



**De Marco Polo's van Bordeaux – Mobiel Oenotoerisme –  
Goddelijke Terrasses du Larzac – Oostenrijk in een notendop  
– Drinken onze kinderen straks Ningxia? – Charetto volgens  
Ballesteros – Wijnkeuring der Lage Landen – De Beste Spirits 2019**



**D**rie dagen lang proefden 103 juryleden blind de 1770 proefstalen afkomstig uit de wijde wereld. Zoals gebruikelijk was de rum (op basis van zuivere reitsuiker) en de Braziliaanse cachaça zeer goed vertegenwoordigd (samen goed voor 12% van de inzendingen), maar dit jaar was het voelbaar dat de Chinese baijiu's een thuismatch speelden: ze leidden de dans met 613 ingezonden proefstalen, soit meer dan een derde van de hele spiritcompetitie! En toch kunnen we moeilijk spreken van een oververtegenwoordiging, want de productie van baijiu vertegenwoordigt liefst 35% van de wereldproductie van sterkedrank. Dus ver voorbij wodka en whisky. Eén kanttekening: baijiu wordt voornamelijk geconsumeerd in China zelf.

De consumptie van baijiu zit diep verankerd in de Chinese cultuur. In feite

kunnen we gewagen van een geschiedenis die 1300 jaar teruggaat in de tijd. De knowhow stamt uit ver vervlogen tijden en is gebaseerd op een merkwaardige half-vaste fermentatie van de 'qu' die wordt geprepareerd in de vorm van grote briketten. Belangrijkste bestanddeel van deze briketten is de sorghum graansoort die op zijn best is in de provincie Shanxi. Deze briketten vormen het ideale rijke milieu om de nodige micro-organismen (gisten en schimmels) tot ontwikkeling te brengen bij contact met de lucht. Die organismen zorgen dan weer voor de omzetting van zetmeel in suikers in vervolgens in alcohol.

Er zijn overeenkomsten tussen de productiemethode van baijiu in de provincie Shanxi en deze die in andere provincies wordt geproduceerd, zoals in Sichuan. De flora (in de qu) is verschillend vanwege klimaatverschillen, vochtigheid,

enz. Dat leidt finaal ook tot andere aroma's en smaakprofielen. Op die manier begrijpt u dat de geheimen van elke distilleerderij in zijn qu zit en dat elke briket een pak industriële geheimen bevat. Vandaar dat het bezoek van een productiesite maar zelden wordt toegestaan.

Zoals gezegd gebeurt de fermentatie in half-vaste vorm, al kan het ook in volledig vaste vorm. De meest precieuzere graansoort is de sorghum (ook *sorgo* of *sorgho* genoemd). Deze wordt gepolijst (een beetje zoals de rijst bij sake) en vervolgens bevochtigd met stoom zodat het zetmeel omgezet kan worden in suikers. Deze gemoute sorghum wordt dan gemengd met een deel van de qu (in poedervorm) in een proportie van 80/20 (in Shanxi). Dit mengsel wordt dan in een soort half begraven amforen overgebracht waar het onder gesloten deksel om en bij een maand zal fermenteren:



# Spirits Selection 2019

## Recordeditie



Door Thierry Heins

De 20ste editie van de Spirits Selection by Concours Mondial werd eind augustus plechtig afgesloten in Lvliang in de Chinese provincie Shanxi. Wat stond op het spel? Niets minder dan de medailles en trofeeën voor de allerbeste spirits uit de hele wereld.

### Buiten alle proporties: Fenjiu city

De provincie Shanxi, gastregio van de 20ste editie van de Spirit Selection, is de bakermat van de baijiu's met lichte aroma's. Kleine, artisanale distilleerderijen zijn hier nog dik gezaaid. Maar een deel van hen werd op initiatief van de overheid van Fenjiu City gegroepeerd in één coöperatieve, die door de juryleden uitzonderlijk kon worden bezocht.

