

Belgische Wagyu blend voorgesteld

Unieke samenwerking tussen Wijndomein Hoenshof en Hof van Ossel

Op 6 november lanceerde Wijndomein Hoenshof uit Borgloon, een Belgische wijn die perfect matcht met het exclusieve Wagyu-vlees van Hof van Ossel uit Merchtem. Voor het samenstellen van de blend werd een beroep gedaan op Yanick Dehandschutter, Sommelier of the Year 2015. Zowel de wijn als het vlees zijn 100% Belgische kwaliteitsproducten.

Prof. dr. Ghislain Houben van Wijndomein Hoenshof en Filip Meysmans van Hof van Ossel hebben heel wat overeenkomsten. Beiden zijn het rasechte, gepassioneerde professionals die focussen op kwaliteit. Zij kiezen bewust voor een kleinschalige productie die via de korte keten bij de consument terechtkomt. Voor de blend deden ze een beroep op de expertise van Yanick Dehandschutter, zaakvoerder van YD Wine, sommelier van Sir Kwinten uit Lennik en gewezen sommelier van het jaar. De keuze viel op een assemblage van merlot en cabernet dorsa, een variant van de cabernet sauvignon. Het sappige karakter van de merlot past perfect bij het zachte vlees. De cabernet bevat dan weer voldoende tannine om de wijn de nodige body te geven, zonder dat de wijn het vlees gaat overheersen. De Belgian Wagyu Blend werd tijdens een event voor professionals voorgesteld en zal aan de gastronomie, de betere slagers en traiteurs worden aangeboden.



Prof. dr. Ghislain Houben, Wijndomein Hoenshof, Borgloon



Professor dr. Ghislain Houben doceert ondernemerschap aan de Universiteit Hasselt en de Katholieke Universiteit Leuven. Wijnbouw is zijn passie. Op een oppervlakte van 6,5 hectare plantte hij maar liefst 20 verschillende druivenrassen. Ghislain heeft een uitzonderlijke kennis van vinificatie en maakt zowel eerder 'klassieke' witte en rode wijnen, als unieke creaties zoals een chardonnay vergist met Lambic en een chardonnay op kersenhout. Hij is op meerdere vlakken een buitenbeentje onder de Belgische wijnbouwers, zo heeft hij ook een uitgebreid assortiment van rode

wijnen. Daarnaast maakt hij sublieme zoete wijnen met frisse zuren, onder meer zijn ijswijnen of 'vins de glace' van appel, peer en druif genieten grote faam. Zijn wijnen kapen jaarlijks medailles weg in de wedstrijd voor beste Belgische wijn. In 2017 behaalde hij de gouden medaille voor de Cuvée d'Amour, latest harvest, en een zilveren medaille voor zijn Pinot Gris Barrique.

Filip Meysmans, Hof van Ossel, Merchtem



Sinds 2007 kweekt Filip Meysmans 100% raszuivere Wagyu-runderen mét geboorte-certificaten en afstammingsgegevens. De raskweker licht toe: "Wagyu zorgt voor een unieke smaaksensatie waardoor het ook wel de kaviaar onder het rundvlees wordt genoemd. Typisch is de gemarmerde structuur met intramusculair vet. Na jaren van onderzoek, testwerk en doorgedreven zorg voor de runderen, is het vlees sinds 2015 beschikbaar op de markt." De dieren worden op Hof van Ossel stressloos gefokt en krijgen een nauwkeurig geselecteerd dieet van zelf geteelde en uitgebalanceerde voeders. Het vlees is dus een volledig lokaal product dat uitsluitend via de korte keten wordt verkocht en bijgevolg ook nog een lagere ecologische voetafdruk heeft. "Wagyu rundvlees is gezonder, met meer onverzadigde vetten met een laag smeltpunt en kan daardoor bereid worden zonder vet- of smaakstoffen. Wagyu rundvlees mag hooguit saignant gebakken zijn en gekruid worden met peper en grof zout," besluit Filip.

#

Perscontact

Karin Jans - Input International

karin@inputint.com T 012 67 20 02