

WIJN

KENNER

Schoolvoorbeeld Rioja
Bodegas Montecillo

Een parel in de Haut-Médoc
Château Balac

Onbekend maar niet onbemind
César: een (bijna) vergeten druif

(Meer dan) dessertwijnen;
fantastische combinaties met zoete wijnen!

Colofon

De Wijnkenner is een uitgave van De Monnik Dranken en verschijnt 4 keer per jaar.

Hoofdredacteur

Mike Overvliet

Redactie

Robert Handjes, Joke Holster, Bouke Wijlens,
Patrick van Egmond en Mike Overvliet

Vormgeving en druk

OCC Crossmedia

Oplage

10.000 stuks



Technische specificaties en omschrijvingen in deze publicatie vallen onder de verantwoordelijkheid van de respectievelijke producenten. Specificaties kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaand bericht. Alle in deze publicatie genoemde merknamen of productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van hun respectievelijke bedrijven. Alle prijzen vermeld in deze publicatie zijn in EURO. Deze prijzen laten de dealer vrij de productprijs zelf te bepalen en zijn exclusief BTW, tenzij anders vermeld. Alle aanbiedingen opgenomen in deze catalogus zijn geldig onder voorbehoud van beschikbaarheid en eventuele zetfouten. Afbeeldingen en specificaties zijn niet bindend en louter illustrerend.

Copyright

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt of worden gereproduceerd door middel van druk, kopie, film, internet of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

De Wijnkenner supports WIM



Geniet van wijn,
maar drink met mate



Château Balac
een parel in de Haut-Medoc
pagina 16



Winnares wijnquiz
herfsteditie 2019

Beste wijnliefhebber.

De wereld van de wijn zit vol met ontdekkingen. Zo kwam ik laatst weer eens in contact met een bijna vergeten wijn namelijk marsala. Afkomstig van het eiland Sicilië is dit een wijn die reeds in de oudheid een zekere reputatie genoot. Lange tijd in de vergetelheid geraakt maar....er is weer belangstelling voor deze versterkte en zeer bijzondere wijn. Gelukkig maar, U leest er alles over op pagina 18 & 19.

En als we het hebben over marsala en versterkte wijnen dan mogen de portwijnen en de muscatwijnen zeker niet ontbreken. Mooie dessertwijnen met een misleidende naam; zij hoeven niet uitsluitend bij het dessert te worden geschonken. Het verhaal achter dit edele goud en hoe mooie combinaties te maken, valt te lezen op pagina 14 & 15.

Er valt in deze editie van De Wijnkenner nog veel meer 'moois' te lezen; Bordeaux, Rapeneau Champagne en verschillende wijnen in 'magnums'. En dan hebben we ook nog de vaste rubrieken als de wijnquiz, de receptenpagina en het column van Michel van Tuil. Ik wens u veel leesplezier!

Hans Olde Monnikhof

INHOUD



Rubrieken Uit de media **7** | Column Niek Beute **17** | Onbekend maar niet onbemind **20** | Ook van druiven maar geen wijn **24** | Wijnklets door Michel van Tuil **25** | Favorieten van de redactie **27** | Wijnwijs **30** | Wijnquiz **33** | Recepten **34** |

Achtergronden Bodegas Montecillo **4** | De wijngids 2020 **8** | Bezoek aan champagnehuis E. Rapeneau **12** | Dessertwijnen **14** | Château Balac **16** | Mars...Mars...Marsala? **18** | Château Odilon **21** | Groot, groter, grootst **22** | Margaux met een hollands tintje **26** | Alvi's Drift op de Engelenburg **28**



Montecillo's geschiedenis is verweven met twee families en hun passie voor wijn. Sinds 1870 is Bodegas Montecillo een familiebedrijf waar traditie, vakmanschap en de liefde voor wijn de basis vormen voor het succes.

