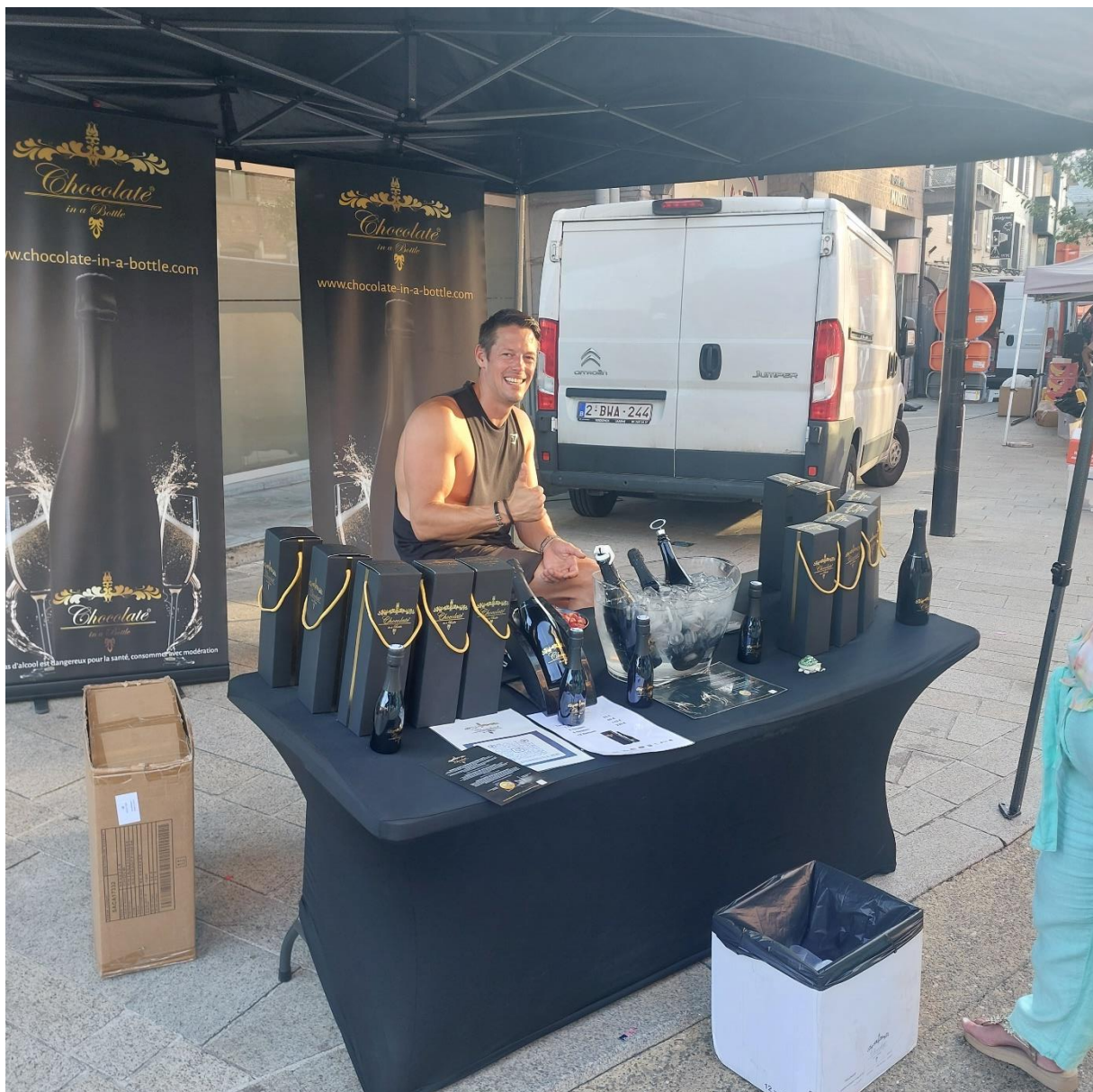


Dit is Belgisch

Chocolate-in-a-bottle

Bron: Kris Vandenwyngaert

Ik had alle artikelen voor deze nieuwsbrief verzameld. Ik moest nu enkel nog de foto's bewerken en de finale samenstelling verzorgen. Ik was op zaterdagavond tevreden met de voortgang dus genoot ik van een uitje met Heidi naar 'Beringen Beach' om te genieten van een zwoele zomeravond en de bijhorende vakantiesfeer. Wandelend tussen kraampjes en foodtrucks viel m'n oog op een klein tentje waar enkele mensen iets mousserend proefden. De kerel achter de tafel vertelde me dat hij een 'champagne' had die naar chocolade smaakt en ruikt. Mijn gemoedstoestand schakelde onmiddellijk om naar pure achterdocht en cynisme. "Dit kan gewoon geen wijn zijn!", dacht ik en terwijl de man twee proefglasjes inschonk, begon ik – althans dat was de bedoeling – zijn verhaal te ondermijnen met enkele gerichte, tikkeltje technische vragen.



Allereerst was ik verrast dat de inhoud van de glaasjes eruitzag als een gewone mousserende wijn. Ik weet niet waarom, maar ik had iets donker of bruinig en stroperig verwacht. Dit leek echter op een standaard champagne.

Rustig vertelde hij me dat de basiswijn een Chardonnay was uit hun wijngaard in de buurt van Perpignan. Nadat de stille wijn klaar is, wordt het chocolade-effect verzorgd door een speciaal hiervoor ontwikkelde dosage toe te passen. Hieraan is meer dan twee jaar gewerkt en geoptimaliseerd. Ondertussen had ik het proefglaasje naar mijn neus gebracht en werd overrompeld door een bijzonder aangenaam maar stevig authentiek chocolade-aroma. Ik had verwacht iets te ruiken dat in de verte naar chocolade neigt of iets van dien aard maar dit... Dit was zo onverwacht en overweldigend echt dat ik even sprakeloos was. De smaak bevestigde wat mijn neus me al vertelde. Een echte chocoladesmaak met enkel in de afdronk de klassieke mousserende zuren en smaken. Wauw! Het is niet iets waar je effe een fles van leegdrinkt maar het heeft een fantastische pairing met een dessert waarin eventueel ook chocolade voorkomt en daarnaast is het een geweldig idee als cadeau-fles.

Dit is een erg goed ontwikkeld product en uitrol naar de markt verloopt erg hard. Ze zijn al reeds in 40 landen aanwezig maar wat voor jullie wijnbouwers minstens zo belangrijk is:

Je kan ook jouw wijn aanleveren en dit hierop laten toepassen zodat je jouw assortiment met dit exclusief aroma kan uitbreiden.



Wil je meer weten: www.cholocate-in-a-bottle.com

Contact: info@chocolate-in-a-bottle.com