dat soort ontdekkingen maken wijn spannend en gaan we ook altijd naar op zoek.

IS ER EEN PAIRING DIE VOOR JOU ALTIJD WERKT?

Ik blijf een witte Bourgogne-liefhebber, zeker bij de start van een menu kan je mijn dag al maken. Maar bij rood zoek ik het tegenwoordig graag uitdagender: Zuid-Afrika, Chili, Californië, landen en gebieden die zich enorm ontwikkelen en op de kaart aan het zetten zijn. Nu denk ik aan een Pintia van Vega Sicilia. Daar mag je me 's ochtends voor wakker maken! Verder hebben we buiten bij onze vaste menu's geen vaste wine pairing, maar wel een uitgebreide selectie van 'by the glass'-opties. Gianluca en Crombé zorgen voor een dynamisch aanbod dat we elke drie, vier maanden vernieuwen. Daar kan ik mezelf ook altijd in terugvinden.

WERKEN JULLIE OOK MET PAIRINGS BUITEN WIJN, ZOALS SPIRITS OF NON-ALCOHOLISCH?

Non-alcoholisch wordt steeds belangrijker. Ik werk met Opius, een merk dat verrassend en kwalitatief is. Hun dranken hebben een mooie balans tussen zuren en frisheid, iets wat ik vaak mis bij alcoholvrije té zoete alternatieven. Nu op het Jong Keukengeweld menu staat er bijvoorbeeld een voorgestelde pairing van onze eigen Carcasse X Dada Chapel gin die goed in de smaak lijkt te vallen.

STEL: EEN GAST BESTELT EEN STUK VLEES EN WEET NIET WELKE WIJN ERBIJ PAST. HOE KIES JIJ DE PERFECTE MATCH?

Wijn blijft nog altijd mijn hobby, ik heb er spijtig genoeg niet altijd evenveel tijd voor. Ik ga vooral altijd polsen naar de voorkeuren van de gast, want je weet 'Des goûts et des couleurs...'. Hou je van krachtig en vol? Zoek je iets lichter? Is er een bepaald land waarvan ze houden? Gaan we in die domeinen gaan zoeken. Het draait niet alleen om de regels, maar om het gevoel van de gast. Dat blijft het allerbelangrijkste om een match te vinden.

ZIJN ER WIJNEN OF DRUIVENRASSEN DIE VAAK OVER HET HOOFD GEZIEN WORDEN, MAAR GOED PASSEN BIJ JULLIE GERECHTEN?

Daar ga ik toch teruggrijpen naar de aanbeveling van die Morgon. Beaujolais heeft vaak een slechte reputatie, maar de 100% Gamay is veel interessanter dan een klassieke Pinot Noir. Je gaat veel meer op die zuren en ook een beetje op kruidigheid gaan werken. Ook Fleurie is een geweldige wijn die ik vaak bij het begin van een menu serveer. Ik vind het leuk om iets te serveren tegen hun verwachtingen in en hun reactie te zien, vooraleer ze terug naar de klassiekers grijpen.



EEN GEDURFDE PAIRING DIE JE EENS ZOU WILLEN PROBEREN?

Enkele jaren geleden, met een event samen met Manfred Ing, de wijnmaker van het Toscaanse Querciabella, serveerden we Batàr, hun iconische witte wijn, in combinatie bij de Côte à l'os. Dit was totaal niet klassiek en zeker niet wat de mensen verwachten bij een hoofdgerecht steak, maar de combinatie was fantastisch. Ik heb toen gezegd tegen Gianluca: die Batàr moet absoluut op de kaart komen.

HOE ZIET EEN SERVICE BIJ CARCASSE ERUIT? WAT GEBEURT ER ACHTER DE SCHERMEN DAT DE MENSEN NOOIT TE ZIEN KRIJGEN?

