

# Droog duurder dan zoet op tweede grote wijnveiling van de Confrérie de Tokaj



Het is nog vroeg dag als de bus de deelnemers aan de 'Printemps de Tokaj' (Lente van Tokaj) aan het hotel Andrassy Rezidencia in Tarcal komt ophalen met als bestemming het kasteel van Sárospatak. Een uur later worden we afgezet aan een sprookjesachtig kasteel, dat als decor voor de huwelijksfoto's van wel meer dan één pasgetrouwd koppel dient. Aan de inschrijvingen wordt er ons een schriftje uitgedeeld met een lijst wijnen waarop 's namiddags geboden zal worden en de inzet van elk

vat van 136 liters. Bieden gaan wij niet doen, proeven wel. En dat is ook waar de voormiddag om draait. We worden verzocht ons naar een oude crypte te begeven, waar iedere deelnemer een glas krijgt. Daar staan 24 enkel met een letter benoemde wijnen te wachten om blind geproefd te worden, die later op de veiling zullen aangeboden worden.

In onderlinge overeenstemming beginnen we met het proeven van de droge wijnen. Letter H springt er duidelijk uit. In zoet is letter O voor ons de grote winnaar. Na de blindproeverij krijgen we te horen welke wijn achter elke letter schuilt: H - Holdvölgy Becsek Hárslevelű 2012, O - Füleky Úrágya Dobai-Somos Late Harvest 2013. Na een lichte maaltijd begeven we ons naar een gerenoveerde kamer waar de veiling plaatsvindt. Ronn Wiegand en Gabriella Mészáros, twee leden van de Confrérie, stellen elk de wijn

voor (in het Hongaars en in het Engels), die dan geveild wordt. Bijna alles gebeurt in het Hongaars en we moeten tot wijn nummer 15 op onze buur tellen om te weten voor hoeveel elk vat verkocht wordt. De bidders weten wat ze willen en meestal wordt er maar een paar keer op dezelfde wijn geboden. Grote uitzondering is Nyúlászó '58 2013 van Szepsy, de wijnbouwer is een monument in de Tokaj-wijnen. Restaurateurs uit Budapest zijn speciaal voor deze wijn naar de veiling gekomen. Op Szepsy's vat wordt maar liefst 30 keer geboden en het wordt uiteindelijk voor 8.000.000 forint verkocht.

Na de veiling neemt Tamás Dusóczky, Grand Maître van de Confrérie de Tokaj, het woord en verwelkomt 11 nieuwe leden in de wijnbroederschap (zie kader), die elk

met de titel van 'Chevalier' (Ridder) bekroond worden en een goudkleurige sjaal als zwaard in ontvangst mogen nemen. De bus zet ons daarna terug af aan het hotel waar we ons kunnen klaarmaken voor het gala-diner dat het weekend afsluit. We merken al snel dat we aan de ere- tafel zitten. Onze naamkaartjes staan naast die van Hajnalka Szabó (wijn domein Füleky), van Tibor Dékány, een Hongaarse wijnjournalist en van Gergely Borsos, een hotelmanager van de Buddha-bar hotel in Budapest. Naast het uitgebreid eten met aangepaste wijnen wordt er ook voor entertainment gezorgd. De avond begint met een concert van Irén Lovász, een bekende Hongaarse folkzangeres. Later op de avond wordt er naar twee vrijwilligers gevraagd en Mathilda Nimmegeers wordt al snel door haar buurmannen voor het 'podium' geduwd. Tegenstander is de kersverse Chevalier Dr. Tamás Bitó. Er staan drie gevulde glazen Tokaj voor hun neus met de bedoeling om ter snelst de druivensoort van de drie wijnen te raden. De jongste Nimmegeers herkent vlug Muscat, Hárslevelű en Furmint, wint en sleept een fles Füleky Pallas Tokaji Late Harvest 2006 in de wacht.



De Printemps de Tokaj eindigt zoals het diner subliem met Szepsy Aszú 6 puttonyos 2006, die uitnodigt naar meer. De veiling 2015 staat met stip genoteerd in onze agenda.

## De veilingresultaten

De tweede grote Tokaj-wijnveiling vond plaats op zaterdag 26 april 2014 in Sárospatak (Hongarije) en bracht 90.433 euro op. De eerste veiling in 2013 was goed voor 67.500 euro. Van de 24 wijnen, door 21 producenten aangeboden, werden er 18 geveild.

