

Voorzitter en wijngrootmeester André Manhaeve van Commanderie De Mandel

“Roeselarenaars kennen

■ **ROESELARE** – Bij wie kunnen we beter zijn dan bij de voorzitter van de Roeselaarse wijncommanderie om te weten of Roeselare een wijnstad is? Wijngrootmeester André Manhaeve lag 25 jaar geleden aan de basis van Commanderie De Mandel en hij vertelt honderduit over Roeselaarse wijnhuizen, proeverijen en wijndomeinen die in handen zijn van Roeselarenaars. Met een glas lekkere champagne binnen handbereik was dit interview nog zo aangenaam.

DOOR PETER SOETE



Wijngrootmeester André Manhaeve: "Goede wijn hoeft niet duur te zijn." (Foto Stefaan Beel)

Afgelopen weekend tekende je present op de voorstelling van Château Castigno van de Roeselaarse Marc Verstraete?

André Manhaeve: "Ik ken Marc al van kindsbeen. Wij zijn beiden opgegroeid in de stationswijk vooraleer de familie Verstraete met de vatenhandel verhuisd is naar de kanaalzone. Enkele jaren geleden kwam ik opnieuw in contact met hem toen Wally Verstraete enkele flessen Château Castigno binnenbracht met de vraag om die te proeven. Marc had hier alles verkocht en net zijn eerste récolte gedaan op zijn wijndomein. Ik moet eerlijk zeggen dat mijn medeproevers en ik niet echt onder de indruk waren van zijn wijn."

"Een tijdje geleden kwam ik opnieuw in contact met Château Castigno op de Megavino-wijnbeurs en proefde ik opnieuw. Ik kon mijn ogen niet geloven. Dat was een compleet andere wijn: zeer goed gemaakt en echt lekker. Marc heeft een andere oenoloog of wijnmaker ingeschakeld en er wordt veel meer manueel in de wijngaarden gewerkt. Hij heeft de eerste jaren leergeld betaald, maar nu presenteert hij een heel kwaliteitsvolle wijn. We hebben hem zelfs al uitgenodigd op een degustatieavond in de wijngilde."

Maar Marc is niet de enige Roeselarenaar die investeerde in een

wijndomein?

"Ah neen, want Koen Roose van KoRoVa uit de Ardooisesteeweg maakte in Zuid-Afrika zijn droom waar met zijn eigen wijngaard Spioenkop en Roeselarenaar Dewilde uit de Stationsdreef bezit een château in Frankrijk."

Op het vlak van wijnhandels zijn we in Roeselare niet slecht bedeed?

"Nee, helemaal niet en dat valt alleen maar toe te juichen. Toen de wijngilde 25 jaar geleden begon, sprong wijnhuis Vandembulcke onmiddellijk op de kar en steunde ons. Het huis Vynckedaels hebben wij door de jaren

heen ook altijd als een zeer betrouwbare partner ervaren en Gido Van Imschoot, Ronny Debaere en Gino Deprauw van de Vinotheek zijn vele jaren trouw lid geweest van onze wijngilde. Ondertussen zijn er nog wijnhandels bijgekomen in onze stad en die huizen moeten ook goede kwaliteitswijnen met een uitstekend advies aanbieden, want de Roeselarenaar heeft veel keuze en kent best wel iets van wijn af."

Er komt opnieuw een wijnbar in Roeselare. Is onze stad daar nu eindelijk rijp voor?

"In Brussel en Antwerpen zijn echte wijnbars al ingeburgerd.

Hier in Roeselare werd vele jaren geleden een eerste poging gedaan met een wijnbar op De Tassche. Misschien was de locatie niet ideaal en was Roeselare toen nog niet echt rijp voor een wijnbar. Dan kwam de wijnbar Roeséblan in de Zuidstraat, maar ik denk dat de eigenaars niet voldoende in de wijnwereld zaten om dat concept enkel als wijnbar uit te bouwen. Misschien is nu derde keer de goede keer. Veel zal afhangen of men kwaliteitswijnen aan een betaalbare prijs kan aanbieden. En natuurlijk ook hoe men de wijnen bewaart. De scheikunde leert ons dat een ontkurkte fles wijn door het contact met zuurstof snel van haar

Paljas Finishers Triathlon @ Sportoase Duinenwater

Zondag 25 augustus 2013
Voor 500 personen vanaf 12 jaar
Keuze tussen 1/16 en 1/8 triathlon
18 starttrekken

Inschrijvingen
tot 31 juli of tot
een categorie
volzet is.



Paljas

TIGER BALM
Sportoase
KW

Sportdienst Knokke-Heist • E. Verheyestraat 14, 8300 Knokke-Heist • 050 630 480
www.knokke-heist.be • finisherstriathlon@knokke-heist.be

KNOKKE-HEIST

vertelt honderduit over proeverijen en wijndomeinen in handen van stadsgenoten

best wel iets van wijn”

kracht verliest en dat een goed vacuüm-bewaarsysteem zeker nodig is in een wijnbar. Een glas wijn uit een fles die meer dan een dag open staat zonder vacuumbewaring, is niet meer de beste wijn.”

Wijngilde De Mandel vierde dit jaar zijn 25ste verjaardag en is nog steeds kerngezond?

“Toen Oscar en Ralf Pacqueu en ikzelf met onze respectievelijke echtgenotes beslisten om met een Roeselaarse wijngilde te starten, was dat onmiddellijk een succes. We tellden direct 165 leden en dat overtrof onze stoutste dromen. En dan kwamen soms nog echtgenotes mee. We moesten onmiddellijk de grootste zalen afhuren om onze wijnavonden te organiseren. Nu beperken we het ledenaantal tot 100 personen om alles organiseerbaar te houden en werken we met peters. Wij organiseren maandelijks een proeverij waarop we de betere wijndomeinen met hun wijnen uitnodigen en maken uiteraard ook enkele wijreisjes. Dit jaar staan Chablis en Champagne op de kalender en daar zullen we ook de betere, maar nog steeds betaalbare wijnen degusteren.”

