

CROMBÉZINE

editie 02

In the Mood & Bar Boutique

ÉÉN LOCATIE, TWEE BELEVINGEN IN BRUGGE

Zomers tafelen met
de perfecte rosé

Marqués de Murrieta
De stem van Rioja

Tenuta di Capezzana
Toscaans erfgoed
en elegantie



CROMBÉ

MEANINGFUL WINES & SPIRITS

Wijn is boeiend en steeds in evolutie, zoals het hoort.

Net daarom zijn wij grote believers in de kracht van ontdekking. Ook binnen jezelf liggen voorliefdes qua smaak en aroma's verborgen waar je tot op vandaag geen weet van hebt en die het o zó waard zijn om te leren kennen. Wij voelen ons geroepen om jou tijdens deze zoektocht te begeleiden. We willen de juiste smaken koppelen aan de juiste gelegenheden, de juiste emoties, met het juiste verhaal.

Omdat ontdekking geen grenzen kent, gaan we met ons portfolio zowel breed als diep. In onze winkel en op de webshop bieden we stille, mousserende en versterkte wijn aan, alsook een unieke selectie aan spirits. We importeren overheen de hele wereld en dit van zowel kleine als grootschalige domeinen.

Voor elk wat wils.

Team Crombé

OPENINGSUREN CROMBÉ SHOP

Maandag : op afspraak
Dinsdag - Vrijdag : 9u - 18u30
Zaterdag : 9u - 18u
Zondag : gesloten

CONTACTEER ONS

Wijngalerij Crombé BV
Doenaertstraat 20
8510 Marke - Belgium

info@crombewines.com
+32 (0)56 21 19 87

BE 0438 827 109

ONTDEK ONS ONLINE



crombewines.com



VOORWOORD

De zomer is een seizoen van uitersten, en die van 2025 kondigt zich niet anders aan.

In de optimalere scenario's betekent het lange avonden, lichte maaltijden, verkoelende flessen en gesprekken die pas echt op gang komen wanneer de zon al lang onder is – en de lege flessen zich opstapelen. Maar even vaak wordt het een spel van hittegolven, wolkbreken en – dit jaar – onweer van quasi-bibliaanse proporties, zoals recent boven Centraal- en Zuid-Frankrijk, met hardnekkige stroomonderbrekingen tot gevolg. Niet de eenvoudigste omstandigheden om een oogst voor te bereiden (op het moment van schrijven is het nog afwachten op de eerste berichten uit de wijnregio's). Of om een zomerse Crombézine uit te werken, trouwens.

Toch kiezen we ervoor om ook in deze zomereditie het licht aan te houden – figuurlijk dan. We laten je kennismaken met sterke stemmen uit de wijnwereld, zoals Filippo Contini Bonacossi, die samen met zijn familie aan het roer staat van het illustere Toscaanse Tenuta di Capezzana, en Maria Vargas, de invloedrijke en meermaals bekroonde wijnmaakster van Marqués de Murrieta. Beiden combineren erfgoed, traditie en een frisse blik op wat komen zal – op een manier die inspireert.

Overigens: over sterke, inspirerende vrouwelijke stemmen gesproken – we leggen ook onze aller-Margaux op de rooster tijdens Colleague in the Spotlight. Een test die ze met vlag en wimpel doorstaat (ik zou ook niets anders durven beweren).

Verder nemen we je mee op een roadtrip door de fascinerende (wijn)regio Valle d'Aosta, een streek waar wijnbouw letterlijk de berg op moet – heroïsche viticultuur, què? En uiteraard schenken we deze editie ook aandacht aan roséwijnen – het seizoen laat ons weinig keuze. Onze inbox liep stilaan vol met de onvermijdelijke vraag: "Wat is de perfecte roséwijn voor deze zomer?"

Tot slot zetten we met In the Mood / Bar Boutique opnieuw een bevlogen klant in de kijker. Verbinding en inspiratie gegarandeerd.

We wensen je een seizoen vol zonovergoten terrassen, adembenemende (in beide betekenissen van het woord) bergwandelingen en stabiele stroomvoorzieningen toe.

Gianluca



GIANLUCA DI TARANTO

NIEUW IN ONS GAMMA

TE ONTDEKKEN BIJ CROMBÉ



Kom langs in de shop of raadpleeg onze webshop
via crombewines.com.

Witte wijnen



ERMES PAVESE BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE 2023

Italië | Valle d'Aosta | 100% Prié Blanc

€25,40 - incl. BTW

Een uitzonderlijke wijn van de hoogstgelegen wijngaard van Europa, gelegen op de flanken van de Mont Blanc. Dankzij de afgelegen ligging is dit een van de zeldzame plekken waar nog gewerkt wordt met originele, pre-phylloxera-onderstammen – de druifluis die ooit heel Europa teisterde, bereikte deze wijngaarden nooit.

In de neus springen aromatische en florale kruiden (zoals meidoorn) naar voren, met subtiele hints van wit fruit (Poire Williams) en een pittige toets van witte peper. In de mond is de wijn fris, intens en aanhoudend, met uitgesproken minerale tonen. Perfect in balans, aromatisch en karaktervol. Een sobere, levendige witte wijn met een pittige ondertoon, een uitgesproken mineraliteit en een indrukwekkende lengte.



DANJOU-BANESSY COSTE 2023

Frankrijk | Roussillon | 100% Macabeu

€25,80 - incl. BTW

Deze 30 jaar oude wijngaard ligt op de terrassen van de Agly en rust op een klei-kalksteenbodem. De oogst wordt zachtjes en langdurig geperst, waarna de gisting plaatsvindt in Bourgondische vaten. De wijn rijpt vervolgens 12 tot 14 maanden. Het resultaat is een zilte witte wijn met tonen van wit fruit en honing. In de mond rijk en tegelijk uitgesproken droog, met een verfijnde mineraliteit die voor perfecte balans zorgt. Bovendien heeft de wijn een uitstekend bewaarpotentieel.

Rosé wijnen



CHÂTEAU DU GALOUPET G DE GALOUPET 2024

Frankrijk | Provence | Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah & Tibouren

€19,90 - incl. BTW

Deze nieuwe cuvée vangt perfect de essentie van het Provençaalse terroir en belichaamt een subtiele balans van frisheid, verwennerij en finesse.

De neus is uitbundig en onthult een gelaagd boeket van fruitige aroma's. Het begint met frisse tonen van pompelmoes en exotisch fruit, waarna abrikoos, meloen en rood fruit zich elegant ontwikkelen in het glas. Ook in de mond komt de fruitexpressie tot leven: eerst geel fruit en citrus, gevolgd door sappig rood fruit. Het middenpalet is weelderig, met een genereus volume en een zijdezachte textuur. De afdronk is lang, levendig en fruitig, met een pittige toets en een subtiel vleugje zout.



CHÂTEAU DU GALOUPET 2024 CRU CLASSÉ DE PROVENCE

Frankrijk | Provence | Grenache, Syrah, Tibouren & Rolle

€39,00 - incl. BTW

Deze gastronomische Cru Classé Côtes de Provence is een premium rosé met diepgang en karakter – complex, met body en een lange, zilte afdronk. Een echte terroirwijn.

De neus is expressief en verfijnd, met een opeenvolging van fruitige tonen: geel fruit, kumquat en een hint van passievrucht. Zoete specerijen en wilde kruiden voegen extra gelaagdheid en elegantie toe. In de mond is de wijn rijk en vol, met aroma's van zomers fruit – vlezig en sappig. De frisheid wordt prachtig in balans gehouden door een zijdezachte structuur, waarin granaatappel, pompelmoes en anijs subtiel naar voren komen. De afdronk is lang, intens en uitgesproken, met kenmerkende zilte accenten die de wijn zijn gastronomische karakter geven.

Sparkling



GODMÉ GUILLAUME VILLAGE VVV PREMIER CRU

Frankrijk | Champagne (Verzenay, Verzy en Villers-Marmery) | 74% Chardonnay & 26% Pinot Noir.

€44,00 - incl. BTW

Druiven afkomstig uit de drie dorpen Verzenay, Verzy en Villers-Marmery – vandaar de naam V.V.V. Een serieuze aperitifchampagne die pure elegantie uitstraalt en doet denken aan een van de beroemdste champagnes aller tijden: Cristal. Geen toeval, want Cristal is afkomstig uit dezelfde terroirs als V.V.V., gelegen in het noordoostelijke deel van de Montagne de Reims.

