

ELEVATED

DE ELEVAGE NIEUWSBRIEF

Een publicatie van wijnclub Elevage.

Blinde degustatie Midden-Oosten

Een dokter uit Libanon, een architect uit Syrië en een bankdirecteur uit Israël wandelen een bar binnen. Zegt die Libanees: ...

Het lijkt wel het begin van een grap, maar op zondag 19 juni was dat zo'n beetje het onderwerp van ons event. (later daarover meer)

We gingen een aantal wijnen blind proeven, in duo's of trio's, zonder hun afkomst te kennen. Het ging meestal om gelijkaardige wijnen, maar dan uit verschillende (onbekende) wijnlanden.

Benieuwd dus wat onze bevindingen gingen zijn en hoe goed (of slecht) we deze wijnen, hun druiven en hun typiciteiten gingen ervaren.





Het gekozen thema was Midden-Oosten. Een bewuste keuze omdat we enerzijds wel wisten dat er die contreien leuke wijnen gemaakt worden, maar anderzijds ook om het 'onbekende' te ervaren en ontdekken.

Toegegeven, Libanon is bijvoorbeeld een land dat de laatste jaren aan populariteit en bekendheid gewonnen heeft, maar de andere landen konden echt wel als redelijk onbekende wijnlanden bestempeld worden.

Verder was Midden-Oosten ook een thema dat ons toeliet een paar leuke gerechtjes te proeven tijdens de degustatie. Marina had voor ons een mooie selectie typische Midden-Oosterse gerechtjes voorzien.

Om er ergens een concept in te steken hadden we gekozen om gelijkaardige wijnen in duo's of trio's te proeven.

Het kon dan gaan om een chardonnay uit drie verschillende landen. Het zou heel wat zijn moest iemand er een land uithalen, maar de chardonnay druif zou toch moeten mogelijk zijn. Het zou dan een kwestie zijn om te gaan beslissen welk land onze voorkeur kreeg.

We verwachtten ons aan heel wat genereuze warm climate wijnen en waren benieuwd of er ergens een algemene voorkeur of bevinding bij de groep zou naar boven komen.

" Make wine, not war "



Ditmaal geen gastspreker. We hadden beslist om het ditmaal zelf te begeleiden, dus Wim was onze 'spreker' van dienst. Wim had zijn huiswerk meer dan voldoende gemaakt en was dan ook tijdens de degustatie onze perfecte begeleider.

Het werd al vlug duidelijk dat deze wijnlanden heel moeilijk (eigenlijk niet) te achterhalen waren in een blinde degustatie. Wat wel soms een stuk duidelijker naar boven kwam waren de cepages. Alhoewel niet altijd typisch zoals we dat 'gewend' waren kwam er toch regelmatig een correcte assumptie uit de groep.

Als verrassing zaten er ook een aantal Franse referenties tussen. Vooral omdat we een aantal zeer typische Franse blends hadden in de minder bekende landen leek het ons wel leuk om af en toe deze wijn eens tegen zijn Franse tegenhanger te zetten.

Zeer benieuwd dus wat de groep ging ervaren. Ook zeer benieuwd of de 'onbekenden' de Franse wijnen de loef gingen afsteken. Het zou niet de eerste keer zijn dat een bekende wijn het in een blinde degustatie moet afleggen tegen een 'onbekende challenger'.



De Line-Up

Alvorens echt te beginnen hadden we een 'indrinkertje'. We proefden een Jordaanse Crispy White. (blend 15 druiven !)

Daarna begonnen we aan het echte werk. Er stonden ons 15 wijnen te wachten, verdeeld over 5 flights. (meer details hierover later)

Om af te sluiten na al dat geweld was er nog een bubbeltje om het pallet te verfrissen. De lage dosage van 1 gr. werkte meteen als verfrisser van ons toch wat vermoeide pallet na al die genereuze wijnen van vandaag. Het was een Griekse schuimwijn van vooral (90%) xynomavro aangevuld met assyrtiko.

Tijdens de degustatie konden we de Midden-Oosterse keuken ontdekken door een selectie typische gerechtjes die Marina voor ons had klaargemaakt. Geen food pairing zoals wij dat gewoon zijn, maar op zijn Midden-Oosters. Gewoon alle potjes gelijk op tafel en dan proefondervindelijk op zoek gaan naar passende pairings. De enige 'indeling' die er in zat was dat we bij de witte flights vooral de groentengerechten proefden, terwijl we bij de rode flights vooral de vleesgerechten proefden.

FLIGHT 1

Flight 1

De eerste flight bestond uit 3 witte wijnen:

- Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé "Les Chevrières"
2018 - chardonnay - **Frankrijk** (Bourgogne)
- Bargylus Blanc
2012 - 60% chardonnay 40% sauvignon blanc - **Syrië**
- Yarden Chardonnay Katzrin
2020 - chardonnay - **Israël**

Hier werd vooral de Franse chardonnay als favoriet aangeduid. Duidelijk wat meer finesse en elegantie aanwezig en dus ook door de groep als favoriet naar voren gehaald.

De chardonnay uit Israël was dan weer heel verrassend (omdat we Israël als wijnland helemaal niet kenden) terwijl de blend uit Syrië voor de meesten een beetje uit balans werd bevonden.

FLIGHT 2

Flight 2

De tweede flight bestond eveneens uit 3 witte wijnen:

- Yarden Viognier
2018 - viognier - **Israël**
- El Ixsir Blanc
2015 - 70% viognier 30% chardonnay - **Libanon**
- Chateau Musar Blanc
2014 - 60% obaideh 40% merwah - **Libanon**

In deze tweede flight werd de Yarden viognier uit Israël toch wel als favoriet naar voor gebracht. Een mooie bloemige neus, een middenpallet van veel sappig geel fruit en een vol mondgevoel maakten deze viognier de favoriet.