40% van de uiteindelijke prijs (zonder 27% BTW) is bestemd voor de Confrérie de Tokaj en wordt gebruikt om de organisatie van het evenement te garanderen (de inkomsten van de veiling 2013 hielpen om de editie 2014 te organiseren), een deel van de lopende kosten van de Confrérie te financieren en te helpen het culturele landschap van de historische wijnstreek en een deel van de UNESCO World Heritage sinds 2002 te bewaren en herop te bouwen.

Op het vat Furmint Nyúlászó «58» 2013 van István Szepsy István werd intens geboden, volgens onze telling 30 keer. De inzet voor 136 liter, 4.000 euro, werd opgedreven naar een hamerprijs van 8.000.000 forint (26.667 euro). 182 flessen van 750 ml voor een uiteindelijke prijs (inclusief BTW en commissie) van 147 euro per fles. Een Hongaarse ondernemer verwierf exclusief het lot. Onze buur, een Aziatische wijnhandelaar, vergezeld van

Tekst en foto's: Mathilda en Ivan Nimmegeers



een tolk, biedt één enkele keer op de inzet van Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos "Hetedik" 2011 van 3.000.000 forint en mag 272 flessen van 500 ml bottellen.

Op Füleky Úrágya Hárslevelű 2013 werd 8 keer geboden tot het finale bedrag van 1.000.000 forint. Samuel Tinon's Szent Tamás Furmint 2013 startte aan 2.667 euro en ging na 7 keer bieden onder de hamer voor 1.200.000 forint (4.000 euro of 22 euro per 750 ml-fles).

## Enkele proefnotities

De goudgele Füleky Dobai-Somos Late Harvest 2013, wordt verkocht aan 3.333 euro (+ 54% hoger dan de inzet van 2.167 euro) of 18 euro per fles. Deze mengwijn van Sárgamuskotály en Furmint, bekoort door zijn zoet tropisch boeket (ananas) met minerale, bloemige en Oosters kruidige tonen. In de mond met een weelderig zoet, fruitig en elegant. "Body, gecorseerd, structuur, uitmuntend," bevestigt Ronn Wiegand onze coup de coeur. "Zoet, heerlijk kruidige en fruitige neus allemaal op hetzelfde moment. Hier krijgt het Muscat-karakter de bovenhand op de anders goed gemarkeerde terroirminimaliteit. De weelderige zoetheid bouwt voort op ingetogen zuurgraad, waardoor dit een bij uitstek evenwichtig zoete wijn is," stelt Gabriella Mészáros.

Holdvölgy Becsek Hárslevelű 2012 bekoort ons door zijn bloemig-kruidig boeket met aroma's van lindebloesem en vlierbloesem en een fijn geïntegreerde houttoets. In de mond vol en stevig. Een fijne langaanhoudende afdrank. "Behoorlijk indrukwekkende wijn, hout, rijk, diepte en smaakvol," omschrijft Ronn Wiegand de wijn. Een huwelijk gesloten in de hemel tussen fruit en hout en een warm algemeen karakter," oordeelt Gabriella Mészáros.

Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos "Hetedik" 2011 onderscheidt zich door de krachtige expressiviteit en de harmonische structuur. Elegant en rijk in de mond met een lange afronding. "Buitengewoon, zeer elegant, pittig-rins, fijn, geconcentreerd," stelt Ronn Wiegand. "Met een neus van vers fruit bouwt deze Aszú op de as zuur-alcohol in plaats van op suiker. De smaak is lang en prachtig met een vette textuur en de minerale sma-



## LA CUVEE QUALITY WINES



www.lacuvee.be

Biologische & biodynamische wijnen

## DESIGN WITH A GLASS OF WINE

Wijnproeverij

Ontdek de wereld van biologische wijnen

21 & 22 JUNI  
13-18U

gratis inkom

Schrijf je nu in en maak kans op een wijnpakket  
[info@lacuvee.be](mailto:info@lacuvee.be)

Locatie: **Showroom Interieurkabinet**  
Stationstraat 10 9070 DESTELBERGEN



INTERIEUR KABINET

## WIJNNIEUWS UIT DE REGIO

Tekst en foto's : Ivan Nimmegeers

### Château Castigno op de proefbank bij Interieurkabinet

La Cuvée quality wines uit Lokeren stelt op zaterdag 21 en zondag 22 juni in het kader van 'Design with a Glass of Wine' in Interieurkabinet in de Stationstraat 10 een dertigtal wijnen voor, waaronder de wijnen van de familie Verstraete, Vlaamse wijnboeren in de AOP Chinian.