Een complexe en gelaagde champagne, met tonen van witte bloemen, rijpe peer en frisse citrus, aangevuld met een zilte mineraliteit. De textuur is zijdezacht, de zuren levendig en de afdronk precies, met een mooie samensmelting van wit fruit en krijtachtige tonen.

Rode wijnen



DOMAINE FABIEN COCHE MEURSAULT ROUGE 2022

Frankrijk | Côte de Beaune | 100% Pinot Noir

€52,90 - incl. BTW

In de mond openbaren zich tonen van rood fruit zoals kers, aardbei en veenbessen, samen met frisse aardse aroma's en een duidelijke mineraliteit. De goed geïntegreerde eikenhoutinvloed brengt subtiele hints van vanille en kruidnagel. Het resultaat is een complexe, fruitige wijn die soepel en romig aanvoelt, met een mooie, aanhoudende lengte.



PERILLO TAURASI 2012

Italië | Campania | 100% Aglianico

€47,40 - incl. BTW

Deze wijn heeft een rijk en complex karakter, met een diepe robijnrode kleur. In de neus domineren intense aroma's van rijpe pruimen en kersen, aangevuld met balsamico-achtige tonen van munt en hars, en minerale accenten van natte aarde en grafiet. In de mond is hij warm en omhullend, met verfrissende zuren en mooi geïntegreerde tannines die zorgen voor een harmonieuze structuur.



DANILO THOMAIN ENFER D'ARVIER 2023

Italië | Valle d'Aosta | 100% Petit Rouge

€34,00 - incl. BTW

De wijngaarden van Enfer d'Arvier – letterlijk 'de hel van Arvier' – liggen in een natuurlijk amfitheater, uitgehouwen in de berghelling. Dankzij de grote hoogte en het overvloedige aantal zonuren heerst hier een intens heet microklimaat.

De wijn heeft een aantrekkelijke, rustieke charme met aroma's van wilde bessen en een levendige frisheid in de mond. De textuur is zijdezacht, met rijp braamachtig fruit, een pittige zuurgraad en een verkoelende, kruidige toets die de bergachtige herkomst weerspiegelt.



© TENUTA DI CAPEZZANA



TENUTA DI CAPEZZANA BARCO REALE 2022

Italië | Carmignano | Sangiovese, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc & Canaiolo

€14,90 - incl. BTW

Zacht en vol van structuur, met een intens aroma van bessen, kruidige tonen en een vleugje eikenhout. De smaak is mooi in balans, met een aangename frisheid en fluweelzachte, bijna zoete tannines. De lange, fruitige afdronk maakt het geheel elegant en harmonieus.



CLOS DE L'ESPÉRANCE 2022

Frankrijk | Bordeaux Rive Droite | 100% Merlot

€11,20 - incl. BTW

Rijke aroma's van rood en zwart fruit, met uitgesproken tonen van kers en zwarte bes, aangevuld met subtiële hints van vanille en kruiden. De wijn is evenwichtig en elegant, met soepele tannines en een frisse, levendige afdronk. De zachte textuur zorgt voor een fijne, aangename mondbeleving.

WINERY IN THE SPOTLIGHT

DE STEM VAN RIOJA: PASSIE EN TRADITIE BIJ MARQUÉS DE MURRIETA

María Vargas is de drijvende kracht achter de wijnen van Marqués de Murrieta, een van Rioja's meest iconische en historische bodega's. Met haar passie, vakmanschap en oog voor traditie én innovatie tilt ze het domein al jaren naar de absolute top. In dit interview deelt María haar verhaal, haar filosofie en haar visie op de toekomst van Rioja.



MARÍA VARGAS - © MARQUÉS DE MURRIETA

MARQUÉS DE MURRIETA IS EEN VAN DE OUDSTE WIJNHUIZEN IN RIOJA. KAN JE ONS IETS VERTELLEN OVER DE OORSPRONG VAN HET WIJNHUIS EN DE VISIE VAN DE OPRICHTER?

Ons verhaal begint in 1852 met de Marqués de Murrieta, Luciano de Murrieta, die een revolutionaire visie had voor zijn tijd: het produceren van leeftijdswaardige kwaliteitswijnen, geïnspireerd op het Bordeaux-model dat hij in Frankrijk had ontdekt.

Onze geschiedenis is dan ook de oorsprong van de Rioja zoals we die vandaag de dag kennen. Wij waren de eersten die verfijnde wijnen maakten en deze ook exporteerden buiten Spanje, met name naar Cuba in 1852. Vandaag de dag zorgt die internationale visie ervoor dat we in meer dan 100 landen aanwezig zijn.

WELKE ROL SPEELT TRADITIE VANDAAG DE DAG IN JULLIE ACTIVITEITEN?

Traditie is een fundamenteel onderdeel van ons werk omdat het de verantwoordelijkheid heeft om de erfenis en de wijsheid van meer dan een eeuw ervaring te dragen. We hebben zeer veel respect voor de klassieke methoden, zoals het gebruik van Amerikaanse eiken vaten, maar we zijn vastbesloten om voortdurend te innoveren en te verbeteren en zo de hoogste kwaliteit te garanderen, zowel in de wijnmakerij als in de wijngaard.

KUN JE ONS IETS VERTELLEN OVER FINCA YGAY, WAAR JULLIE WIJNEN WORDEN GEPRODUCEERD?

Finca Ygay is de ziel en de oorsprong van onze wijnen. Het is een uniek landgoed in Rioja, met 300 hectare rondom onze wijnmakerij, waardoor we volledige controle hebben over de wijngaard. Elk perceel heeft zijn eigen persoonlijkheid, met hoogtes variërend van 320 tot 485 meter en druivensoorten als Tempranillo, Mazuelo, Garnacha en Graciano.

WAT MAAKT JULLIE TERROIR UNIEK IN VERGELIJKING MET ANDERE GEBIEDEN IN RIOJA?

De hoogte, oriëntatie, bodemdiversiteit en het specifieke microklimaat van Ygay geven ons een onderscheidende identiteit. We hebben klei-kalksteen bodems, steenachtige gebieden en een ideale variatie in dagtemperatuur. Hierdoor kunnen we wijnen produceren met structuur, elegantie en een uitzonderlijk rijpingspotentieel.



MARQUÉS DE MURRIETA

Castillo Ygay

CASTILLO YGAY WORDT WERELDWIJD GEROEMD. WAT MAAKT DEZE WIJN VOLGENS JOU ZO SPECIAAL?

Castillo Ygay is de zuiverste weerspiegeling van onze filosofie die geworteld is in het streven naar uitmuntendheid. Het is een wijn die de tijd trotseert.

De druiven komen uitsluitend van de La Plana wijngaard, aangeplant in 1950, en hij wordt alleen geproduceerd in uitzonderlijke wijnjaren. De lange en zorgvuldige rijping, soms meer dan 30 maanden in eiken vaten, in combinatie met zijn unieke herkomst, geeft hem een buitengewoon karakter, complexiteit en een lange levensduur.



© MARQUÉS DE MURRIETA

HOE ZOU JE JOUW FILOSOFIE OVER WIJNBOUW EN WIJN MAKEN OMSCHRIJVEN?

We werken met het grootste respect voor de wijngaard, met aandacht voor elk detail en altijd op zoek naar de perfecte balans. Het doel is om het karakter van de wijngaard uit te drukken, niet om

het te maskeren. "Less is more" in de wijnmakerij.

HOE PAKT MARQUÉS DE MURRIETA DE INVLOED VAN KLIMAATVERANDERING OP DE WIJNBOUW AAN?

Het is een uitdaging waar we al jaren aan werken. We hebben de werkwijze in de wijngaard aangepast om het evenwicht in onze wijnen te bewaren: beter beheer van de bedekking gewassen, een sterke toewijding aan een biodiversiteitsplan en het aanpassen van de oogstdata... Het doel is om de essentie van onze wijnen te behouden in een veranderende context.

HOE ZIE JE DE TOEKOMST VAN RIOJA EN DE ROL VAN MARQUÉS DE MURRIETA DAARIN?