Al meer dan 150 jaar een familie wijnbedrijf

Het is 1870, Don Celestino Navajas Matute start een wijnbedrijf, genaamd Montecillo, in zijn geboortestad Fuenmayor, gelegen in Rioja Alta. De naam Montecillo is een eerbetoon aan de eerste wijngaarden van Montecillo die tot op de dag van vandaag op kleine zonnige heuvels liggen in Rioja Alta. De letterlijke vertaling van Montecillo is 'kleine heuvel.' Don Celestino bouwt de eerste wijnkelder in Fuenmayor, welke tot op de dag van vandaag onveranderd is van buiten, compleet met het smeedijzeren logo van Montecillo boven de deur. Fuenmayor zal in de toekomst één van de belangrijkste wijn producerende steden worden van de Denominacion de Origen Calificada Rioja.

In 1880, op de vooravond van een nieuw Rioja wijn tijdperk, sluit Don Celestino zich aan bij een groepje revolutionaire wijnmakers die Spaanse tradities combineren met technieken uit Bordeaux, ofwel rijping op eikenhouten vaten (barriques). Slim als Don Celestino is, besluit hij zijn zoon Alejandro naar Bordeaux te sturen, om

daar de fijne kneepjes van het wijn maken onder de knie te krijgen. Eenmaal terug in Spanje, stelt Alejandro's kennis hem in staat een 'nieuwe' stijl Rioja te maken. De families pioniersgeest wordt verder verspreid door Alejandro's zoon, José Luis, die zijn opleiding geniet in Bourgogne. José Luis keert terug uit de Bourgogne met (voor Spaanse begrippen) nieuwe methoden, zoals koude fermentatie. Hierdoor blijft de ster van Bodegas Montecillo rijzende.



Tot en met 1973 geeft de familie Navajas het vakmanschap en de unieke tradities door van vader op zoon. Aangezien José Luis Navajas (derde generatie) geen opvolger heeft, besluit hij Bodegas Montecillo over te dragen aan Osborne - één van de oudste familiebedrijven in de wereld. Met ruim 245 jaar aan ervaring in sherry maken, waren zij de perfecte partij om Montecillo verder uit te bouwen. Tradities en het gevoel voor vakmanschap zijn echter nooit verloren gegaan. Net als zo'n 150 jaar geleden zijn de familiale fundamenteën en de liefde voor wijn, de basis voor het maken van de grote Montecillo wijnen.

DOCa Rioja

Bodegas Montecillo is gesitueerd in de wereldberoemde Denominacion de Origen Calificada (DOCa) Rioja, het belangrijkste Spaanse gebied voor rode wijnen. Van de totale productie in Rioja is 75% rode wijn, 15% rosé en 10% wit. De naam Rioja is een samentrekking van 'Rio' (betekenis: rivier) en de 'Oja,' een zijriviertje van de 'Ebro.' Het gebied strekt zich uit langs de oevers

van de Ebro, over een lengte van ongeveer 120 kilometer. Dit grote gebied kan onderverdeeld worden in 3 zones, genaamd: Rioja Alta, Rioja Alavesa en Rioja Oriental (voorheen Rioja Baja). Bodegas Montecillo is het op een na oudste

wijnbedrijf in Rioja Alta (west Rioja), het grootste subdistrict van Rioja. Hier in Rioja Alta heerst een iets koeler klimaat dan in de rest van Rioja en zijn de bodems relatief arm. Dit koelere klimaat zorgt ervoor dat de vroeg rijpende tempranillo

druif relatief laat rijp is (eind september/begin oktober). De rode Rioja wijnen uit Rioja Alta hebben daarom een bijzondere verfijning.



Schoolvoorbeeld Rioja

Onlosmakelijk verbonden met rode Rioja is de opvoeding in eikenhouten vaten, barricas genoemd in Spanje. Men gebruikt daarbij (over het algemeen) geen Frans eikenhout, maar meer smaak afgevend Amerikaans eikenhout. Het resultaat zijn zeer zachte en rijpe Rioja wijnen, met kruidige aroma's en een hint van vanille. De wijnen van Montecillo kunnen omschreven worden als een schoolvoorbeeld van de Rioja stijl. Wij stellen deze wijnen graag aan u voor:

Montecillo Crianza 2016

De wijn is een blend van tempranillo, garnacha en graciano en heeft voor minimaal 12 maanden een vatlagereing ondergaan in Amerikaanse eikenhouten vaten.

