

Een bezoek aan Aldeneyck een Belgisch wijngoed.

Er was een tijd waarin de wijnmakers fier de jonge dames uitnodigden om met blote voeten de druiven te persen.

Dit had zijn charme. Soms werd het dorp uitgenodigd om dit bij te wonen en het werd een feest met wijn waarbij de lokale specialiteiten werden geproefd.

Het is nu wel anders. Trouwens geen enkele sector in de landbouw ontsnapt aan de doorgedreven studie van bio-ingenieurs en specialisten in machinebouw.

Omdat zoveel factoren de smaak van de wijn beïnvloeden gaat men op de details letten. Alleen zo kan men een fles op de proeftafel zetten die herkenbaar blijft door de jaren heen.

Karel Henckens van het wijndomein **Aldeneyck** is hiervan een gepassioneerd voorbeeld.

Zonder ons te vervelen vertelt hij over zijn terroir; de kiezelbodem van de Maasvallei en de aanplantingen van druivenrassen of het klonen van die druivenrassen waarbij hij één kloon kiest voor zijn Pinot Noir.

Het gaat over manieren om de druif te oogsten; Machinaal of met de hand geplukt? Beide methoden hebben hun voordelen.

Moderne machines sorteren de steeltjes van de druif of scheiden de schil van de druif zonder te kneuzen. Terwijl hij in een ander procedé juist wel wil kneuzen.

Alle factoren die het eindresultaat kunnen bepalen spelen hierbij een rol. Dikwijls gaat het over tijd, temperatuur, gisting, bewaarmethodes. Karel vertelt over het eiken vat. Moet het nieuw zijn of mag het oud zijn? Alles heeft zijn reden.

Ik waan mij in mijn keuken waar ook alles een reden heeft. Stoof je witloof aan in boter of in olijfolie? Ga je daar een snuif koffie bijdoen? Wanneer voeg je dat toe? Waarom doe je dat? Kan het ook zonder? Mag dat oploskoffie zijn of kies je voor de beste en duurdere soorten koffie? Hoever laat je dit witloof dan bruinen? Verneem je dan het waarom van dit alles dan krijg je inzicht in dergelijke ingewikkelde recepten.

Hoe meer je je daarin verdiept hoe breder je smaak zal worden.

Het is niet voor niks dat Chicorei een Belgische uitvinding was die later uitdeinde over de hele wereld. De benaming is op zich poëzie. Chicorei is een plant met blauwe bloemen die op dijken groeit. De wortel wordt gebrand en vermalen tot koffievervanger.

Puur anekdotisch mag je stellen dat de beschrijvingen van wijnen voor een leek soms koeterwaals zijn. Men refereert naar smaken en geuren die niemand kent of herkent.

Op dit vlak is Aldeneyck een open boek. Er zijn geen geheimen. En die hoef je ook niet te hebben als je alleen maar voor het beste gaat en leeft. Het is zoals de beste lectuur. Je kan een boek schrijven met duizend woorden of je kan met tien woorden een boek vertellen...

Iedereen in ons kleine landje, die een hart heeft voor zijn streek, zal Aldeneyck koesteren.

Toen we huiswaarts reden door de smalle dreef waren hoveniers de takken van de bomen aan het snoeien. Ze keken naar ons met een uitdrukking van: "Die kennen we niet", maar groeten ons vriendelijk. Dat is waar je welkom bent. Wij wuifden terug.

We passeerden het smalle beekje met oude brug en enkele rustieke gebouwen. Glimlachend reden we richting snelweg, terwijl de mist zich langzaam sloot boven het Maasland, voor eeuwig de wijngeheimen bedekkend.

Sam

Met dank aan onze gastheer Karel Henckens en gastvrouw Tine Linssen-Henckens van het

Wijndomein Aldeneyck