Goede wijn is duur. Fabel of realiteit?

“Je hoeft helemaal geen fortuinen uit te geven om lekkere wijnen te kopen. Veel proeven en vergelijken is altijd de boodschap. Wij zitten al vele jaren in het panel van Test-Aankoop waar we in een blindproeverij alle wijnen die in België te koop zijn, kwoteren. Verleden week noteerden de twaalf proevers unaniem de Zuid-Afrikaanse Beauclair als top van de proeverij, een chardonnay van de West Cape die 3,49 euro kost in de Aldi. Dus een tip voor De Weekbodelezers: haast jullie om die wijn te kopen, want op het ogenblik dat Test-Aankoop de resultaten publiceert, zullen die wijnen zoals ieder jaar uitgevochten worden.”

Wijnbar De Historie in de Sint-Amandstraat opent de deuren

“Wijnen die ik zelf lekker vind”

■ **ROESELARE** – Dit weekend opent de gloednieuwe wijnbar De Historie in de Sint-Amandstraat de deuren. De uitbaatster Romy Wallays biedt er een waaier aan goede en betaalbare wijnen aan. Veel wijnen kunnen er ook gewoon per glas gekocht en geproefd worden.

DOOR PETER SOETE

“Ik heb me altijd enorm geïnteresseerd in jazzy cafeetjes”, steekt Romy Wallays van wal. “Vroeger heb ik in Oostkamp een restaurant uitgebaat met mijn echtgenoot. Daarnaast werkte ik ook nog halftijds op de boekhouding van het Heilig Hartziekenhuis. Dat was best druk, want naast het restaurant waren er ook onze twee opgroeiende kinderen.”

Huis met mogelijkheden

“Na mijn scheiding ben ik vorig jaar opnieuw in Roeselare komen wonen en heb ik dit pand in het begin van de Sint-Amandstraat gekocht. Dit huis biedt veel mogelijkheden en heeft een ziel. Maar voor mij is het eigenlijk te groot. Ik woon er en mijn zoon heeft boven ook een apart woon- en leefgedeelte. De benedenverdieping vooraan diende eigenlijk enkel als doorgang en werd niet gebruikt. Tot ik besliste om dit als wijnbar in te richten. Hier kunnen wijnliefhebbers een lekker glas wijn drinken in een ontspannen sfeer met jazzy achtergrondmuziek.”
“Wijn heeft me zelf altijd aangesproken en nu probeer ik mijn hobby over te brengen in mijn wijnbar. Ik kies wijnen die ik zelf apprecieer en lekker vind. Natuurlijk zorg ik voor een aanbod, waarin er voor elk wat wils zit. Het is niet omdat ik bijvoorbeeld geen

witte wijn zou lusten dat er geen witte wijn op de kaart zou staan. Sommige wijnen zullen per glas te krijgen zijn en andere per fles. Ik werk met verschillende wijnhandelaars, ja, ook Roeselaarse. Ik wil echt een divers aanbod bieden van lekkere wijnen die te koop zijn. Ik hou wel rekening met de restaurants in de omgeving, zodat we niet dezelfde wijnen schenken.”

Beperkte eetkaart

“De etmogelijkheden zullen in De Historie beperkt worden tot een drietal suggesties. Er komt een kaasbord met brood, een bord charcuterie met brood en een visbord met brood. De hapjes worden bewust op de achtergrond gehouden om de wijnen ten volle tot hun recht te laten komen. De wijnkaart heb ik na veel maanden proeven en vergelijken,

zelf volledig samengesteld. Ik kan gerust zeggen dat ik honderd procent achter het aanbod sta. Zo heb ik een frisse witte wijn van Jacky Marteau op de kaart maar evengoed een Zuid-Afrikaanse Spioenkop. Mijn wijnkaart zal zeker vaak aangepast worden: er zullen ongetwijfeld nog wijnen bijkomen die ik ontdek en die ik lekker vind. Maar ik zal altijd voor ogen houden dat het een lekkere wijn moet zijn, die bovendien nog goed betaalbaar is ook. Zelfs de duurste wijnen zullen aan een heel schappelijke prijs verkocht worden.”

○ De Historie in de Sint-Amandstraat 15 opent dit weekend de deuren en is open op donderdag, vrijdag en zaterdag vanaf 18 uur tot middernacht en op zondag van 11 uur 's morgens tot 23 uur 's avonds.



Romy Wallays in De Historie die dit weekend de deuren opent. (Foto Stefaan Beel)

BERESTERK in uw soldenmerk

3000 m² gezinsmode
tut van merken onder een dak

45 JAAR

DE NIEUWE BEER

SUPERSOLDEN
solden vanaf maandag 1 juli 2013 - EXTRA OPENINGSUREN:

Vrijdag 5 juli: doorlopend open van 9 tot 20 uur
Zaterdag 6 juli: doorlopend open van 9 tot 18 uur
Zondag 7 juli: doorlopend open van 9 tot 18 uur

WEKELIJKS NIEUWE COLLECTIES DAMESMODE tot maat 52 - HEBENMODE tot 3XL

DE NIEUWE BEER * Centstraat 39 * Oostrozebeke * T 051 40 41 53 * www.denieuwebeer.be

*Open: di tot vrij: 9-12 en 13-18.30 uur / za: 9-12 en 13.30-18 uur / za: 9-12 uur / gesloten: zondagmiddag en maandag