Bij Carcasse draait alles om transparantie en openheid. We hebben een open keuken, en dat was altijd het idee van Hendrik. Hij was één van de eersten die zijn beenhouwerij opende voor het publiek. Vroeger mocht je niet zien wat er achter de schermen gebeurde in een beenhouwerij, maar Hendrik heeft in 2001 overal ruiten gestoken zodat iedereen kan zien wat er gebeurt. Zo weet je als klant precies van waar het eten komt, en dat vind ik belangrijk. We versnijden het vlees zelfs live en presenteren het direct aan tafel. Achter de schermen gebeurt er dus eigenlijk niets dat we verborgen houden. Voor mij is die open keuken essentieel, omdat ik in keukens heb gewerkt waar dat niet het geval was. Het stoorde me altijd om zo lang aan het werk te zijn, zonder te weten voor wie ik kookte. Koken is mijn passie, maar ik geloof dat de ervaring die je voor je gasten creëert minstens even belangrijk is. Het is vaak zelfs interessanter om te horen waar onze gasten vandaan komen – we krijgen vaak mensen die van ver komen. En dan kan ik hen meteen een ervaring meegeven die niet alleen gaat over het eten, maar over hun verhaal en onze gastvrijheid.

WAT ZOU JE HIER ZELF ETEN MOCHT JE TE GAST ZIJN, VAN APERITIEF TOT DESSERT?

Als ik zelf te gast zou zijn bij Carcasse, zou ik beginnen met een klassieke charcuterie. Het zet meteen de juiste sfeer voor een gezellige, gedeelde maaltijd. Voordat je überhaupt de menukaart krijgt, serveer ik al brood, smout en pastrami. Zo staat de tafel meteen goed vol, en geven we onze gasten dat welkom-gevoel, zonder dat ze eerst moeten wachten. Mijn signatuurgerecht is absoluut de gegrilde mergpijp, met een pure tartaar van bavette, crème van zoete ui en Belgische kaviaar. Het is een gerecht dat niet alleen superlekker is, maar dat je ook mooi kunt presenteren midden op de tafel. Bij ons gaat het om delen en samen genieten. Voor het hoofdgerecht zou ik zeker het Menapische varken aanraden. Dit

varken kweken we zelf in Tielt, en het vlees is zo intens van smaak. Het stuk shortrib dat nu op de menu staat, is echt een topper. Als je in groep bent, bestel dan verschillende gerechten, zodat je echt kunt proeven en genieten van alles wat we te bieden hebben. Het is een beetje als een wijntasting, maar dan een vlees tasting.



TIMON MICHIELS

ALS JE MAAR ÉÉN GERECHT MEER MOCHT ETEN VOOR DE REST VAN JE LEVEN, WAT ZOU DAT ZIJN?

Dat is een lastige vraag, maar als ik echt moest kiezen, zou ik voor een klassieke vol-au-vent gaan, met zwezeriken, garnaaltjes en hollandaisesaus. Het klinkt misschien niet zo spannend, maar na een drukke werkweek – van donderdag tot maandag sta ik in de gastronomie – is het heerlijk om zo'n vertrouwd gerecht te eten. Soms wil je gewoon comfort food. Het is zo'n gerecht dat je gerust elke dag zou kunnen eten, en dat is precies wat ik soms nodig heb na een lange week in de keuken.

CULINAIRE KAMELEON

Met de eerste lentekriebels beginnen we te mijmeren over lange, zonnige dagen, de zachte warmte op onze huid en – jawel – de start van het aspergeseizoen!

Officieel trapt dit seizoen vaak rond Pasen af, maar wist je dat je al vanaf half februari asperges kan verkrijgen in de winkel? Dankzij de serreteelt, die eerder oogst dan de natuur het eigenlijk bedoeld had, kunnen we ons 'witte goud' vroeger in huis halen. Tot eind juni is het feest, ook met de groene variant. In België is de streek rond Bornem en Puurs het asperge-epicentrum (aspepicentrum?), maar deze nationale trots groeit ook in, onder andere, Kampenhout, Geel, Turnhout, Mechelen en de provincie Limburg..

