


# Bottled in Brussels

WIJN MAKEN IN HET CENTRUM VAN DE STAD



Het begon in New York en waaide over naar Parijs en Londen: wijnliefhebbers begonnen wijn te maken in het centrum van de stad, los van alle geldende regels. Ook ons land volgt. Wij gingen proeven in Brussel, Antwerpen en Luik. "Natuurlijk kun je goede wijn maken zonder de regels te volgen."



Thierry Lejeune  
bij Gudule  
Winery

Tekst Bruno Vanspauwen

### Gudule Winery, Brussel

"Mijn grote droom was wijn maken," zegt Thierry Lejeune (55), "maar dan moest ik naar het buitenland verhuizen, en mijn vrouw en kinderen ook. Dat zagen we niet zitten. Dus dacht ik: als ik niet naar een wijngaard kan gaan, laat ik de wijngaard naar mij komen." We ontmoeten hem in Greenbiz, een bedrijvencentrum voor duurzame projecten vlak bij het kanaal van Brussel. Hier heeft Lejeune Gudule Winery opgericht, vernoemd naar Sint-Goedele, de patroonheilige van de stad. En hier laat hij vers geoogste druiven, via gekoeld transport, uit het buitenland bezorgen: Franse, Italiaanse, Spaanse, Duitse, Oostenrijkse... Kan dat zomaar? "Dit gaat inderdaad in tegen de regels van de *appellation d'origine protégée*", zegt hij. "Die schrijven immers voor dat druiven geteeld en tot wijn verwerkt moeten worden in een welomschreven streek. Maar het is niet verboden om druiven te kopen in andere streken en landen, je verliest dan wel het recht om een appellation op je wijnetiket te zetten. Maar ik wil geen wijn met een appellation, ik wil mijn eigen wijn maken, vrij van regels. Een wijn uit Brussel."

'European Union Wine', staat er op zijn etiketten. En daaronder: 'Proudly crafted and bottled in Brussels'. Zo kan het dus ook. Zijn vaste medewerker en enkele tijdelijke medewerkers zijn in zijn kleine hangar aan het bottelen. "Het is natuurlijk wennen", zegt

Lejeune. "We zijn gewend dat wijn wordt gemaakt in landelijke gebieden, niet in het centrum van een stad. Maar net dat maakt het zo boeiend."

Lejeune had geen ervaring in het maken van wijn. Hij heeft een carrière van twintig jaar in de drukkerijsector achter de rug. "Maar mijn grote passie is altijd wijn geweest. De trend van de *urban wineries*, wijnmakerijen in het midden van de stad, heeft mij op het idee gebracht om dit ook in Brussel te doen." Hij begon dus rond te reizen om wijnbouwers te ontmoeten en hun te vragen of hij hun druiven mocht kopen. "Ik wilde alleen biologisch geteelde druiven, al mijn wijnen hebben een biocertificaat."

Niet alleen koopt hij druiven in verschillende landen, hij mixt ze ook. Met succes. Zo wordt zijn rode wijn *Retour du Marché*, een ongewone blend van druiven uit Zuid-Frankrijk, Beaujolais, Bordeaux en Toscane, geschonken in het tweesterrenrestaurant *La Paix*. Twee andere wijnen maakt hij speciaal voor het vijfsterrenhotel *Amigo* op de Grote Markt van Brussel. Lejeune vertelt het met zichtbaar plezier: "Zie je wel dat je goede wijn kunt maken zonder de regels te volgen?"

[gudule-winery.brussels](http://gudule-winery.brussels)

### Luyck Urban Winery, Luik

Van Brussel trekken we naar Luik. Daar ontmoeten we Katrien Dubois (45) en haar broer Joris (42). Zij zijn afkomstig uit Hasselt, maar hebben hun wijnmakerij pal in het centrum van Luik gevestigd. Vandaar de naam *Luyck Urban Winery*.

"Onze familie had een industriële schrijnwerkerij in Bilzen, ikzelf studeerde af als industrieel ingenieur landbouw", vertelt Katrien. "Na de verkoop van onze schrijnwerkerij hebben we een wijngaard aangeplant in de Ardennen, op grond die al van ons was. Maar de druiven zijn nog niet geschikt om wijn van te maken. Later wil ik dat wel doen, al zal dat altijd maar een →



Luyck Urban Winery

klein deel zijn van de twaalf ton druiven die we nu jaarlijks invoeren uit het buitenland."

Die eigen wijngaard bracht Katrien en Joris wel op het idee om een urban winery op te richten. "De eerste urban wineries duiken rond de eeuwwisseling op in de Verenigde Staten vanuit de groeiende trend naar lokale producten", vertelt Joris. "Maar omdat je in het midden van een stad geen druiven kunt telen, werden de druiven aangekocht buiten de stad. En vervolgens ook in het buitenland."