De site waar de productie plaatsvindt heeft naar westerse normen echt gigantische afmetingen. Om maar te zeggen: de overdekte ateliers alleen al nemen 320 hectare in beslag (zeg maar 600 voetbalvelden of 10 keer de Verboden Stad in Peking). Dat alles wordt veilig afgeschermd tegen pottenkijkers met een muur van drie verdiepingen hoog. Die hoogte stemt overeen met de traditionele constructies van de Chinese keizerlijke dynastieën.

Fenjiu city omvat 25 distilleer-eenheden, 16 assemblagelijnen en duizenden amforen met een totale capaciteit van 200 miljoen liter baijiu. 10.000 personen zijn er tewerkgesteld. De ruimte begint echter een beetje krap te worden door de toegenomen vraag. Men denkt aan uitbreiden...

### 'East meets West' in één glas

Baijiu valt aromatisch gesproken enigszins buiten ons sensorieel kennisveld. Een neus met impressies van soyasaus, champignons, yoghurt en overrijpe ananas, cacao en karamel kunnen we niet meteen in een bekende Europese categorie van spirits onderbrengen.

De baijiu's lenen zich uitstekend voor cocktails. De Spirit Selection nodigde enkele barmen (mixologen) uit om in de tuinen van Fenjiu hun creativiteit en inspiratie de vrije loop te laten. Onder hen Ian Burrell en Paul Mathew uit het Verenigd Koninkrijk, Ulric Nijs uit België en twee Chinese mixologen. Ieder mocht 2 recepturen voorstellen die u terugvindt op de website van de *Spirits Selection*. De uitdaging was om de delicate 'lichte' aroma's van de lokale baijiu te mengen met andere smaken zonder dat een van de bestanddelen dominant wordt of gemaskeerd wordt. De resultaten waren verbluffend. Sommige muntten uit in frisheid of kruidigheid, andere door hun energie of hun zachte verleidingskracht. Noem het gerust een soort 'East meets West' in één glas.

de suikers worden omgezet in alcohol. Het gefermenteerde mengsel wordt dan manueel overgebracht naar de distillatiezaal. Het distillatieproces dat volgt is vergelijkbaar met de productie van marcs van wijndroesem.

Alle baijiu's worden na hun rijping in amforen geblend met andere amforen met het oog op meer evenwicht en een grotere complexiteit. Nadien rijpen ze verder, minstens 6 maand lang. Maar de premium-baijiu's rijpen nog 5 tot 10 jaar langer. Er komt geen hout bij kijken en dus spreken we over 'witte sterkedrank', hoe lang hij ook rijpt. Witte spirit is ook de westerse vertaling van 'Bai jiu'.

## 615 Spirits bekroond

In totaal hebben de juryleden 615 medailles uitgereikt waaronder 48 Grote Gouden Medailles, de hoogste onderscheiding. Het palmares wordt aangevoerd door het thuisland met 190 medailles. Frankrijk met zijn overzeese gebieden volgt met 153 medailles op 416 ingezonden stalen, wat een hoge verhouding is. Daarmee eindigt het ver voor Brazilië met 38 medailles op 114 inzendingen.

## De Revelaties

Net zoals in de Concours Mondial van Brussel worden alle Grote Gouden Medailles een tweede keer geproefd door de juryvoorzitters. Daarbij worden ook een aantal speciale trofeeën uitgereikt aan vernieuwende producten. Acht spirits lieten zich in deze zin opmerken:

L'armagnac **Pure Folle Blanche 12 ans Bas Armagnac** van **Domaine Tariquet**

De Peruviaanse **pisco La Botija Puro Quebranta Borde** van **Bodegas y Viñedos Tabernerero S.a.c**

**Cognac Deau Napoleon Cigar Blend** van **Distillerie des Moisans**

De 'rhum agricole' uit Martinique **HSE Extra Vieux Single Malt Finish Highland 44%**