Montecillo Gran Reserva 2010

Voor deze Gran Reserva zijn de beste druiven geselecteerd van de oudste wijngaarden van Bodegas Montecillo. De wijn heeft een vatlagereing ondergaan van minimaal 24 maanden in en vervolgens een flesrijping van minimaal 36 maanden.

Montecillo Blanco Barrel Fermented 2018

Een blend van tempranillo blanco, viura en sauvignon blanc, waarbij de druiven (deels) op hout worden vergist en de wijn vervolgens nog enkele maanden op de lies rust.



Montecillo Reserva 2012

Een krachtpatser met zachte tannines, gemaakt van tempranillo, garnacha en mazuelo. Deze rode wijn met bruin getinte rand heeft voor minimaal 18 maanden een vatlagereing ondergaan in eikenhouten vaten.

Montecillo 22 Barricas Gran Reserva 2008

Een indrukwekkende Gran Reserva, waarvan er slechts 6.600 flessen (22 vaten) gemaakt zijn. Deze blend van tempranillo (50%), graciano (25%), garnacha (15%), mazuelo (10%) heeft een vatlagereing ondergaan van 30 maanden in en vervolgens een flesrijping van minimaal 60 maanden.

Naast fantastische rode wijnen maakt Montecillo ook een excellente witte wijn. Een eerbetoon aan de Bourgogne scholing van José Luis Navajas.



Montecillo Edicion Limitada Reserva 2013

De Montecillo Edicion Limitada is gemaakt van tempranillo en graciano. De tempranillo druiven worden geselecteerd in de wijngaarden gelegen in de Rioja Alta waar de druivenstokken een gemiddelde leeftijd hebben van dertig jaar.



Uit de media

Klimaatverandering dwingt Bordeaux tot aanpassingen in wijnwetgeving

Het voorstel om 7 nieuwe druivenrassen toe te staan voor de AOC Bordeaux en Bordeaux Supérieur is nagenoeg goedgekeurd. Enkel het INAO (Frankrijks nationale appellatie orgaan) hoeft nog definitief akkoord te geven.

Als definitieve goedkeuring wordt gegeven, kunnen de aanplantingen in 2020 beginnen. Onder de zeven nieuwe druivenrassen vallen: marselan, touriga nacional, castets en arinarno voor rode wijnen en alvarinho, petit manseng en liliorila voor witte wijnen. De zeven druivenrassen zijn gekozen op basis van hun klimaatbestendigheid. Sommige rassen hebben een goede natuurlijke weerstand tegen ziektes (voortkomend uit vocht), anderen blijken goed te gedijen in warmere omstandigheden. Daarnaast is de vrees dat de bestaande druivenrassen, voornamelijk merlot, steeds vroeger rijp zullen worden, veel te veel suiker zullen hebben en zo de wijnen té alcoholrijk gaan worden. De maatregel moet de wijnboeren in staat stellen om de gevolgen van de klimaatverandering beter te verwerken. Let wel, de nieuwe druivenrassen mogen niet meer dan 10% van een assemblage uitmaken – dus de traditionele Bordeauxliefhebber hoeft niet te wanhopen dat hij Bordeaux wijnen niet meer zal herkennen.

Sella & Mosca 120 jaar

Afgelopen september vierde het Sardijnse wijnhuis Sella & Mosca haar 120 jarig bestaan. In 1899 besloten ingenieur Sella en advocaat Mosca uit Piemonte om een kwekerij voor wijnstokken in Alghero, Sardinië te beginnen. Sella & Mosca heeft een belangrijke bijdrage geleverd aan de herplanting van de Europese wijngaarden na de phylloxeracrisis, aangezien zij één van de eersten waren die de Europese wijnstok wisten te enten op Amerikaanse onderstokken.