Marc en Tine Verstraete uit Roeselare kocht in 2007 Château Castigno, een wijndomein in verval in Assignan. Momenteel omvat het wijndomein 31 hectaren, die op een biologische manier worden behandeld.

De bleekgele Grâce des Anges 2013, een assemblage van Grenache, Roussanne en Clairette, ontwikkelt een intens bloemig boeket met aroma's van venkel, dille en witte nectarine. Een levendige aanzet in een frisse volle mond met een minerale toets. Langaanhoudende finale. Cinsault, Syrah en Grenache verenigen zich in de lichtroze (heldere kleur van rozenblaadjes) Grâce des Anges 2013, die discreet geurt naar exotisch fruit (ananas, mango) en aroma's van witte bloemen en framboos. In de mond levendig en vol. Een bittere toets zorgt voor frisheid in de afronding.

De paarsrode Grâce des Anges 2013, samengesteld uit

Syrah en Cinsault, ontplooit een kruidige (kaneel) en zwartfruitige neus (zwarte bes, braambes). De fruitige mond, rond en soepel eindigt zacht en lang.

Zwarte olijven, zwart fruit (braambes, blauwe bes) en garriguekruiden geuren in het weelderig boeket van dieproodrode Secret des Dieux 2009, een mengwijn van Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre. In de mond met fijn versmolten tannines rijk en vol. Krachtige langaanhoudende finale op garriguekruiden.

Château Castigno 2009, gevormd door 30 % Grenache, 45 % Syrah, 20 % Carignan en 5 % Mourvèdre, presenteert een kruidige neus (garriguekruiden, oregano, ) en toetsen van zwart fruit (zwarte kers), tabak en zoethout. De krachtige mond met ronde, versmolten tannines, zet fluweelzacht in en eindigt lang en vol. Rijk en evenwichtig.

Alle wijnen zijn verkrijgbaar bij La Cuvée quality wines, Hillarestraat 7, 9160 Lokeren, tel. 09/328.58.11.



ken vervagen in een vertrouwde kruidachtige smaak, die doet denken aan dille. De wijn is vol en elegant. De wijn heeft een lang bewaarpotentieel," beschrijft Gabriella Mészáros de Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos "Hetedik" 2011.

De mond met een elegante aciditeit van de bleekgele Füleky Urágya Hárslevelű 2013 wordt gekenmerkt door

een intense bloemige neus en gestructureerde rijke mond. "Dit is een bij uitstek stabiele wijn die opmerkelijke consistentie toont vanaf de eerste teug tot de finale," vindt Gabriella Mészáros. "Aardig, rijke smaken, rijk, gecorseerd, zeer mooie nasmaak," vult Ronn Wiegand aan.

„De neus is die van een Furmint, met een vrij sterke minerale toon. Stevig maar evenwichtig en aantrekkelijk



## Onze medewerkers geridderd in Hongarije

Onze medewerkers, Ivan Nimmegeers en zijn dochter Mathilda, zijn op zaterdag 26 april 2014 op de binnenplaats van het Kasteel van Sárospatak (Hongarije) opgenomen in de Confrérie de Tokaj als 'Chevalier'. Voor Ivan de dertiende intronisatie in een wijnbroederschap, voor Mathilda de eerste.

Ivan Nimmegeers werd geprezen voor zijn journalistieke nieuwsgierigheid, zijn wijnpassie en zijn dertigjarige loopbaan in tijdschriften, bestemd voor gastronomen en oenofielen. "Ivan Nimmegeers proeft en houdt van wijnen over heel de wereld en volgt nauwgezet de Italiaanse, Portugese, Franse, Oostenrijkse, Chileense, Amerikaanse en Hongaarse wijnen. Hij houdt ervan met name fietstochten te maken in de wijngaarden om meer details te kunnen waarnemen en spontane contacten te kunnen onderhouden," stelt meter Mathilde Hulot.

Mathilda Nimmegeers werd lof toegezwaaid voor haar beloftevolle start en eerste stappen in de wijnjournalistiek aan de zijde van haar vader, die zij volgt in proeverijen en wijnreizen. "Zij ontdekte de Loire, Bourgogne, Beaujolais, Auvergne en Roussillon-Languedoc in Frankrijk, Pfalz en Burgenland in Duitsland, Douro in Portugal, Rioja in Spanje en vandaag bij ons, Tokaj. Zij apprecieert alle wijnen (België is een paradijs voor wijnliefhebbers) en ontdekt Tokaj in al zijn aspecten, van droog tot zoet," verdedigt meter Mathilde Hulot haar lidmaatschap in de wijnbroederschap.