Rioja bevindt zich op een spannend moment, waar uitstekende wijnen worden gemaakt door middel van diverse projecten. Bij Marqués de Murrieta zullen we een referentiepunt blijven voor kwaliteit, authenticiteit en duurzaamheid, en de wereld laten zien waartoe Rioja in staat is wanneer het werk wordt gedaan met nauwkeurigheid en passie.

IN DE AFGELOPEN JAREN HEBBEN WE DE OPKOMST GEZIEN VAN NIEUWE STIJLEN EN INITIATIEVEN IN RIOJA... HOE KIJK JE TEGEN DEZE ONTWIKKELINGEN AAN EN WAT DENK JE DAT ZE BETEKENEN VOOR DE TOEKOMST VAN DE REGIO?

Ik vind ze verrijkend. Rioja is een regio met een enorm potentieel en diversiteit, dus het is normaal dat er verschillende interpretaties zijn. Locatie specifieke wijnbouw en de expressie van terroir zijn niets nieuws voor ons - we hebben het altijd al gedaan, alleen met een ander verhaal.

**MARÍA VARGAS, JIJ WORDT WERELDWIJD
ERKEND ALS EEN VAN DE MEEST INVLOEDRIJKE
VROUWELIJKE WIJNMAKERS. WAT IS JOUW ADVIES
AAN JONGE VROUWEN DIE HUN PLAATS IN DE
WIJNWERELD WILLEN VINDEN?**

Geloof in jezelf, volg een degelijke opleiding en werk met passie.
Deze wereld vraagt om toewijding, maar biedt ook grote beloningen.

**WAT ZOU JE WILLEN DAT MENSEN OVER DE HELE
WERELD ZICH HERINNEREN NA HET PROEVEN VAN
EEN MARQUÉS DE MURRIETA WIJN?**

Dat ze iets unieks voelden, dat het hen ontroerde. Dat ze een deel
van onze geschiedenis, ons land, de zorg en ziel achter elke fles
konden voelen. Dat ze er gelukkig van werden.



© MARQUÉS DE MURRIETA



© MARQUÉS DE MURRIETA

EÉN LOCATIE, TWEË BELEVINGEN: IN THE MOOD & BAR BOUTIQUE

Midden in het idyllische Minnewaterpark in Brugge ligt het charmante boutique hotel 't Fraeyhuis, met daaraan verbonden het stijlvolle restaurant "In the mood" en, verscholen in de tuin, de gezellige "Bar Boutique". We gingen op bezoek bij Dimitri Van Maele, trouwe Crombé-klant, die samen met zijn zus Stefanie Van Maele en partner James Balfort deze bijzondere plek uitbaat. In een openhartig gesprek vertelt hij over hun uniek horecaconcept, de dynamiek van het ondernemersleven en – uiteraard – zijn passie voor wijn.

HOE ZOU U IN THE MOOD EN BAR BOUTIQUE OMSCHRIJVEN AAN IEMAND DIE NOG NOOIT IN BRUGGE IS GEWEEST?

Bij In The Mood en Bar Boutique kunnen gasten kiezen uit twee concepten. Enerzijds is er het sharing concept met tapas – waarbij je per persoon minstens twee gerechtjes kiest – en anderzijds bieden we een klassiek restaurantconcept aan met verfijnde gerechten à la carte. Het is een flexibele formule die inspeelt op wat de klant op dat moment wil: van een uitgebreide maaltijd tot een gezellige avond met hapjes.

WAT IS DE FILOSOFIE ACHTER DE COMBINATIE VAN EEN STIJLVOL RESTAURANT EN EEN HIPPE BAR IN DE TUIN?

Het idee is eigenlijk gegroeid acht jaar geleden toen we nog met onze zaak op 't Zand zaten. We hadden de indruk dat het klassieke restaurantconcept, met een twee- of driegangenmenu, moeilijker verliep. De trend van de tapas werd steeds populairder waardoor we iets wouden creëren dat zowel het tapasconcept als het klassieke restaurantconcept kan combineren. Dat werd

de basis voor In The Mood: een restaurant waar je zowel tapas als een klassiek hoofdgerecht kunt eten – los van elkaar of gecombineerd. En ik moet eerlijk zeggen, dat was een schot in de roos.

Maar dan kwam corona waardoor we terug creatief moesten zijn. Na de verplichte sluitingsperiode mochten we enkel een bar buiten voorzien. Op dat moment was hotel 't Fraeyhuis in het Minnewaterpark ook al open sinds 2019. En omdat we op 't Zand niet veel ruimte hadden buiten, besloten we om In the mood te verhuizen naar 't Fraeyhuis.

Op dat moment hadden we daar enkel een bar, Bar Boutique, dus hebben we In the mood als pop-up geopend met de slogan "Dinner in the park". Het concept werd zo goed onthaald dat we besloten om het permanent op deze locatie onder te brengen en alle infrastructuur daaraan aan te passen.





IN EEN STAD VOL TOERISTISCHE ZAKEN: HOE SLAAG JE ERIN OM TOCH EEN VASTE WAARDE ÉN EEN BELEVING OP ZICH TE WORDEN?

We hebben in de loop der jaren een trouw klantenbestand opgebouwd, goed voor zo'n 85% van onze bezoekers. De rest zijn toeristen die ons via mond-tot-mondreclame of via hotels in Brugge ontdekken. We zijn zeven dagen per week open en staan garant voor een constante kwaliteit, wat ons een betrouwbare partner maakt. Bovendien spreekt het concept – tapas én het klassieke tafelen – een breed publiek aan. Toch ligt onze focus in de eerste plaats op de Bruggelingen zelf.

Daarnaast zijn we ook heel actief op social media: we posten leuke filmpjes en foto's die de sfeer van de zaak weergeven. Ik ben zelf ook enorm met interieur bezig. Ons interieur is zeer warm en gezellig. Ik ben enorm voor de gezelligheid aan tafel. Interieur en gezelligheid, dat is hier ten top. Muziek, beleving, licht, geur,... alles moet tot in het detail in orde zijn. Ik vind dat heel belangrijk. Dit gecombineerd met een goede keuken en de vriendelijkheid van het personeel, want wij hameren daar heel hard op, maakt dat het concept, tot op vandaag, nog altijd zeer goed is.

HOE SPEELT WIJN EEN ROL IN HET TOTAALCONCEPT EN DE SFEER VAN JULLIE ZAAK?

Tapas combineren met een specifieke wijn is niet altijd evident. Je kan niet zeggen dat je een paar wijnen gaat selecteren bij de verschillende gerechten. Eigenlijk moet je dan gewoon kiezen wat je graag drinkt. Daar ben ik zelf ook een grote voorstander van. Heb je zin in een witte wijn, kies dan een witte. Meer fan van een rode wijn? Ga dan voor een rode. Mijn droom was altijd om een zaak te hebben waar je een fles champagne kan drinken met een gehaktballetje erbij. Gewoon omdat je daar zin in hebt en omdat het kan.

Uiteraard kunnen we, dankzij onze basiskennis in wijn, aanbevelingen doen wanneer de klant dit vraagt. Zeker in onze huiswijn omdat we een ruime selectie by-the-glass aanbieden. We hebben per type vier referenties, wat al redelijk ruim is als huiswijn, dus daar kunnen we de klant zeker in begeleiden.



© IN THE MOOD, BRUGGE

DUS IK NEEM AAN DAT JULLIE OOK GEEN REGELMATIGE VERNIEUWING VAN DE WIJNKAART DOEN?

We hebben inderdaad een vrij stabiele wijnkaart. Enkel wanneer bepaalde referenties niet meer beschikbaar zijn kijken we voor een alternatief en zoeken we eens iets anders. Veel vaste klanten hebben ook hun favoriete fles en appreciëren de herkenbaarheid. Wat goed werkt, hoeft niet per se voortdurend te veranderen.

JULLIE VOLLEDIGE WIJNKAART IS SAMENGESTELD DOOR CROMBÉ. WAAROM KOZEN JULLIE VOOR ONS ALS PARTNER?

Voor onze wijn laten we ons volledig adviseren door Crombé. Ons publiek houdt van klassieke Franse wijnen, en daar ligt ook de focus van ons aanbod. Ik vind het belangrijk om een leuke en uitgebreide wijnkaart te hebben en vertrouw daarvoor 300% op het advies van Balder. Het aanbod van Crombé is ook ruim genoeg om te voldoen aan de wensen van al onze klanten.