Na enkele jaren (1903) besloten Sella & Mosca om een wijnkelder te bouwen, waarmee het startschot voor de productie van wijn werd gegeven. Een aantal in onbruik geraakte weilanden werden omgetoverd in een bloeiende wijngaard, waarmee zij van Sella & Mosca de beste en meest gerenommeerde wijnproducent van Sardinië maakten. Die positie heeft het bedrijf, tot op de dag van vandaag, nog steeds.



Perswijns 100 beste wijnen van 2019

De winnaars van het Perswijn Wijnconcours '100 beste wijnen van 2019' zijn bekend! Perswijn, is hét toonaangevende en onafhankelijke wijnmagazine voor wijnliefhebbers en wijnprofessionals in Nederland en België. Ruim 600 wijnen zijn geproefd en gekeurd door het proefpanel in meerdere proefrondes. Uiteindelijk zijn de 100 beste wijnen van 2019 gekozen en deze worden uitgebreid besproken in de Perswijn Koopgids 100 beste wijnen van 2019. Wij stellen graag een drietal wijnen, behorend tot de 100 beste wijnen van 2019, aan u voor:

Domaine Brunely, Cotes du Rhone Blanc 2018

Categorie: Witte wijn tot €10,-

Streek: Côtes du Rhône, Frankrijk

Proefnotie: In de neus aroma's van geel fruit, steenfruit, perzik en abrikoos. In de mond vulling, zachte zuren, room, mild bitter en lengte.



Vina Ventisquero, Grey Sauvignon Blanc 2018

Categorie: Witte wijn vanaf €15,- tot €20,-

Streek: Valle de Atacama, Chili

Proefnotie: In de neus aroma's van groene vijgen, onrijpe zwarte bessen, kruidig en fris. In de mond intens, rijp, heel precies, kracht en lengte.



Cantine Pellegrino, Gazerotta Nero d'Avola 2015

Categorie: Rode wijn vanaf €10,- tot €15,-

Streek: Terre Siciliane, Italië

Proefnotie: In de neus zwoele en intense aroma's van kruiden en pruim. In de mond stevig en sappig, heftig en dik, rijp en goede tannine.



De wijngids 2020

Onlangs werd De Wijngids 2020 gepresenteerd. Alweer een wijngids, zult u wellicht denken? Ja, maar wel een wijngids die de moeite waard is om een aantal redenen.

Allereerst is deze gids een gezamenlijk project van de drie Nederlandse Masters of Wine. Een Master of Wine heeft met succes alle examens afgerond van het Institute of Masters of Wine en mag daarna de prestigieuze titel Master of Wine voeren (en MW achter zijn naam zetten). De titel geldt als het hoogst bereikbare in de wereld van de internationale wijnhandel en bestaat al meer dan 60 jaar; wereldwijd zijn er nog geen 400 mensen die de titel mogen voeren. Sinds vorig jaar telt Nederland er drie: Frank Smulders MW, Cees van Casteren MW en Job de Swart MW.

Voor de gids proefden de drie MW's ruim 2.200 wijnen "blind", d.w.z. dat ze de wijnen beoordeelden zonder te weten om welke wijn het ging. Wel werden de wijnen per categorie/land/druivenras geproefd. Elke wijn kreeg een "rapportcijfer" (1-10) en er werd een schatting van de winkelprijs gemaakt. Uiteindelijk werden de beste 400 wijnen goed genoeg bevonden voor een vermelding in De Wijngids 2020. De wijnen met de allerhoogste scores kregen sowieso een vermelding, aangevuld met alle wijnen met een 8½ die ook qua geschatte prijs het meest aantrekkelijk werden geacht.

Een bijzonder aspect van de gids is dat er niet, zoals wel vaker, alleen gekeken werd naar de goedkoopste wijnen (dus bijv. alleen wijnen onder de € 10,-); de ervaring leert immers dat heel veel echt

interessante wijnen, wijnen die zich onderscheiden van de grote massa, dan buiten de boot vallen. Er werd –haast on-Nederlands– gekozen voor wijnen tot € 25,-; voor iedereen die eens een wijn wil proberen die meer kost dan de doorsnee is de gids dus een uitkomst.