Onze medewerkers hadden als meter Mathilde Hulot en als peter Samuel Tinon. Ivan Nimmegeers leerde Mathilde Hulot kennen op een persreis in Auxey-Duresses (Bourgogne) in januari 1996 en verraste haar in Bordeaux op de persvoorstelling van haar boek 'Vin de Tokaj, Esprit et images de la Hongrie'. Na zes jaar redactiesecretaresse van La Revue du vin de France werd ze op 1 april 1997 freelance wijnjournaliste. Sinds 2004 verblijft ze met haar echtgenoot Samuel Tinon en hun kinderen in Hongarije. Het Hongaars avontuur van Samuel Tinon, gediplomeerd oenoloog en vinificateur uit Saint-Croix-du-Mont, begon in 1991, maar Samuel lanceerde zich pas in 2000 in de productie van zijn eigen wijnen.



gestructureerd. Dit is een mannelijke wijn met aangename aroma's van kweepeer en zeezout," beschrijft Gabriella Mészáros Samuel Tinon's Szent Tamás Furmint 2013. „Lichter, elegant, smaken, harmonie, body," stelt Ronn Wiegand. Mooi evenwicht tussen alcohol, suiker, aciditeit, frisheid typeren Samuel Tinon's Szent Tamás Furmint 2013. Kweepeer, pompoelmoes en witte bloemen in een fijn boeket en rond en elegant in de evenwichtige mond met een fruitige frisheid. Minerale toets in de afronding.

De goudgele Szepsy Nyúlászó '58 2013 typeert zich door een witfruitig boeket, in de mond een bittertoets en mineraal. Langaanhoudende finale. Het boeket opent zich langzaam onthult hints van Williamspeer, kweepeer en abrikoos. In de mond, maken de fruitaroma's plaats voor scherpe mineralen, een gespierde body en ronde alcohol. Het terroir is zo dominant in de smaak die alle andere smaken — zij het zongedroogde fruit of hout — degraderen naar de achtergrond," weet Gabriella Mészáros. "Opvallende wijn, rijk, alles tezamen, rijk, lang, evenwichtig, smaken," besluit Ronn Wiegand.

## Faces officiële wijnen Wereldbeker Fifa

Foto's en tekst : Ivan Nimmegeers

In 2012 verkreef de kleine producent Lidio Carraro in Rio Grande do Sul de toelating om de officiële wijnen van de Wereldbeker Fifa 2014 te verkopen. In het kader van Vinexpo proefde ik in juni 2013 in Bordeaux de elegante frisse witte en de fruitige rode wijn, beiden niet houtgelagerd.

“We zijn fier Brazilië te mogen vertegenwoordigen. We willen een kleine smaak van Brazilië in de fles brengen. Vandaar de naam Faces, om Brazilië te representeren. We hebben veel gezichten in één hart Brazilianen zijn levendig, meegaand en gemakkelijk pratend, we willen zo'n wijn,” vertelt Marcia Amaral van Lidio Carraro.

### 11 druiven vormen Faces Tinto Seco 2012

Vinho Lidio Carraro Faces Tinto Seco 2012 Vinho oficial da Copa do Mundo FIFA 2014 assembleert elf druivenvariëteiten, zoals een voetbalteam 11 spelers heeft waar elk een belangrijke rol in de groep heeft. Het mengen van de druiven Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat, Touriga Nacional, Teroldego, Nebbiolo, Alicante, Ancellotta, Tempranillo, Malbec en Pinot Noir geeft een unieke en originele mix die tot doel heeft de vrolijke Braziliaanse manier van zijn te laten zien. Merlot, Cabernet Sauvignon en Tannat vormen 60 % van de assemblage, de overige druivenvariëteiten 1 tot 7 %. “De wijn werd geproduceerd op basis van een grote verscheidenheid van plaatsen, bodem en klimaat in het uiterste zuiden van Brazilië, Serra Gaúcha (Gaucho heuvels) en Serra do Sudeste (Zuidoost-heuvels) en andere regio's, allemaal in de staat Rio Grande do Sul. De druiven werden apart gevinifieerd volgens de concepten en normen van Lidio Carraro Winery, maximale expressie van de vrucht met minimale tussenkomst,” stelt Patricia Carraro, directeur van de internationale



betrekkingen op het wijngoed. De robijnrode Faces Tinto Seco 2012 met paarse tinten, gering in intensiteit, helder en doorschijnend, ontplooit in het diep zwartfruitig boeket met fijne bloemige tonen (viooltje) en aroma's van zwarte bessen, framboos, aardbei en chocolade. De wijn zet sappig aan en de lichte en fruitige mond presenteert fluweelzachte tannines en aangename zuren. Zoete specerijen in de fruitige langaanhoudende afronding.