De chardonnay-viognier blend uit Libanon werd dan weer wat meer alcoholisch in de afdronk bevonden waardoor de balans een beetje zoek was.

De autochtone cepages uit Libanon hadden een eerder oxidatieve neus. Alhoewel niet de favoriet van de flight, misschien wel de meest interessante voor sommeliërs.

FLIGHT 3

Flight 3

De derde flight was de overstap naar rood.

We vergeleken in deze flight 2 rode wijnen:

- Boris Champy Altitude
2018 - pinot noir - **Frankrijk**
- Jordan River Reserve Pinot Noir
2018 - pinot noir - **Jordanië**

In deze eerste rode flight werd de Franse pinot noir erg gesmaakt. Slechts enkelen hadden het bij het rechte eind qua cepage en oorsprong. Dit kwam vooral omdat we pinot noir niet onmiddellijk verwacht hadden in het Midden-Oosten. De explosie van rood fruit in de mond en de grotere finesse gaf deze wijn het voordeel in deze flight.

De pinot noir uit Jordanië was voor ons sommeliers dan weer interessant, maar werd toch als redelijk genereus bevonden. De alcohol was net iets te sterk aanwezig.

FLIGHT 4

Flight 4

In deze vierde flight vergeleken we 3 rode wijnen.

- Ixsir Rouge
2015 - syrah - cabernet sauvignon - merlot - **Libanon**
- Bargylus Rouge
2012 - 60% syrah - 20% cabernet sauvignon - 20% merlot - **Syrië**
- Domaine de la Baume - Terres de la Baume
syrah - cabernet sauvignon - **Frankrijk** (Languedoc)

Hier waren de meningen nogal verdeeld maar werden de 3 wijnen nogal gelijk gescoord. Alhoewel deze flight gedonimeerd werd door de syrah druif werd deze er zeker niet unaniem uitgehaald. Wel 3 mooie wijnen die bij iedereen wel op een zekere appreciatie konden rekenen.

Opmerkelijk was hier de rokerige neus van de Franse wijn uit de Languedoc.

FLIGHT 5

Flight 5

In onze laatste flight vergeleken we 2 rode wijnen, maar deze flight was 'aangevuld' met een 'buitencategorie' wijntje ...

- Château Musar Rouge

2015 - cabernet sauvignon (33%) cinsault (33%) carignan (33%) - **Libanon**

- Maison Pelter Trio

2018 - cabernet sauvignon (70%) merlot (15%) cabernet franc (15%) - **Israël**

- Château Musar Rouge (buiten categorie)

2003 - cabernet Sauvignon (33%) - cinsault (33%) carignan (33%) - **Libanon**

In deze laatste flight mocht Chateau Musar zijn favorietenrol waarmaken. Het was duidelijk dat de 2015 Musar de voorkeur kreeg op de Maison Pelter uit Israël. Deze laatste deed net iets te jong aan in de mond en de tannines hadden ook wat zachter mogen zijn.

Als laatste was er dan de **2003** Musar. Deze werd duidelijk als beste en mooiste wijn naar voren gehaald, maar de leeftijd, de prijs en het prestige van deze wijn zaten daar dan ook voor iets tussen. Dat had trouwens ook gezorgd om deze buiten categorie te noemen, want het zou niet echt een eerlijk vergelijk zijn met de vorige wijnen.

Een zeer mooie wijn om een zeer mooie namiddag mee af te sluiten.

A PICTURE IS WORTH A THOUSAND WORDS



WAAR IS DA FEESTJE ?

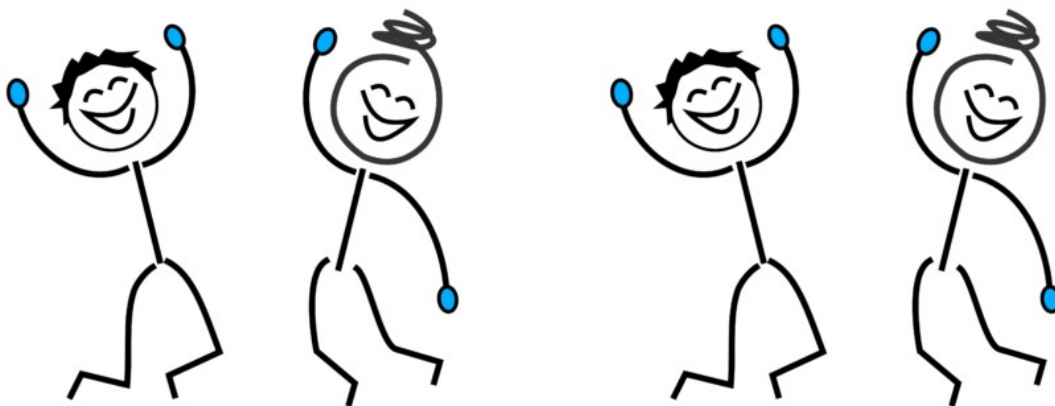
Wat een zondag !

Wederom waren we allemaal een mooie herinnering rijker. Het was een aangename zondag die daarbovenop ook nog eens heel leerrijk was.

We mochten kennismaken met enkele minder bekende wijnlanden uit het Midden-Oosten en konden ons laten verrassen met wat die landen ons te bieden hadden.

Als extraatje hadden we dan ook nog eens heel wat typische gerechtjes uit het Midden-Oosten die de degustatie vervolledigden dus het leek wel op een klein feestje ...

Om het dus met een bekend liedje te zeggen dat ondertussen ook wel een veel gescandeerde slogan is geworden: **Waar is da feestje ? ... HIER ...**



Bij gebrek aan een groepsfoto een illustratie van feestende mensen ...