Tot slot de gids zelf: het moet gezegd dat die er mooi verzorgd uitziet, gebonden in de harde kaft en in een buitengewoon handzaam formaat dat je makkelijk in je jaszak of tas stopt om mee te nemen als je gaat shoppen.

Wij van De Monnik Dranken zijn erg trots dat **maar liefst 16 van onze wijnen** uitverkoren zijn om een plaatsje te krijgen in De Wijngids 2020. We laten ze hier even de revue passeren, compleet met het commentaar uit de gids.

De Wijngids

Blind geproefd door Nederlands drie
Masters of Wine

De 400 beste wijnen onder 25 euro

20
20

WITTE WIJNEN



Alvi's Drift, 221 Chenin Blanc, Worcester, Zuid-Afrika, jaargang 2018

Rapportcijfer: 8½

Proefnotitie: "Rijp parfum van golden delicious, perzikbloesem en klaverhoning. Lichtjes floraal. Ook rond en rijp in de smaak, met witte perzik en gekonfijte abrikoos, een mooie fraîcheur en lengte."



Cantine Pellegrino, Tenute di Familia Kelbi Catarratto, Sicilië, Italië, jaargang 2017

Rapportcijfer: 8½

Proefnotitie: "Perzik, jonagold, ananas en munt markeren de geur. Terwijl de smaakstart vooral mineraal en krijtig is, gevolgd door abrikoos, witte perzik en mandarijn en gerookte amandelen met citrusfrisse zuren."



Hunter's Wines, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland, jaargang 2018

Rapportcijfer: 9-

Proefnotitie: "Een klassieke Marlborough Sauvignon Blanc met een opstuvend parfum van groene kruisbessen, granny smith en passiefruit, zesty en rijk. En supersappig in de mond met een hoorn des overvloeds aan grapefruit, gekonfijte limoen en rabarber."

RODE WIJNEN

Alvi's Drift, Reserve Drift Fusion, Worcester, Zuid-Afrika, jaargang 2016

Rapportcijfer: 9

Proefnotitie: "Deze klassieke Cape Blend heeft een fruitintense geur, lichtjes jammy, toasty en kruidig. Hij heeft een volle, ronde smaak, met impressies van zoethout, cassis en fynbos. Sappig en lang, met rijpe, noterige tannine. Combineer met koedoe, springbok of een bord bobotie."



Angelo Negro, Barbera d'Alba Dina, Piëmonte, Italië, jaargang 2015

Rapportcijfer: 8 1/2

Proefnotitie: "Een toegankelijke en betaalbare barbera met een bouquet van rode en blauwe pruimen, en rood bosfruit. Supervlezig van smaak, lichtjes peperig en veel fruitmaterie en structuur, en een sappige afdrank."

Cantine Pellegrino, Tenute di Familia Gazerotta Nero d'Avola, Sicilië, Italië, jaargang 2015

Rapportcijfer: 8 1/2

Proefnotitie: "Nero d'Avola met een aanstekelijke geur van zwarte bes, pruimedanten, cacao en gedroogde vijg. Mooi soepel in de mond met Provençaalse kruidenmix, zoete ceder en wederom veel rood en zwart fruit."



Cantine Pellegrino, Tenute di Familia Rinazzo Syrah, Sicilië, Italië, jaargang 2015

Rapportcijfer: 8 1/2

Proefnotitie: "Syrah met shiraz allure en impressies van bramen, ceder, mineralen en bosbes. In de mond jammy en kruidig met blauwe pruim, cacao en mokka."

Golan Heights Winery, Gamla Sangiovese, Golan Hoogte, Israël, jaargang 2016

Rapportcijfer: 8 1/2

Proefnotitie: "Mediterraan bouquet van gewelde kers, frambozencompote en mokka. Volle body, maximaal volume met aardbei op sap, vijgenpasta, cacao en geroosterde koffieboon."



Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Légende, Médoc, Frankrijk, jaargang 2015

Rapportcijfer: 8 1/2

Proefnotitie: "Een Médoc blend die door dezelfde wijnmakers wordt gemaakt als Lafite. Met een aantrekkelijk bouquet van mokka, hazelnoot, cassis en pistache. En een ingetogen smaak met cassis, ceder en een centrum boordevol met zwarte bessen en minerale toets. Lange afdrank, een Médoc met karakter."

Los Vascos, Carmenère Grande Réserve, Colchagua, Chili, jaargang 2015

Rapportcijfer: 9-

Proefnotitie: "Aromatisch in aanzet met rood fruit, pepertje en florale tonen. Sappig en vet in de mond met vooral zwarte en rode bessen, bramen en bosbessen, maar ook chocolade en een aardse toets. Zijdezachte tannine en fijne houttoets. Lange finale, prachtige wijn."



Los Vascos, Grande Réserve, Colchagua, Chili, jaargang 2014

Rapportcijfer: 8 1/2

Proefnotitie: "Rijp bouquet van bosbes, cassis en specerijen. Introvert van smaak, met impressies van zwart en blauw fruit, munt, tabak en mokka en tannine, hoewel duidelijk aanwezig, in het gareel. Franse stijl."



Phebus, Gran Reservado Malbec, Mendoza, Argentinië, jaargang 2015

Rapportcijfer: 9

Proefnotitie: "Dit is een klassieke en evenwichtige Gran Reservado-stijl, met vanilletonen, tabak, mokka in de neus, veel zwart pitfruit in de smaak, met volop noterige tannine, mokka en chocolade, een genereuze body en veel lengte."

Phebus, Reservado Malbec, Mendoza, Argentinië, jaargang 2017

Rapportcijfer: 8½

Proefnotitie: "Deze Reservado Malbec heeft een geuren-pallet van zwarte bes, blauwe pruim, tabak en vanille. Een vlezig smaak met zijdezachte, maar prominente tannine en gedroogde specerijen, lengte en complexiteit zonder dat overvloedig hout de zwarte en rode bessen camoufleert. Een Malbec die voor mij aantoont dat proportioneel de beste Malbec tegenwoordig uit Argentinië komt."



Phebus, Reservado Malbec, Patagonië, Argentinië, jaargang 2017

Rapportcijfer: 8½

Proefnotitie: "Een elegante wijn - het Nieuwe Argentinië - met zijn gekonfijte neus van zwarte bes, braam en pruim. Vette, goed uitgelijnde smaak met veel zwart fruit en stevige maar zachte tannine."



Ventisquero, Grey Syrah, Apalta, Chili, jaargang 2015

Rapportcijfer: 9-

Proefnotitie: "De Grey Syrah heeft een aromatisch bouquet van zwarte kers, muntrop en ceder. Is vlezig en gespierd in de mond met wederom zwarte kers en bosbes in de hoofdrol, met impressies van munt en vanille, in een sappig jasje met gepolijste tannine. Lange afdronk."



Viticcio, Morellino di Scansano, Toscane, Italië, jaargang 2016

Rapportcijfer: 8½

Proefnotitie: "Bouquet van klein rood fruit met ge-roosterde noten en amandel. Goed samengeknoppte smaak, zacht en soepel qua textuur met toch duidelijk aanwezige tannine, rijpe rode bessen en een goede zuurgraad. Een Morellino die snakt naar een bord spaghetti Bolognese."





SARTORI

DI VERONA

Cangrande della Scala, signore di Verona

Sartori,
noble wines
devoted
to Verona.