Waarom we al onze wijn bestellen bij één leverancier? Is het een gemak? Dat wel. Maar het is ook een vertrouwen. Ik ben bij Crombé ook al altijd goed bediend geweest. Na verloop van tijd kennen ze de zaak ook goed en weten ze wat we nodig hebben. Eén telefoontje naar Balder volstaat en alles wordt geregeld.

Een vaste vertegenwoordiger vind ik hier ook zeer belangrijk. Want als je continu iemand nieuw hebt die de zaak niet kent of die niet weet waar hij mee bezig is, dan is dat jammer. We spreken ook telkens over grote aankopen dus een goede samenwerking is heel belangrijk. Als

er steeds iemand anders langskomt, wordt dit moeilijk.

DE HORECA HAD HET DE AFGELOPEN JAREN ZWAAR. WAT GAF JULLIE DE MOED OM TOCH TE BLIJVEN INVESTEREN EN ZELFS UIT TE BREIDEN?

Dat komt vooral door onze passie voor het vak. Iedereen weet dat de horeca hard werken is, maar wat je ervoor terugkrijgt, is het voor ons meer dan waard. Je brengt mensen plezier, je creëert beleving – dat geeft enorm veel voldoening. Ik vind dat we nog altijd een fantastische job hebben.

Ondanks de uitdagingen, zoals personeel vinden en de veranderende verwachtingen van klanten, blijven we geloven in ons kunnen. We zijn ook trots op wat we doen: we hebben net een tweede boutique hotel geopend, Hotel Le Foulage, in het centrum van Brugge.

WAT ZIJN DE GROOTSTE UITDAGINGEN VANDAAG ALS HORECAZELFSTANDIGE?

Personeel, zonder twijfel. Zowel vinden als motiveren. De sector is veranderd, zeker na corona. Klanten zijn veeleisender geworden en de kosten liggen hoger, wat zich ook vertaalt in de prijs van een restaurantbezoek.



DIMITRI VAN MAELE, ZIJN ZUS STEFANIE VAN MAELE EN ZIJN PARTNER JAMES BALFOORT

Net door deze veranderingen is het totaalconcept zo belangrijk. Het gaat niet enkel om het eten of de stoel waarop je zit, het gaat om het volledige plaatje. Als dat klopt, en de klant gaat buiten met het gevoel dat hij een fantastische avond had, dan weet je waarvoor je het doet.

Dit is mijn passie, mijn levenswerk. Ik heb geen kinderen, dit is mijn kind. Elke dag opnieuw kijk ik kritisch naar wat beter kan. Dat is volgens mij de enige manier om relevant te blijven. Positief blijven, focussen op de tevreden klant, en trots zijn op ons vak – dat is de sleutel.

© IN THE MOOD, BRUGGE





© TENUTA DI CAPEZZANA

WINERY IN THE SPOTLIGHT

**TENUTA DI CAPEZZANA:
OVER ERFGOED, ELEGANTIE
EN DE TOSCAANSE TERROIR**

In Carmignano, één van Europa's oudste officieel erkende wijnregio's, brengt Tenuta di Capezzana al meer dan duizend jaar bijzondere wijnen voort. Filippo Contini Bonacossi vertelt hoe zijn familie deze rijke geschiedenis eer aandoet en tegelijk investeert in innovatie. Ontdek de unieke balans tussen traditie en vernieuwing in hun rode en witte wijnen, en de passie die het familiebedrijf drijft.

**SIGNOR BONACOSSI, KUNT U ME EEN BEKNOPT
INTRODUCTIE GEVEN OVER DE HISTORIE VAN
DE WIJNREGIO CARMIGNANO EN TENUTA DI
CAPEZZANA?**

Carmignano is één van de oudste officieel erkende wijnregio's van Europa. In 1716 legde Cosimo III de' Medici de grenzen van het gebied vast in een decreet – een unicum in die tijd. Capezzana zelf kent een nog oudere wijntraditie: in documenten uit 804 wordt al melding gemaakt van wijnbouw op het domein. Sinds de jaren twintig van de vorige eeuw is onze familie, Contini Bonacossi, hier actief. We zetten ons in om dit eeuwenoude erfgoed levendig te houden, met respect voor traditie én oog voor de toekomst.



TENUTA DI CAPEZZANA

Villa di Capezzana 2020

**HOEVEEL HECTARE WIJNGAARD HEBBEN JULLIE
VANDAAG IN BEZIT, EN MET WELKE DRUIVEN ZIJN
DIE AANGEPLANT?**

We beheren zo'n 90 hectare, gelegen op glooiende heuvels tussen de 150 en 300 meter hoogte. Onze kern is uiteraard Sangiovese, maar we werken ook met Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Merlot. Voor onze witte wijnen gebruiken we Trebbiano Toscano en San Colombano – vooral voor onze Vin Santo, maar ook voor een droge witte wijn van hoge kwaliteit.

**KUNT U ONS WAT MEER VERTELLEN OVER
HET GAMMA AAN WIJNEN DAT U VANDAAG
BIJ CAPEZZANA PRODUCEERT? WELKE
STIJLVERSCHILLEN, DRUIVENRASSEN EN
DOELPUBLIEKEN SPELEN DAARBIJ EEN ROL?**

Zeer graag. Onze wijnportefeuille weerspiegelt zowel de historische identiteit van Carmignano als onze ambitie om het potentieel van elk perceel maximaal tot uitdrukking te brengen.

Onze Villa di Capezzana is het hart van het domein: een elegante en evenwichtige blend van Sangiovese en Cabernet Sauvignon, opgevoed op hout, en inzetbaar in zowel gastronomie als privéelder.

De Trefiano Riserva, afkomstig van oude wijngaarden op hogere hellingen, is dieper en complexer – met meer concentratie, lange vatrijping en een uitgesproken verouderingscapaciteit.

Onze Ghiaie della Furba is een van de oudste 'Super Tuscans': een krachtige blend van Cabernet Sauvignon, Merlot en Syrah. De vinificatie gebeurt in Franse barriques, en de wijn wordt jaar na jaar bekroond met hoge internationale quoteringen – een wijn met grootse uitstraling, geschikt voor kenners én fijnproevers.

Bonacossi is een persoonlijke selectie: een pure Sangiovese op basis van vecchie vigne, geproduceerd in zeer kleine oplage. Hij is mineraal, lineair en intens, met een bijna Bourgondische finesse – een wijn voor liefhebbers van precisie en subtiliteit.

De Barco Reale di Carmignano verdient bijzondere aandacht: het is onze instapwijn, maar allerm minst eenvoudig. Deze blend van Sangiovese, Cabernet en Canaiolo is sappig, evenwichtig en buitengewoon charmant. Hij is bijzonder geschikt voor de horeca en wijnbars, maar ook voor wie thuis dagelijks kwaliteit wil schenken.



© TENUTA DI CAPEZZANA

Tot slot zijn er onze witte wijnen: de Trebbiano di Capezzana, een droge wijn met karakter, spanning en bewaarpotentieel – deels vergist op amfora – en onze iconische Vin Santo di Carmignano, die tot acht jaar rijpt in karatelli van kastanje hout. Een wijn voor contemplatie, traditie en de langzame tafel.

KLOPT HET DAT CARMIGNANO RUIMSCHOOTS DE VOORLOPER IS IN HET WERKEN MET DE BORDELESE DRUIVENRASSEN, ZOALS CABERNET SAUVIGNON, LANG VÓÓR BOLGHERI ERMEE BEGON? WANT DIT IS EEN STERK ONDERBELICHT FEIT BIJ ONS IN BELGIË.

Dat klopt volledig. Al in de 16de eeuw brachten de Medici-dynastie Cabernet-druiven vanuit Frankrijk naar Carmignano – vermoedelijk via diplomatieke connecties. In de officiële documenten uit 1716 wordt al gesproken over “uva francesca”, een oude benaming voor Cabernet. In die zin zijn Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc hier geen moderne toevoegingen, maar een integraal deel van onze traditie. Lang voor er sprake was van Bolgheri of ‘Super Tuscans’, maakte Carmignano al elegante blends van Sangiovese en Cabernet.

JULLIE STAAN NIET ENKEL BEKEND OM DE RODE WIJNEN, MAAR OOK OM JULLIE WITTE WIJNEN – MEER BEPAALD DE DROGE TREBBIANO EN JULLIE INDRIJKWEKKENDE VIN SANTO. KAN U DAAR WAT MEER OVER VERTELLEN?

