



De eerste urban winery van België lanceert Gudule, een biologische wijn in hartje Brussel

Allereerste wijnmakerij in Brussel

Het wijnfenomeen van de *urban wineries* ontstond in de jaren zestig in de Verenigde Staten en is sinds kort ook *booming* in Europa. Na Londen, Parijs en Amsterdam strijkt het fenomeen nu ook neer in de hoofdstad van Europa: Gudule Winery Brussels, de eerste *urban winery* van België. De naam 'Gudule' is een eerbetoon aan Goedele, de beschermheilige van Brussel.

Bedenker van het project is Thierry Lejeune. Na een carrière van ruim twintig jaar als ondernemer in de grafische sector besluit Lejeune dat het tijd is voor een nieuwe uitdaging. Daarbij wil hij twee van zijn passies combineren: ondernemerschap en wijn.

Alleen heeft Thierry Lejeune geen wijngaard. Hij onderzoekt verschillende opties en struint een hele rits wijnroutes af, om uiteindelijk tot de conclusie te komen dat er voor hem maar één mogelijkheid is om wijn te maken: door druiven in te kopen bij partner-wijnbouwers. En dus besluit hij maar om in Brussel wijn te gaan produceren.

Breng de wijngaard naar je toe

Voor zijn eerste jaargang bestelde Gudule Winery Brussels bijna vijftien ton druiven in twee gamma's met elk een duidelijk karakter.

De wijnen van de beschermheilige, verkrijgbaar in wit, rood en rosé, focussen op frisheid en fruit. Verkoopprijzen liggen tussen € 13,50 en € 15,50 (winkelprijs incl. btw).

De topwijnen van de beschermheilige, verkrijgbaar in wit en rood, mikken eerder op de gastronomie, met een langere rijpingstijd en een groter bewaarpotentieel. Hun verkoopprijs zal tussen € 24 en € 26 liggen (winkelprijs incl. btw).

Alle wijnen zijn assemblages. In totaal zijn elf druivensoorten gebruikt voor vijf verschillende cuvees: **'Afterwork en Terrasse' (wit)**, **'Après-midi au Parc' (rosé)**, **'Retour du Marché' (rood)**, **'Dîner en Ville' (rood)** en **'Soirée à l'Opéra' (wit)**.

Die elf druivensoorten zijn afkomstig uit zeven verschillende Franse regio's. Voor toekomstige producties is Gudule Winery van plan om op een bredere Europese schaal in te kopen.

Voor de volgende oogst staat ook een wijnproject met bubbels op de agenda.

Gudule Winery Brussels verwacht op termijn jaarlijks 30.000 flessen te produceren.



Duurzame productie en distributie

Gudule Winery Brussels produceert uitsluitend biologische wijnen en heeft zijn partner-wijnboeren ook vanuit dat criterium geselecteerd.

Gudule Winery Brussels is van plan om de distributie van zijn wijnen zeer lokaal en direct aan te pakken. De verkoop aan particulieren zal rechtstreeks in de wijnmakerij of via internet gebeuren. De ligging in de stad biedt mogelijkheden voor logistiek met een zeer lage impact, bijvoorbeeld met fietskoeriers. Verder mikt de wijnmaker voor de distributie ook op wijnhandels, restaurants en biowinkels.

Gudule Winery Brussels hecht veel belang aan het circulaire aspect van zijn productie. Zo wil de wijnmaker zijn afval en bijproducten in samenwerking met lokale partners maximaal herwaarderen.

Door de zeer lokale distributie is het mogelijk om op termijn met een statiegeldsysteem te werken.

Logisch dus dat Gudule Winery Brussels voor Greenbizz Brussels koos als uitvalsbasis. Deze incubator is opgericht als steunpunt voor projecten die humane, duurzame, biologische en circulaire waarden uitdragen.

#sprout to be Brussels

Gudule is Brussel. Zij is de beschermheilige van de stad. Een naam die nagalmt in je smaakpapillen. De belichaming van een *way of life* op zijn Brussels. Eenvoudig en zonder complexen.

Gudule Winery Brussels is een Brusselse onderneming, en is daar ook trots op. Ze wil vooral voor lokale consumptie produceren. Daarom brengt haar branding ook een eerbetoon aan Brussel. Via haar wijnen wil Gudule Winery Brussels een afspiegeling zijn van het kosmopolitische, dynamische en creatieve Brussel waar wij zo van houden.

www.gudule-winery.brussels

Gudule Winery nodigt u uit om de allereerste wijnmakerij van Brussel te komen ontdekken en alvast een voorproefje te krijgen van haar cuvees 'Afterwork en Terrasse', 'Après-midi au Parc' en 'Retour du Marché'.

Donderdag 6 juni vanaf 19.00 uur in GreenBizz Brussels, Atelier 37.8, Dieudonné Lefèvrestraat 37, 1020 Brussel.

Graag uw aanwezigheid per e-mail bevestigen aan mdemeulenaere@peppermint.be.

Neem voor meer informatie contact op met:

Mieke Demeulenaere (PeppeRmint)

mdemeulenaere@peppermint.be

0471 44 62 07

Thierry Lejeune (Gudule)

thierry@gudule-winery.brussels

0495 25 67 20