De Servische **Eau de vie d'abricot Hubertova Rakija Kajsija** van **Wine and Spirits Consulting Eood**

De **Finlaggan Islay Single Malt Scotch Whisky Cask Strength** van **The Vintage Malt Whisky Company**

De **baijiu Niulanshan Erguotou Baijiu Aroma Long Lasting 53%**, van **Beijing Shunxin Agriculture Co. Ltd.**

De **baijiu Golden Stone Fellowship 50.8%** van **Jinshitan Liquor Group Co. Ltd.**

De **baijiu Baofeng Wine – National Color Fragrance – Chentan 35 50%** van **Baofeng Wine Co. Ltd.**



België mag best trots zijn op zijn resultaat: 12 medailles op 34 inzendingen waaronder 5 gouden medailles (zie kader) en dat in 6 verschillende categorieën. Dat betekent dat de know-how in ons land snel toeneemt.

## Bio

Zoals de laatste jaren stevast het geval is werd er ook tijdens deze editie speciale aandacht besteed aan organische producten. De trofee van de **Biologische Revelatie** ging dit jaar naar de Braziliaanse cachaça **Pai Vovô Ouro** van de **Fazenda Aliança Ind de Aguardente** afkomstig van Paraiba in het noordoosten van het land. Op basis van zuiver suikerriet produceerde de distilleerderij een delicate, elegante en evenwichtige cachaça met een aangename florale neus met hints van tropische vruchten en specerijen.

## Afspraak volgend jaar

De 21ste editie van de Spirits Selection zal plaatsvinden van 18 tot 21 augustus 2020 in **Colombia**. Zoals de traditie het wil werd de locatie van de nieuwe editie de laatste dag van de 20ste editie aangekondigd door een overheidsverantwoordelijke. Dit jaar was dat Martha Perez, afgevaardigde van de stad **Barranquilla** in Colombia. Verwacht wordt dit keer de Latijns-Amerikaanse rum de eerste plaats op het strijdtoneel zal opeisen. Colombia wordt een "grote getuige" genoemd "van de toegenomen belangstelling voor fijne spirits en de manier waarop ze geconsumeerd worden," aldus Baudouin Havaux, voorzitter van de Concours Mondial van Brussel. Salud!

## De 5 Belgische Gouden Medaillewinnaars

### Gin de Binche.

Doordacht gebruik van geneverbes en daardoor delicaat en harmonieus. Florale aroma's (ook wilde bloemen) die afwisselen met citrus en zwarte peper. Bijzonder elegante gin.

### Milog

Verleidelijk en breed van neus met hints van anijs en kirsch. Op de tong zacht met een goed verweven aciditeit. Erg geslaagde likeur met terugkeer van steenfruit, noten en zelfs wat chocolade in een lange afdrank.

### Belgian owl 'Private Angels' limited edition

Belgian Owl bewijst andermaal zijn vakmanschap. Deze whisky is rijk, complex en geraffineerd tegelijk. Toetsen van meloen, kruiden en kers met een delicate fumé. Aangename sucrositeit ook in de mond, met een retour van fruit, Engelse cake en ook wat banaan en karamel.

### Filliers Barrel aged 17 YO

Complex met toetsen van brioche bij de ouverture. Hints van planteninfusies en jeneverbes die mooi verweven zijn met het hout. Ook specerijen en anijs. De expressiviteit blijkt ook uit het smaakpalet dat tegelijk intens en zacht is. De Oscar Wilde van zijn jenever-categorie.

### Tante Andrée 35 Kruidenbitter

Kijk eens aan: een bekroonde Belgische bitter! Goud omdat de elegantie van dit product iedereen met verstomming sloeg: mooi droog en toch zo soepel. Intense aroma's van specerijen, sinaaszeeste en kaneel. Verleidelijk geheel met een verrassende mineraliteit.