Katriens achtergrond als ingenieur zorgt ervoor dat alles heel professioneel verloopt: "De druiven worden in een tot twee dagen met gekoeld transport naar hier gebracht. Die snelheid en koeling zijn heel belangrijk om onberispelijke druiven te hebben. En dan begint het leukste werk voor ons: de creatie van de wijnen. Omdat we niet onderworpen zijn aan de regels van een beschermde wijnstreek, mogen we de druiven halen waar we willen én er ook de wijnen mee maken die we willen."

Zo kopen ze voor een rode wijn tempranillo in Spanje, kékfrankos in Hongarije en pinot noir in Bourgogne. Een rosé bevat Italiaanse sangiovese, ciliegliolo en mammolo en Hongaarse kékfrankos, merlot en pinot noir. Ook hier dragen alle wijnen het label van European Union Wine. Als het beter is voor het eindresultaat, wordt een wijn zelfs geheel of

gedeeltelijk in het buitenland gemaakt: "Dan werken wij hem hier af in onze kelders en laten hem rijpen in eikenhouten vaten."

We kijken onze ogen uit als we afdalen in de prachtige gewelfde en geklasseerde kelders uit de zestiende eeuw, die onder hun wijnboetiek en wijnmakerij gelegen zijn. "We maken ook graag schuimwijn volgens de champagnemethode", zegt Joris. "Dat vraagt wel meer werk. Na het maken van de witte wijn moeten we hem in bulk naar een specialist brengen die hem bottelt en laat hergisten in de fles. Daarna halen we de flessen op en rijpen ze in onze kelders. Maar voor het verwijderen van de gistrest moeten de flessen weer naar een specialist. We zouden natuurlijk graag alles in huis doen, maar dat vraagt een grote investering in materiaal. En om die te doen renderen, zouden we meer schuimwijn moeten maken."

[luyck-urban-winery.be](http://luyck-urban-winery.be)

## De Wijnfactorij, Antwerpen

Patrick Nijs (54) koopt geen druiven in het buitenland, hij teelt ze zelf. "Dat maakt van mij een buitenbeentje in de wereld van de urban wineries", lacht hij. In Antwerpen, op amper driehondervijftig meter van de Grote Markt, ontmoeten we hem in De Wijnfactorij, die hij zijn 'urban boutique winery' noemt. "Ik ben begonnen met een kleine wijngaard in Maaseik", vertelt hij. "Daarna heb ik daar een wijngaard in Tiel-Winge aan toegevoegd, gevolgd door wijngaarden in Nieuwrode en Kontich, samen tweeënhalve hectare. België is immers geen makkelijk land om druiven te telen, je moet je plekken zorgvuldig kiezen."

Nijs is afgestudeerd als industrieel ingenieur milieutechnologie. Als liefhebber van goed eten en goede wijn gaf hij jarenlang een culinair magazine uit en organiseerde hij culinaire evenementen. Tot hij besloot om wijnbouwer te worden en een opleiding ging volgen aan de Universiteit du Vin in de Franse Rhônevallei. Het grootste deel van zijn tijd besteedt hij aan het werk in zijn wijngaarden: "We telen onze druiven zo natuurlijk mogelijk en plukken alles met de hand. Daarna brengen we onze druiven de stad binnen, omdat ik het leuker vind om hier wijn te maken, dicht bij de wijnliefhebber. Vaak volgen voorbijgangers het wijnmaakproces door het raam. Ook het maken van wijn gebeurt op een natuurlijke manier, zonder additieven. Ik klaar of filter mijn wijnen niet, om zoveel mogelijk smaak te behouden."