Zeker. Onze droge Trebbiano di Capezzana is een soort herwaardering van een onderschat druivenras. We werken met oude stokken, lage rendementen en spontane vergisting, deels op amfora. Het resultaat is een wijn met textuur, spanning en een bijzonder bewaarpotentieel.

De Vin Santo daarentegen is een wijn van geduld. De druiven drogen tot januari, en daarna rijpt de wijn minstens vijf, vaak zes of zeven jaar in kleine kastanje houten vaten. Wat je dan krijgt is geen dessertwijn in de klassieke zin, maar iets complexers – met tonen van gedroogd fruit, specerijen, en een verrassende frisheid.

WELKE JAARGANGEN VAN CAPEZZANA BESCHOUWT U ALS BIJZONDER MEMORABEL?

Er zijn veel mooie jaren geweest, maar 2010 springt eruit om zijn klassieke structuur en elegantie. 2016 was een bijna perfecte balans tussen rijpheid en frisheid. En 2019 belooft een grote bewaarwijn te worden, met rijp fruit én een opvallende fraîcheur.

KLIMAATVERANDERING IS EEN BELANGRIJK THEMA IN DE WIJNWERELD. HOE GAAN JULLIE DAAR BIJ CAPEZZANA MEE OM?

We voelen het hier ook: de zomers zijn droger, de extremen intenser. Gelukkig zorgt onze ligging – met voldoende hoogte en verkoelende luchtstromen vanuit het Arno-dal – nog voor een zekere buffer.

Maar we nemen preventieve maatregelen: we werken volledig biologisch, we beperken de bodemverstoring, en we experimenteren met onderstammen en snoeiwijzes. Ook in de kelder denken we steeds meer in termen van finesse en energie, in plaats van extractie en kracht.

SPELEN DE FAMILIELEDEN NOG STEEDS EEN ACTIEVE ROL BINNEN HET DOMEIN?

Absoluut. We zijn een echt familiebedrijf. Mijn zussen Beatrice en Benedetta zijn verantwoordelijk voor de commerciële kant en export, mijn neef Gaddo leidt het wijngaard- en kelderteam, en ikzelf hou toezicht op het geheel en focus op lange termijn. Die familiale betrokkenheid zorgt voor continuïteit, maar ook voor passie en bezieling in elk aspect van ons werk.

KUNNEN BEZOEKERS HET DOMEIN BEZICHTIGEN? EN IS HET MOGELIJK OM OP CAPEZZANA TE OVERNACHTEN?

Zeker. We hebben een agriturismo met historische villa's, midden in de wijngaarden. Bezoekers kunnen deelnemen aan rondleidingen, proeverijen, kooklessen of gewoon genieten van de rust en schoonheid van de omgeving. We willen mensen niet alleen onze wijnen laten proeven, maar ook onze levenswijze laten ervaren.

VOOR WIE IN DE BUURT IS: WELKE RESTAURANTS RAADT U AAN IN EN ROND CARMIGNANO?

Een absolute aanrader is Antica Torre in Carmignano – authentiek, eerlijk, en met een wijnkaart die de lokale terroirs eer aandoet. Ook Da Delfina, net buiten het centrum, is een klassieker: Toscaanse keuken met finesse en een uitzicht om bij weg te dromen. En voor wie zich graag culinair laat verwennen op het allerhoogste niveau, is er natuurlijk Enoteca Pinchiorri in Firenze – een waar instituut bekroond met drie Michelinsterren en een van de indrukwekkendste wijnkelders van Italië.

We kijken er erg naar uit om **Filippo Contini Bonacossi** persoonlijk te verwelkomen in België tijdens onze **Tasting Day op zondag 7 december**.

Naast een selectie van recente jaargangen, plannen we ook een verticale degustatie van Capezzana's bijzondere Trebbiano – een unieke gelegenheid om dit onderschatte druivenras in zijn volle rijpingspotentieel te ontdekken.





VALLE D'AOSTA: WIJNREGIO OP BERGSCHOENEN

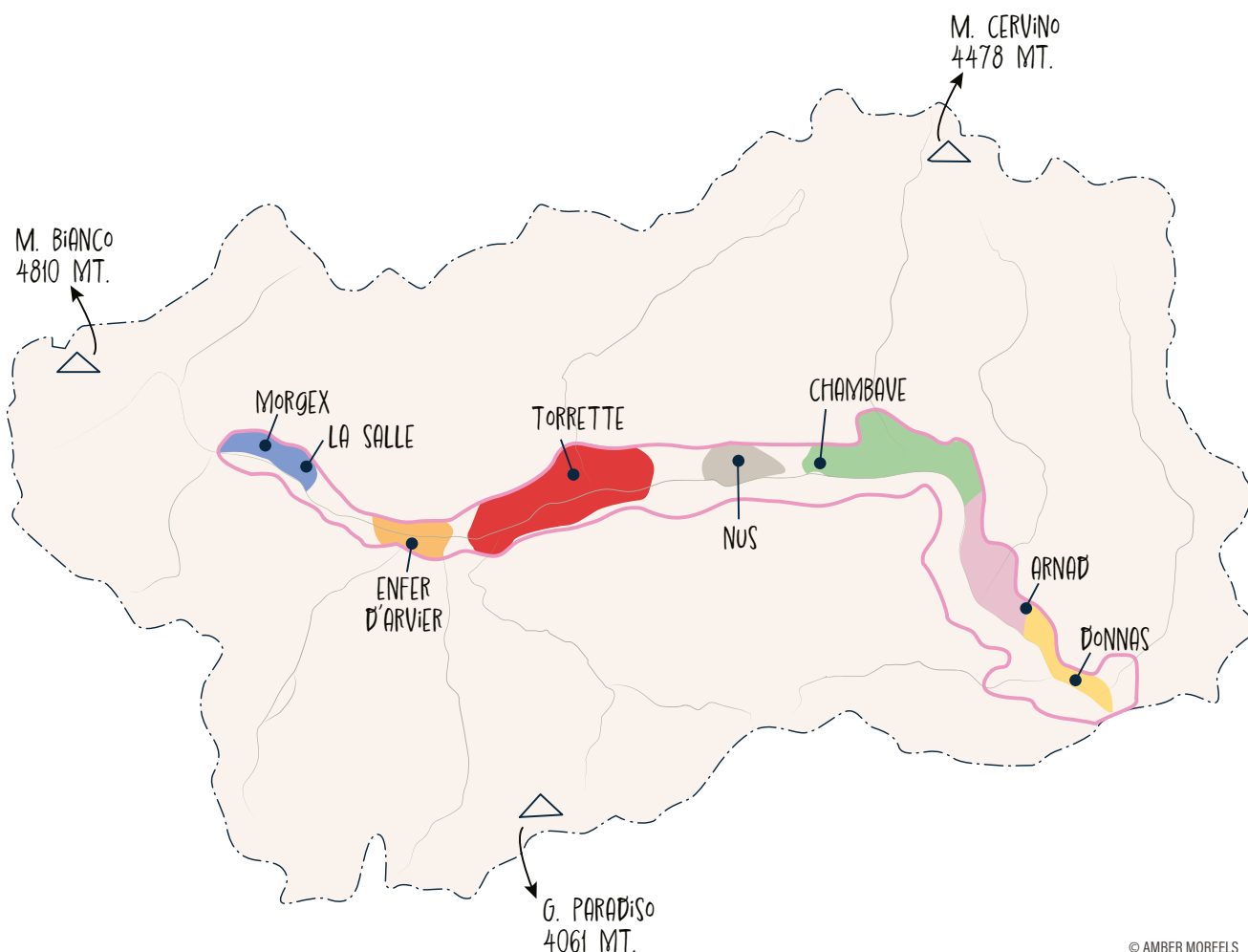
GIANLUCA DI TARANTO

Ik ga meteen met de deur in huis vallen: ik ben de laatste maanden in een onverklaarbare Aosta-bui. Geen midlifecrisis (alhoewel, nu ik erover nadenk; ik blijf tegenwoordig toch opvallend langer nakijken wanneer er een Triumph-motor voorbij tuft..?), eerder een vluchtpoging richting berglucht. En ook gewoon een fascinatie voor wat misschien wel Italië's minst begrepen en meest overkeken wijngebied is. En het kleinste. Maar zoals dat vaker gaat in wijn: het kleinste wordt nogal eens het fijnste.