In de keuken zijn asperges een speeltuin voor foodliefhebbers. Van de tijdloze klassieker 'asperges op Vlaamse wijze' tot een stoere gegrilde versie van de barbecue, of een verfijnde pasta met asperges: de mogelijkheden zijn eindeloos. En laten we de kers op de aspergetaart niet vergeten: een wijn die het gerecht naar een hoger niveau tilt. Maar – daar komt-ie! – welke wijn past nu eigenlijk perfect bij asperges? Dat is minder simpel dan je denkt.

Over het algemeen harmoniëren aspergerechten prachtig met frisse witte wijnen zoals Sauvignon Blanc, Riesling of Grüner Veltliner. De gouden regel? Kies voor levendige zuren en laat die dominante houttonen achterwege – die overheersen anders de subtiele aspergesmaak. Toch hangt de ideale wijn ook af van hoe je de asperges bereidt.

Een voorbeeldje om van te watertanden: ga je voor een rijk gerecht met een fluweelzachte hollandaisesaus? Dan mag een vollere wijn zoals een Chardonnay met een vleugje hout best aan tafel schuiven. Stel je voor: asperges met hollandaisesaus, gerookte zalm en een leesy Chardonnay ernaast – puur genot, nietwaar? Ook bij de Vlaamse klassieker werkt dit prima, voor wie nog in tradities gelooft.

Of wat dacht je van een speelse twist met kaas? Denk aan gegrilde groene asperges (witte kunnen ook!) van de BBQ, bestrooid met een crumble van geitenkaas of ricotta en wat pistache. Hier schittert een frisse Sauvignon Blanc of Grüner Veltliner naast, met hun florale en fruitige aroma's en verfijnde zuren die de zachte kaas en noten perfect aanvullen.

Dankzij de elegante balans van asperges – een hint van bitterheid met een zoete afdronk – smaken ze ook zalig met citroenboter. Die zilte frisheid, gecombineerd met zuren en geuren van granny smith en citrus, vormt een droompaar met dit gerecht. Probeer eens een papillot met verse asperges, witte vis of zalm en een klontje citroenboter. Schenk er een strakke Riesling bij en je hebt een topcombo.

Conclusie? Polyvalentie ten top. Culinaire kameleon, què? Heel wat mogelijkheden om te experimenteren, proeven en degusteren. Laat het smaken!

HEMELSE COMBINATIES MET ASPERGES



MAISON ANSELMET
Chardonnay Barrique
2023

DANIEL CHOTARD
Sancerre Blanc
2023





“ Over het algemeen harmoniëren aspergerechten prachtig met frisse witte wijnen zoals Sauvignon Blanc, Riesling of Grüner Veltliner. **De gouden regel?** Kies voor levendige zuren en laat die dominante houttonen achterwege – die overheersen anders de subtiële aspergesmaak.



BILLAUD SIMON
Chablis
2022

WWW. DR. H. THANISCH,
ERBEN THANISH
Kues Alte Reben
2022



TEGERNSEERHOF
Durnstein Grüner Veltliner
2023



IN THE PICTURE:

BRECHT SANTELE

BRECHT, DE 'FIXER'
VAN CROMBÉ WINES

In het magazijn van Crombé Wines loopt alles op wieltjes dankzij Brecht, vader van twee dochters (11 en 13 jaar), die al 17 jaar deel uitmaakt van het team. Wat begon als een job als chauffeur, groeide uit tot een functie van nu al 8-9 jaar als logistiek verantwoordelijke. "Ik regel alles zoveel mogelijk," lacht hij. "Bestellingen op de juiste plaats krijgen, facturatie, het magazijnteam in goede banen leiden... Ik zorg ervoor dat alles zo vlot mogelijk verloopt. Een beetje de 'fixer' van dienst."