**'Ik dacht: als ik niet naar een wijngaard kan gaan, laat ik de wijngaard naar mij komen'**

Thierry Lejeune, Gudule Winery

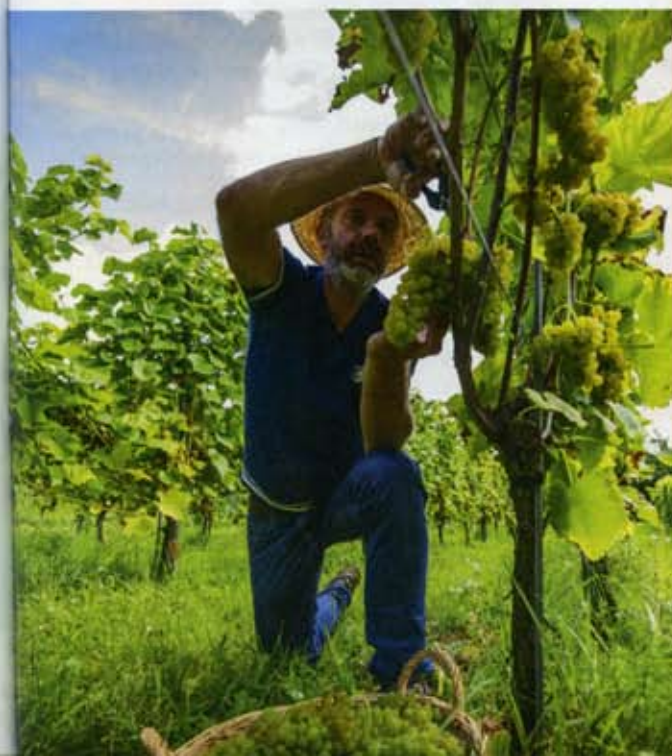
Die inspanningen werden beloond. In 2021 werd een van zijn wijnen geselecteerd door het wereldberoemde Spaanse restaurant El Celler de Can Roca, drie sterren bij Michelin en al tweemaal uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld in de World's 50 Best Restaurants. Sommelier Josep Roca noemde zijn rode wijn Kontreir "een wijn met een unieke identiteit en expressie". Hij staat ook op de kaart van Hof van Cleve (drie sterren), Hertog Jan en L'Air du Temps (twee sterren).

"Kontreir is ons topgamma, ik maak de wijnen alleen in uitzonderlijke jaren", vertelt Nijs. "De rode is een blend van acolon en dornfelder, twee Duitse druiven, met pinot noir, bekend van de Franse bourgognes. Die teel ik in mijn eigen wijngaarden op een zuidoostelijke helling met een unieke bodem van ijzerzandsteen. Dat ik met deze wijn nu in de wijnkelder van zo'n prestigieus restaurant lig, naast alle grote wijnen van de wereld, is een fantastisch compliment." Toch kan Patrick voor deze wijn zelfs in Vlaanderen geen beschermde herkomstbenaming krijgen, omdat hij in het centrum van Antwerpen wordt gemaakt. "Maar het label European Union Wine wil ik niet, ik vind dat te algemeen. Daarom zet ik 'Fine wine from Belgium' op mijn flessen."

Naast zijn topwijnen die Kontreir heten, heeft hij ook een gamma onder de naam Chansaar. "Dat weerspiegelt wie ik ben", lacht hij. "Een beetje 'kontreir', maar ook een chansaar dat ik deze wijnen mag maken." Beter kan een urban winery niet getypeerd worden.

[wijnfaktorij.be](http://wijnfaktorij.be)

Patrick Nijs bij Wijnfaktorij



## Geproefd in de drie urban wineries van ons land:

### LUYCK URBAN WINERY, LUIK:

—Salto (19,90 euro)

Met verschillende druiven uit Toscane wordt deze kruidige rode wijn gemaakt en nadien gerijpt in de historische kelders in Luik.

—Salto Bianco (19,90 euro)

Aromatische witte wijn van drie mediterrane druiven: pedro ximénez uit Zuid-Spanje, grillo uit Sicilië en muscat uit Slovenië.

—Cardinale (24,90 euro)

Heel bijzondere rode schuimwijn, gemaakt volgens de champagnemethode met nero d'avola-druiven uit Sicilië.



### DE WIJNFAKTORIJ, ANTWERPEN:

—Chansaar rood (25 euro)

Een blend van vijf blauwe druiven, natuurlijk gemaakt, niet gefilterd, licht en levendig, met slechts 10% alcohol (in 2021).

—Chansaar PétNat (26 euro)

Rosé schuimwijn van pinot noir en regent, verkocht in een box met omgekeerde fles, zodat de gistrest verwijderd kan worden bij het openen.

—Port (48 euro/50 cl)

Leuk voor de feesten: een Belgische port van de druif regent, ideaal voor nagerechten met fruit, of waarom niet, bij wild?



### GUDULE WINERY, BRUSSEL

(Deze 3 wijnen kregen een World Wine Award van het internationale wijnmagazine *Decanter*):

—Soirée à l'Opéra (22,80 euro)

Volle witte wijn met exotische toetsen, gemaakt van riesling en gewürztraminer uit de Elzas, en petit manseng uit het Franse zuidwesten.

—Effervescence au Palais (24,90 euro)

Niet aangezoete schuimwijn gemaakt zoals champagne, met pinot noir en auxerrois uit de Elzas en grüner veltliner uit Oostenrijk.

—Diner en Ville (25,70 euro)

Een rode blend van Franse syrah en Italiaanse sangiovese, die kracht en elegantie combineert.