Valle d'Aosta telt nauwelijks 400 hectare aan wijngaarden, wat amper enkele hectare meer is dan de MGA's Bussia & Bricco San Pietro in Monforte d'Alba te Barolo. Toch huizen hier meer dan dertig -veelal autochtone- druivenrassen, verspreid over een tiental subzones, vaak gelegen op duizelingwekkende hellingen die eerder uitnodigen tot geitenyoga dan wijnbouw. Altitude, viticoltura eroica, en een gezonde dosis koppigheid vormen de basisingrediënten van deze prachtregio.

Vanuit Entrèves, net voorbij de Mont Blanc-tunnel, maken we samen een denkbeeldige rit richting Donnas, de laatste DOC van Aosta alvorens je Piemonte binnenrolt. Onderweg houden we halt in een handvol appellaties waar je je niet alleen vergaapt aan landschappen, maar ook – en vooral – proeft van wijnen die ergens tussen elegantie en eigenzinnigheid balanceren. Zinedine Zidane, zo je wil.





Morgex et de La Salle - Wijn in de wolken

De eerste echte wijnhalte na de Mont Blanc-tunnel (geen abonnement? Normale personenwagen? Enkele rit? Da's dan 54,50 EUR graag) is de subzone Blanc de Morgex en La Salle, waar de wijngaarden zich vastklampen aan de noordelijke flanken van het dal, tot boven de 1200 meter. Hier groeit Prié Blanc, een druif letterlijk onvindbaar buiten Aosta, en die zelfs binnen de regio slechts op kleine schaal voorkomt. Ze overleeft hier op eigen wortelstokken want phylloxera vertikt het zich te wagen aan deze steile, zanderige en glaciale bodems.

Voor wie eerst even wil acclimatiseren: net voorbij Entrèves loont het de moeite om halt te houden in Courmayeur, oftewel Còrméyaour in het lokale Valdostaans. Ooit was Courmayeur een puur alpinistenbolwerk, nu is het vooral een mix van toprestaurantjes, berggidsen, kunstshops en besneeuwde cashmere van Loro Piana-winkels. De straatjes van het autovrije centrum ogen misschien wat te gepolijst voor een ochtendlijke wijngaardwandeling, maar een espresso (of een genadeloos geprijsde cappuccino - voor 11h 's ochtends, mind you) met zicht op de Mont Blanc doet wonderen. En zeg nu zelf: een wijnartikel zonder één terrasje, dat is toch als Nebbiolo zonder aciditeit?

Soit. Ik dwaal af. We rijden verder. Morgex.

Hier, in de dorpjes Morgex en La Salle, rijpt de druif Prié Blanc traag, behoudt ze haar (sky-high, pun intended) aciditeit, en levert wijnen die berglucht lijken te vertalen in smaak. Denk: limoen, witte perzik, zilte steen, en een nerveuze structuur die je eerder in de Mosel dan in Italië verwacht. In tijden van klimaatsverandering is het trouwens net deze extreme hoogte en de thermische verschillen tussen dag- en nachtemperatuur die als troef worden uitgespeeld: het bewaart fraîcheur waar andere regio's ondertussen hopeloos naar schaduw zoeken.

Ermes Pavese, een van de belangrijkste producenten in de sottozona, toont hoe precisie en hoogte samengaan. Zijn stille wijnen zijn strak, mineraal, bijna chirurgisch gekalibreerd. Maar het zijn vooral zijn méthode traditionnelle schuimwijnen die verbazen: loepzuiver, droog, kristallijn. Geen dosage om oneffenheden te verbergen – gewoon druif, bodem, altitude en precisie. Een alpine tegenhanger van Blanc de Blancs, maar zonder pretentie en met meer inhoud.



Enfer d'Arvier – Wijn als bergsport

We rijden verder. Een kleine 20min verder, nabij het hart van de Valle d'Aosta, ligt Enfer d'Arvier, een amfitheater van steile, terrasvormige wijngaarden die uitkijken over de Dora Baltea-rivier. De naam "Enfer" (hel, zie het label!) verwijst naar de intense zonnestraling die deze zuidwestelijk georiënteerde hellingen ontvangen, in combinatie met de arbeidsintensiviteit en een belachelijk laag rendement dat deze percelen opleveren. Maar de kwaliteit van het fruit? Da's een ander verhaal. When the going gets tough, the tough gets going...

De bodems hier zijn voornamelijk morene- en kalksteenrijk, met een goede drainage en warmteopslagcapaciteit. Deze combinatie zorgt voor een microklimaat dat ideaal is voor de teelt van Petit Rouge, de dominante druif in deze subzone. De wijnen zijn robijnrood, met aroma's van wilde bessen, kruiden en een subtiele rokerigheid. De niet-erkende alpiene versie van (ja, ik durf het zeggen) een Cru Beaujolais.

Danilo Thomain is de enige onafhankelijke wijnmaker in deze cru. Hij bewerkt zijn wijngaarden (de volle 2,2ha) volledig met de hand, zonder enige vorm van mechanisatie, en produceert slechts enkele honderden flessen per jaar. Zijn wijnen zijn een pure expressie van terroir, met een levendige frisheid en een indrukwekkende diepgang.

Voor wie de tijd neemt: maak vooral even een kleine omweg naar het dorpje Arvier zelf. Een middeleeuws, steens dorpje waar de tijd eerder zijn pas vertraagt dan verliest. Steile trappen, verweerde daken, een romaanse kerk die dienst lijkt te doen als bergwachter – en een gevoel van stilte dat zelden elders zo tastbaar is.

Torrette – De rode ruggengraat van Aosta

In de zone rond Saint-Pierre en Sarre duikt plots een rode wijn op die zowaar naam en faam geniet: Torrette. Dit is de meest geproduceerde rode wijn van de regio, gebaseerd op Petit Rouge, vaak aangevuld met druiven zoals Fumin, Mayolet of Cornalin. De blend biedt structuur en fruit, maar met een alpiene fraîcheur die deze rode onderscheidt van hun zuidelijkere neven.

Torrette heeft het unieke talent om tegelijk hartig en verfrissend te zijn: zuren houden het levendig, de kruidigheid geeft diepte, en de fruitigheid blijft net sober genoeg om elegantie te bewaren. Het is de ideale wijn voor een bord charcuterie of een gerecht op basis van polenta, paddestoelen of fontina. Lichtgekoeld serveren? Geen probleem, bring it on.

Een absolute referentie voor Torrette is Maison Anselmet. Deze producent beheerst zowel de lokale druivenrassen als de internationale variëteiten. Zijn wijnen van Chardonnay, Pinot Noir en zelfs Syrah doen het uitstekend in de Italiaanse topgastronomie en vijfsterrenhotels. Maar ook zijn Torrette is indrukwekkend: karaktervol, gestructureerd, en met een knipoog naar Bourgogne in zijn textuur en balans.

Chambave – Waar Muscat zich herpakt

Voor we de hellingen van Chambave induiken, maken we nog even halt in Aosta. De hoofdstad van de regio -tevens goed voor meer Romeinse ruïnes dan men op deze breedtegraad zou verwachten- combineert Zwitserse netheid met Italiaanse flair, en is de perfecte plek voor een korte wandeling, of een Spritz met zicht op de Porta Praetoria.

De stad voelt intiem maar open, met renaissancebalkons en kleine winkeltjes waar de tijd zich in vacuümverpakking heeft laten trekken. Een omweg die zichzelf loont. En wie weet spot je in een bistrotje aan de Via Croce di Città wel een fles Chambave Muscat op de kaart. Een betere opwarming voor wat volgt is nauwelijks denkbaar.

De ster hier is Muscat Blanc à Petits Grains, maar niet in de weelderige, overrijpe versie die je zou verwachten (think Alsace). In plaats van een

bombastisch profiel kiest men hier vaak voor droge vinificatie, een uitgesproken aciditeit, textuur en spanning.

Laurent Théodule, biologisch werkend, is een meester in deze stijl. Zijn Chambave Muscat is floraal zonder parfum, droog zonder strengheid, kruidig zonder bitterheid - wat moeilijker is dan je zou verwachten bij een droge Muscat. In de mond: mandarijnenschil, salie, witte bloemen, en een fris stenige afdronk. Een wijn die je eerder eet dan drinkt – maar dan met opgeheven hoofd.