WIJN LEREN WAARDEREN

Toen Brecht bij Crombé startte, dronk hij amper wijn. "Misschien drie keer per jaar, op familiefeesten," geeft hij toe. Maar door de jaren heen begon hij wijn steeds meer te appreciëren. "Af en toe een proeverke aan de bar, en zo leer je stilaan iets graag drinken. Ik drink liever wit dan rood, een goe glazeke wit kan ik wel smaken." Zijn kennis groeide mee met zijn smaak. "Ik heb ooit de cursus van Dominique (Crombé) meegevolgd, heel interessant. Maar als je er niet elke dag mee bezig bent, vergeet je snel details. Ik heb zeker niet de kennis van de vertegenwoordigers, maar mijn basis is er wel."

FAVORIETEN IN HET GLAS

Als hij dan toch een regio moet kiezen, gaat zijn voorkeur naar witte Bourgogne. "Rood drink ik niet zoveel, maar bij een biefstukje kan dat wel eens. Toch koop ik veel eerder wit." Ook qua druif is hij flexibel. "In de zomer ga ik een 'Sauvignontje' drinken, maar een stevige Chardonnay kan ik ook appreciëren." Een echte favoriet heeft hij niet, al heeft hij wel een zwak voor Leflaive. "Alles van witte wijn van Leflaive, maar geen dagdagelijks wijntje." En wat naast wijn? "Picon vin blanc! Andere sterke dranken moeten niet voor mij."

FOODPAIRING EN GUILTY PLEASURES

Een wijn en gerecht dat hem recent is bijgebleven? "Scampis diabolique bij mijn moeder, met 'Les Sétilles' van Leflaive. Iedereen vond dat lekker, dus vanaf nu ga ik dat altijd meepakken." Maar als het op guilty pleasures aankomt, gaat zijn hart uit naar iets anders dan wijn. "Triplekes! Ik ben eigenlijk een bierdrinker. In het weekend, als ik geen triple in huis heb, ben ik niet content. Met alles van triple en zware bieren kan je bij mij niets mis doen."

VAN DE BAND NAAR DE WIJNWERELD

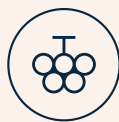
Brecht rolde niet meteen de wijnwereld in. "Mijn eerste job was aan de band bij Isocab," vertelt hij. "Ik studeerde marketing, maar ik zei tegen mijn ouders dat ik wou stoppen en na de zomer wel werk zou zoeken. De week erna hadden zij al werk gevonden voor mij," lacht hij. "Na drie maanden zagen ze daar dat ik wel nuttigere dingen kon doen. Ondertussen begonnen steeds meer collega's daar naar Crombé over te stappen, en ik zei: 'Als ze daar nog iemand zoeken, laat maar weten.' Ze zochten nog een chauffeur, en zo is het begonnen. En moest ik nu niet bij Crombé werken? Goh, ik zou het niet weten, ik zit hier al zo lang."



SPORTIEVE PLANNEN

Buiten het werk heeft Brecht een passie voor voetbal en lopen. "Ik zou graag een marathon lopen," zegt hij vastberaden. "Ik ben net 42 jaar geworden vandaag, dus 't zou eigenlijk vandejaar moeten gebeuren. Een halve heb ik al gelopen, nu nog ne hele."

Met zijn enthousiasme, pragmatische aanpak en West-Vlaamse nuchterheid is Brecht een onmisbare schakel in het Crombé-team. En of hij nu flessen wijn of triplekes in huis heeft, één ding is zeker: hij weet van aanpakken.



CROMBÉ

WIJNGALERIJ CROMBÉ BV

**DOENAERTSTRAAT 20
8510 MARKE - BELGIUM**

**INFO@CROMBEWINES.COM
+32 (0)56 21 19 87**

BE 0438 827 109

CROMBEWINES.COM