

# Lekker hoeft niet duur te zijn

**CONVENTO**, de wijncharme van bierstad Leuven

## DE WIJNBAR

Opent men een wijnbar uit impuls of eerder na jarenlange passie? Bij Stéphane Godfroid speelden beide een rol. Hij stamt uit een antiquairsfamilie, studeerde kunstgeschiedenis en werd van kindsbeen af ingewijd in de geheimen van wijn. 'Thuis werden de grote Franse châteaux gedronken én jaarlijks menige barrique gebotteld', herinnert hij zich. Maar toen hij in 2009 een prachtig dubbel-pand vlak bij de Vismarkt in Leuven te huur zag staan, was hij verkocht: 'In een fractie van een seconde zag ik een droom uitkomen: dit pand was ideaal voor een wijnbar, wijnwinkel annex antiekzaak.'

Dat klopt: de twee gelijkvloerse verdiepingen van de 17de- en 18de-eeuwse panden lopen in elkaar door, maar zijn toch erg verschillend. Het ene heeft een laag plafond met oude balken, geknipt voor de sfeervolle wijnbar, terwijl in de ruimte ernaast de antiekzaak werd ondergebracht, waar intussen ook al wijnbartafeltjes zijn opgerukt. 'Je kan hier van een glas nippen tussen het Delfts aardewerk of schilderijen van Floris Jespers', lacht Godfroid.

In deze wijnbar, waar steeds jazz of barokmuziek klinkt, kan de gast kiezen uit twaalf wijnen per glas, waarvan het aanbod maandelijks wisselt. Glasprijzen blijven democratisch, variërend van 2,50 tot 7 euro. Uiteraard kan ook gekozen



RV

worden uit de 120 flessen van het winkelrek. Wie zo'n fles laat ontkurken betaalt slechts een vast kurkgeld van 7 euro boven op de schapprijs. Het aanbod is bont. We vinden zowel flessen uit de oude wereld als de ondertussen al 'klassieken' uit de nieuwe wereld. Weer valt de prijzenpolitiek positief op: twee derde van dit gamma ligt onder 10 euro per fles, hoewel er ook een Sassicaia Magnum 2006 ligt voor 299,95 euro.

Gastronomisch houdt men het voorlopig simpel, hoewel vanaf september ook warme gerechtjes op de kaart komen. Nu zijn het vooral de producten

## Kort

- Twaalf wijnen per glas, 2,50 - 7 euro. Aanbod wisselt maandelijks.
- 120 flessen uit het rek, winkelprijs + 7 euro kurkrecht.

van Leuvense kaas- en slagzaken die charmeren: een bordje Trevelezham (5 euro), het charcuteriebord (8 euro) of kaasplankje (8 euro). Voor de zoetekauwen is er zelfgemaakte chocoladetaart (3 euro), te combineren met een zoete rode wijn. Qua entertainment zijn er geregeld thema-avonden rond een wijnbouwer, een wijnregio of 'ham & wijn'. En dan is er natuurlijk ook de Leuvense wijnwandeling, een tocht langs straten en panden die verwijzen naar de bloeiende wijngeschiedenis van bierstad Leuven.

- Convento Wijnbar, Mechelsestraat 85/87, 3000 Leuven, 0475/43.91.31



## DE BARKEUZE VAN FRANK

**ENIRA**, 2006  
THRACIAN LOWLANDS  
BULGARIJE

De tijd dat Bulgarije ons bestookte met banale slobberwijn-tjes is gelukkig grotendeels voorbij. Een generatie van nieuwe domeinen werkt aan de renaissance van deze toch historische wijncultuur. Zoals Bessa Valley Winery, dat een drietal cuvees bottelt onder het Enira-label. Deze blend van merlot, syrah, cabernet sauvignon en petit verdot opent met een fonkelende robijnrode kleur, veel tranen en een fijn parfum van zoete ceder, bosaardbeitjes, rijpe kersen, pruimen, zadelleder en een aardse toets. In de mond fluwelig en rijp, met impressies van chocoladetruffel, pruimen, zwarte kersen, bosfruit en mooi versmolten tannines, lichtjes peperig in de afdrank.

- Prijs in de wijnbar: 11,50 euro/fles