Historisch gezien was Chambave Muscat een 'vin de fête', geschonken bij religieuze en burgerlijke festiviteiten. Vandaag is het een gastronomische verrassing – vooral in de droge vorm – die de ambitie van de regio toont. Deze wijnen zijn beter dan hun bekendheid laat uitschijnen, niet voor niets genieten ze een historische status.

Donnas – De poort naar Piemonte

De laatste etappe van onze wijnreis. Als we verder oostwaarts rijden richting Piemonte, komen we aan in Donnas - het Valdostaans broertje van die andere (gigantisch!) opkomende Piemontese wijnregio op

basis van Nebbiolo, Carema (met ware topproducenten zoals Monte Maletto, Ferrando, Chiussima, Muraje, etc.) De Donnas DOC ligt in een smalle, rotsachtige kloof waar de wijngaarden letterlijk op graniet zijn gebouwd. Hier, aan het einde van het Aostaanse wijnpad, bloeit Nebbiolo – lokaal liefkozend Picotendro genoemd. Minder groots dan Barolo, minder beroemd dan Barbaresco, maar misschien wel... Ongerepeter? Authentiek?

De stijl van Donnas is ongepolijst, in de best mogelijke zin van het woord. Geen make-up, geen nieuwe barriques, geen overdreven extractie. Lichte kleur, veel zuren, een lineaire structuur, en een aards-rokige toon die rechtstreeks uit het gesteente lijkt te komen. In de mond: rozenbottel, rode bes, framboos, ijzer en soms een echo van drop of teer. Finesse primeert, kracht is ondergeschikt. Het is Nebbiolo in zijn fijnst uitgepuurde alpinistische vorm.

De coöperatie van Donnas, opgericht in 1971, speelt een sleutelrol in de zone. Ze zorgt voor technische ondersteuning, kwaliteitscontrole en vooral: voor het behoud van de terrassen. Want ja, ook hier zijn we opnieuw in het domein van de heroïsche wijnbouw. De muurtjes zijn oud, de hellingen stijl, en de arbeid intens. Maar het resultaat - zeker bij oudere jaargangen - is verbluffend: een wijn die niet schreeuwt maar je eerder zacht en berekend toespreekt, eentje die des te langer in je geheugen blijft hangen.



ZOMERS TAFELN MET ROSÉ

De eerste hittegolf van het jaar is een feit – tijd dus om in de rosé te vliegen. En dan denken we collectief haast meteen aan simpele instapwijnntjes. Helaas, driewerf helaas. Roséwijnen zijn ongelooflijk veelzijdig, en hun smakenpalet – van fris en delicaat bij lichte rosés (pressurage) tot rijker en fruitiger bij donkere rosés (macération) – biedt ruimte voor zowel klassieke als verrassende foodpairings.

Hiernaast een klein overzicht van klassieke en (totaal) non-klassieke pairings voor de drie verschillende roséstijlen, met een diepe focus op complementaire smaken en texturen.



©RACHA DEBBECH

Lichte rosé (pressurage)

Denk aan de klassieke, bleekheldere, frisse rosés uit de Provence, met delicate florale aroma's van rood fruit (framboos, aardbei), citrus en soms een minerale toets.

KLASSIEKE PAIRINGS

- Nicoise-salade – de frisheid van de rosé snijdt prachtig door de olijfolie, tonijn en ansjovis, terwijl de fruitigheid de groenten complementeert.
- Geitenkaas – een romige, zachte geitenkaas (zoals Chèvre) harmonieert met de zuren en subtiele fruittonen van de wijn.
- Gebakken vis met citroen – een lichte witvis zoals kabeljauw of tong met een citroen-botersaus sluit aan bij de frisse, citrusachtige kant van de rosé.

NON-KLASSIEKE PAIRINGS

- Sushi met zalm en avocado – de vetzigheid van avocado en zalm contrasteert met de frisse zuren, terwijl de subtiele fruitigheid de umami van sojasaus aanvult.
- Libanese fattoush – deze salade met granaatappel, sumak en crispy pitachips krijgt een boost dankzij de betere roséwijn, haar mineraliteit en rood fruit.
- Spicy Thaise curry (licht pittig) – de lichte zoetheid en frisse zuren temperen de hitte, terwijl de wijn de kokosmelk in balans houdt.

PRESSURAGE IN DE KIJKER



CANTINA GUNGUI
Berteru en Rose 2024

€ 27,90 - incl. BTW



CHÂTEAU DE GALOUPET
G de Galoupet 2024

€ 19,90 - incl. BTW

SAIGNÉE IN DE KIJKER



LARMANDIER-BERNIER
Champagne Rosé de Saignée

€ 102,30 - incl. BTW



DANIEL CHOTARD
Sancerre Rosé 2022

€ 22,40 - incl. BTW

Saignée

Rosé Champagne en rosé saignée (zowel schuimwijn als stille wijn) bieden een prachtig palet voor culinaire creaties, dankzij hun verfijnde bubbels, frisse zuren en fruitige tot florale tonen. Saignée, letterlijk het 'afbloeden' van de wijn, is een oude methode die vandaag opnieuw wat meer belichting krijgt in de wijnwereld.

ROSÉ CHAMPAGNE

Met zijn delicate mousse, tonen van rood fruit (framboos, kers), brioche en soms een minerale frisheid, schreeuwt rosé Champagne om elegante, verfijnde gerechten die de bubbels niet overheersen.

- Gerookte zalmcarpaccio met dille-crème fraîche – de romigheid van de zalm en crème fraîche contrasteert met de bubbels, terwijl de dille en citroen de frisheid accentueren.
- Aardbeientartelette met vanillemascarpone – lekker voor de hand liggend, dat mag ook eens, hè. De zoete, fruitige aardbeien resoneren met de roodfruitaroma's van de Champagne, terwijl de romige mascarpone de briochetonen oppikt.
- Mini-lobster rolls met yuzu-mayonaise – de kreeft en brioche echoën de luxe van Champagne, terwijl yuzu een frisse, citrusachtige brug slaat naar de zuren van de wijn.

ROSÉ SAIGNÉE SCHUIMWIJN

Gemaakt door korte schilweking, heeft vaak een intensere kleur en rijkere fruitsmaken (denk aan rijpe kers, granaatappel), met levendige bubbels – zoals bij sommige Crémants of Cava rosados.

- Gamba's met knoflook en chili – de pittige, hartige gamba's contrasteren met de fruitige bubbels, terwijl de wijn de knoflook tempert.
- Frambozensabayon – de wijn in de sabayon versterkt de fruitige tonen, terwijl de luchtige textuur de bubbels complementeert.
- Pittige kipsaté met pindasaus – jawel hoor! Probeer maar eens! De rijkere fruittonen en bubbels balanceren de pittige, nootachtige saus, terwijl de limoen de frisheid van de wijn oppikt.

ROSÉ SAIGNÉE (STILLE WIJN)

Stille rosé saignée heeft een vollere body, met smaken van rijp rood fruit, en soms kruidige of aardse tonen, zoals bij sommige saignée Pinot Noir.

- Mediterrane groentetajine – de uitgesproken (zoete) smaken van de tajine harmoniëren met het fruit en de kruidige ondertonen van de wijn.

Donkere rosé (macération)

Deze rosés – vaak uit streken zoals Bandol, Tavel, Abruzzo of Puglia, of sommige Spaanse rosado's – hebben een diepere kleur en intensere smaken, zoals rijpe kersen, pruimen en soms kruidige of florale tonen. Onderschatte wijnen, die vaak – onterecht – worden geassocieerd met restzoet.

KLASSIEKE PAIRINGS

- Gegrilde groenten met balsamicodressing – de zoete, rokerige groenten (denk courgette, paprika) klikken met de rijpere fruittonen.
- Paella met zeevruchten – de rijke, kruidige smaken van paella worden opgetild door de body en fruitigheid van de rosé.
- Charcuterie – droge worst, paté of prosciutto matchen met de stevigere structuur en kruidige ondertonen van de wijn.