### Drie druivenrassen in elegante en karaktervolle Faces Branco Seco 2013

Vinho Lidio Carraro Faces Branco Seco 2013 Vinho oficial da Copa do Mundo FIFA 2014 werd geïnspireerd op de vrolijkheid van Brazilianen en eert met de selectie van Chardonnay, Moscato en Italiaanse Riesling, de drie meest representatieve witte druivensoorten in Brazilië, de wijnbouw van het land. De assemblagewijn wordt gemaakt met een evenredige verhouding van de drie druivenvariëteiten, eveneens afkomstig van Serra Gaúcha (Gaucho heuvels) en Serra do Sudeste (Zuidoost-heuvels), beide regio's in de staat Rio Grande do Sul. De druiven werden apart gevinifieerd en na 6 maanden opvoeding in roestvrij stalen cuves werden de wijnen in een verhouding van een derde van elk druivenras geassembleerd.

De helder lichtgoudgele Faces Branco Seco 2013, ontplooit in een complex fris boeket intense aroma's van bloemen (witte rozen, jasmijn), citrusfruit (citroen) en exotische vruchten (meloen). In de elegante mond met milde zuren levendig, fris en pittig-rins.



## Aperitief met goed weer en... goed volk

CD&V kreeg niet alleen een ruim publiek uit de gemeente op zijn 'zondags aperitief' maar kon ook het bezoek smaken van onder meer Steven Vanackere, Veli Yuksel, Stefaan Vercaemer, ter ondersteuning van onze plaatselijke kandidaat Marijke De Kerpel. Ook het weer zat mee: het was een zomerse dag, dus het aperitief ging extra vlot binnen.



## Trouwe supporter schenkt geld terug

KFC Heusden heeft om het B-terrein heraan te leggen een actie georganiseerd waarbij lotjes aan de man werden gebracht met het gekende thema "waar schijt de koe". Trouwe supporter Herman De Baere won met 4397 het winnende nummer. Uit sympathie met de club heeft hij zijn prijs (250 euro) geschonken aan KFC Heusden. Een vermelding waard. (D.D.)

**Specialiteit:**  
**verwijderen vogelnesten**  
**+ plaatsen inox rooster**




**Reeds 3<sup>e</sup> generatie!**  
**Schoorsteenvegen**

**VERMANDEL**  
bvba Vermandel F

Oude Bareelstraat 100  
9041 Gent

Tel/fax 09/238 30 05

bvbavermandelf@telenet.be  
[www.schouwveger.be](http://www.schouwveger.be)

**VERMANDEL**  
bvba Vermandel F

Oude Bareelstraat 100  
9041 Gent

Tel/fax 09/238 30 05

bvbavermandelf@telenet.be  
[www.schouwveger.be](http://www.schouwveger.be)



*Even kennismaken...*

### Nele Van de Walle, finaliste Miss Coast

Ik ben Nele Van de Walle, 21 jaar oud en studente Handelsingenieur. Momenteel ben ik 1 van de 20 finalistes van Miss Coast. De reden waarom ik deelneem aan deze verkiezing, is omdat de centrale waarden respect, fun en groepsgeest ook in mijn leven een grote rol spelen. Verder is het een manier om zekerder in je schoenen te kunnen staan.

Stemmen kan via  
[www.facebook.com/NeleVandeWalleFinalisteMissCoastBelgium2014](http://www.facebook.com/NeleVandeWalleFinalisteMissCoastBelgium2014)

**Q-music**  
PRESENTEERT



Q-DJ'S: SVEN ORNELIS  
BART-JAN DEPRAETERE | MAARTEN VANCOILLIE

**Q-PARTY**

VOOR ALLE INFO: [Q-PARTY.BE](http://Q-PARTY.BE)

**ZATERDAG 31 MEI**  
**MANEGE LLYDA STABLES**  
**DAMVALLEI STRAAT DESTELBERGEN**