NON-KLASSIEKE PAIRINGS

- Koreaanse BBQ – het zoet-pittige van gemarineerd rundvlees en gochujangsaus past bij de fruitige intensiteit en lichte tannines van de rosé.
- Gegrilde artisjok met mosterddip – de pittige, lichtzoete mosterd sluit aan bij het fruitige en kruidige karakter van de wijn, terwijl de citroen de zuren versterkt. De pure, aardse artisjok harmonieert met de body van de wijn en eventuele subtiele fenolische grip.
- Mexicaanse mole poblano – de complexe, lichtzoete en kruidige saus vindt een partner in de diepe fruittonen van de rosé.

MACÉRATION IN DE KIJKER



TIBERIO
Cerasuolo d'Abruzzo 2024

€ 17,40 - incl. BTW



CHÂTEAU PRADEAUX
Bandol Rosé 2023

€ 22,90 - incl. BTW

IN THE PICTURE:

MARGAUX VANHALST

MARGAUX OVER TRADITIE, VERNIEUWING EN DE ZIEL VAN CROMBÉ

Margaux Vanhalst woont in Lendeledede en is sinds juni 2022 Managing Partner bij Crombé. Binnen het bedrijf duikt ze graag in alle verschillende aspecten, van personeelszaken tot marketingideeën. Haar favoriete wijn? De zomerse Sartarelli, gepresenteerd door een vrouw die haar meteen wist te raken. Ook mezcal kan haar bekoren: net dat tikkeltje unieker. Een memorabel wijnmoment? De ontdekking dat witte wijn verrassend goed bij kaas past. Margaux geniet vandaag vooral van dagen zonder planning – op restaurant of café met familie en vrienden – en vindt rust in een goed boek, het enige wat haar echt tot stilzitten brengt.



WAT TROK JE PRECIËS AAN IN CROMBÉ DAT JE DEED BESLISSSEN OM DE ZAAK OVER TE NEMEN?

Eigenlijk was ik meteen gefascineerd door het groeiverhaal: hoe een kleine, lokale handel uitgroeide tot een gevestigde waarde. Ik heb geen sommeliertitel, wel veel feeling voor het zakelijke aspect en het potentieel dat hier aanwezig is. Voor mij voelde het als een uitnodiging om samen een stevig fundament verder uit te bouwen.

WELKE TRADITIE VAN DE VORIGE GENERATIE WILDE JE PER SE BEHOUDEN?

Alles. Echt waar: de vertrouwde manier van werken, de vaste waarden. Mijn missie was niet om iets compleet nieuws te bedenken, maar om het verhaal dat de Crombé-familie begonnen is, verder te schrijven. Ik voel me bijna bewaarder van dat erfgoed: de ziel van de zaak moet intact blijven.

WAT WAS HET ALLEREERSTE DAT JE VERNIEUWDE NA DE OVERNAME?

Ik startte op de achtergrond: meedraaien met alle afdelingen en zelfs meehelpen bij twee oogsten van onze leveranciers. Daarna pakte ik samen met Kenn Crombé ons interne systeem aan. Vele papieren nota's en verouderde software hebben we omgebouwd tot een volledig nieuw systeem, zowel intern als extern met een nieuwe website. De kinken in de kabels waren er zeker, maar dat was een enorm leerrijk proces.

WAT MAAKT EEN WIJNZAAK VANDAAG RELEVANT, NU IEDEREEN ONLINE SHOPT?

Klanten komen graag binnen om zelf te ontdekken. Dat moment waarop ze een nieuwe favoriet proeven, koop je niet via een scherm. We zien vaak dat mensen eerst onze website afspeuren, maar toch naar de winkel komen voor persoonlijk advies. En zelfs bij online bestellingen merken we dat er altijd vragen binnenkomen: die interactie bewijst dat een fysieke winkel onmisbaar blijft.

HOE KRIJG JE JONGERE GENERATIES WARM VOOR WIJN?

Ik merk dat jongvolwassenen vooral bang zijn om iets 'fout' te zeggen. Daarom probeer ik hen net eerst te leren wat ze níét lekker vinden – dit lukt vrijwel altijd. 'Geen fan van zoete wijn?' is veel makkelijker om te zeggen dan 'ik houd van frisse zuren én een romige afdronk'.

Door weg te strepen vind je snel je eigen smaak. En het is veel minder intimiderend dan een eindeloze wijnlijst.

WELKE WAARDEN VIND JE ESSENTIEEL IN JE LEIDERSCHAP?

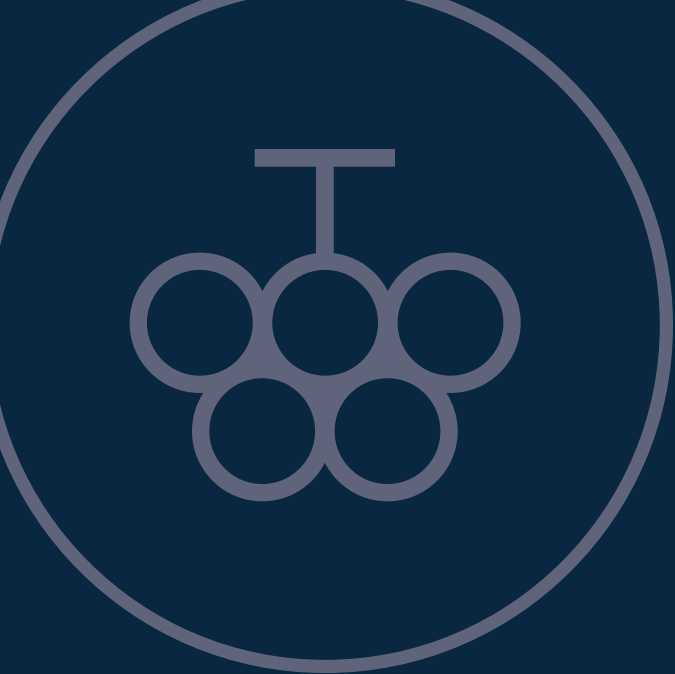
Open communicatie: geen omwegen, maar duidelijke taal en eerlijk advies. Als iemand een andere kijk heeft, ga ik daar graag het gesprek over aan. Ik geloof sterk in luisteren naar bevindingen van anderen – daar leer je alleen maar van. Open communicatie en een feedbackcultuur betekenen voor mij niet dat iedereen het altijd eens moet zijn, maar wel dat er ruimte is om kritisch te denken en vragen te durven stellen. Als mensen zich gehoord voelen, nemen ze vanzelf verantwoordelijkheid op en gaan ze voluit mee in het verhaal.

BEN JE INTUÏTIEF OF ANALYTISCH BIJ HET SAMENSTELLEN VAN HET ASSORTIMENT?

Een gezonde mix van beide. Philip en ons tasting-team luisteren naar hun buikgevoel tijdens de maandelijkse proeverij. Daarna laten we de cijfers spreken: wat vraagt de markt, wat zijn de marges, en hoe past het in ons verhaal? Dat spanningsveld tussen hart en hoofd levert de mooiste ontdekkingen op.

WAT WAS JE GROOTSTE UITDAGING TOT NU TOE ALS ZAAKVOERDER?

De overname zelf bleek de grootste uitdaging. En dan spreek ik zeker niet over de samenwerking tussen Philip en mij. Maar eerder de klanten, leveranciers en zelfs ons eigen team stelden vele (logische) vragen: waarom deze stap? Wat verandert er? Hoe blijft de continuïteit gewaarborgd? Die nieuwsgierigheid dwong ons om elke beslissing glashelder te verantwoorden en onze keuzes stap voor stap te onderbouwen. Het leggen van die transparante communicatielijn heeft uiteindelijk het vertrouwen in onze zaak alleen maar versterkt.



Terras in de kijker

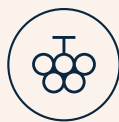
ZOMEREN IN HET HART VAN GULLEGEM

Brasserie 't Rusteel is dé plek waar gezelligheid en lekker eten samenkomen. Met een prachtig, ruim terras is het de ideale stop voor zomerse dagen. Op de kaart vind je niet alleen heerlijke gerechten, maar ook een fijne selectie wijnen van Crombé. Proef zeker de karaktervolle Oude Gronde van Shaun Crombé of ontdek de enige échte Gullegemse Picong.

WWW.RUSTEEL.BE







CROMBÉ

WIJNGALERIJ CROMBÉ BV

DOENAERTSTRAAT 20
8510 MARKE - BELGIUM

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

BE 0438 827 109

CROMBEWINES.COM