*The fascination with
a history, the tight
bond with a region,
the power of a
personality embodied
in elegant wines
that narrate to the
entire world the most
intense of love stories:
the one for Verona.*



Info: sartori@sartorinet.com
www.sartorinet.com





OP BEZOEK BIJ.... Champagnehuis Ernest Rapeneau

DOOR JORIS POST

Afblussen in de Champagne, wat wil je nog meer na twee weken dag in dag uit studeren. Vele dagen, avonden en uren al achter de rug hebbende in de welbekende 'paarse mappen' op weg naar het felbegeerde diploma; Vinoloog van de Wijnacademie. Op dat moment nog in afwachting van de resultaten zijn we onderweg naar een fantastisch wijngebied dat dichtbij huis ligt. Een wijngebied dat we in regel veel te weinig bezoeken.

Samen met mijn maatje en bovenal wijnliefhebber Roel, oud medewerker in de slijterij waar ik zelf met het "virus" wijn besmet geraakt ben, zijn we al vroeg onderweg naar de Champagne. Na een uur of vier rijden arriveren we in de stad Reims. Deze eeuwenoude stad bevindt ten oosten van Parijs en geldt als dé hoofdstad van de Champagne streek. Zonder Epernay tekort te doen overigens. Gelegen aan de rivier de Vesle is Reims een stad met een lange geschiedenis. Reims werd gesticht door de Romeinen, die op weg waren naar het noorden om Noord Europa in te lijven. De stad is vernoemd naar de Remi, de oorspronkelijke inwoners van de stad. Reims Durocortorum om volledig te zijn, werd de hoofdstad van de provincie Gallia Belgica en later Belgica Secunda. De stad zou uitgroeien tot één van de meest bloeiende steden van Gallië en later Frankrijk, het werd de stad waar alle Franse koningen gedoopt en gekroond werden.

Eenmaal aangekomen bij het champagnehuis Ernest Rapeneau, worden we hartelijk ontvangen door Corinne Couchou-Meillot, ons contactpersoon voor de Nederlandse markt. Direct begeleid Corinne ons naar de spiksplinternieuwe proef- en vergaderzaal. Uiteraard duurt het niet lang voordat we met zijn drieën een toast uit kunnen brengen ter inleiding van ons bezoek. Dit doen we met de heerlijke Ernest Rapeneau blanc de blancs champagne. Daarna volgt een kleine proeverij, met onder andere Brut, Brut Rosé en Pre-

mier Cru Brut champagne. Tijdens de proeverij verteld Corinne direct over de historie van Ernest Rapeneau.

ERNEST RAPENEAU

De geschiedenis van Ernest Rapeneau gaat terug tot 1901. In dit jaar begon Ernest Rapeneau zijn champagne- en wijnbedrijf in het dorp Hautvilliers, daar waar champagne ooit 'ontdekt' werd door Dom Perignon. Uiteindelijk specialiseert Ernest zich in de champagnehandel in het jaar 1927, toen de grenzen van de Champagne-regio werden vastgesteld. Deze nieuwe gebiedsafbakening zorgde ervoor dat alleen de goede terroirs tot de Champagnewijnregio werden toegelaten.

In 1936 werd de topkwaliteit van Champagne eindelijk erkend en werd de AOC Champagne geboren, een eerste hoogtepunt voor zijn champagne-huis, dat al een uitstekende reputatie had opgebouwd. Hij besloot daarop zijn assortiment uit te breiden, net zoals zijn distributie netwerk, daartoe aangemoedigd door de wereldwijde toename van de Champagne verkopen. Na 50 jaar hard werken, kon hij in 1965 eindelijk van zijn pensioen gaan genieten, waarna zijn 2 zoons, die al sinds 1944 in het bedrijf werkzaam waren, de leiding overnamen. Momenteel zijn het alweer de 3e en 4e generatie die samen het champagnehuis leiden. Jean Remy is de commer-



ciële man, terwijl zijn vader Christophe de champagne maakt. Champagne Ernest Rapeneau is gebaseerd op de erfenis van de oprichter en zijn nazaten: iedereen binnen de familie krijgt de mogelijkheid om zijn eigen positie te verwerven binnen het familiebedrijf met als doel om het champagnehuis te behouden voor het nageslacht.

DE WIJNKELDERS

Na deze introductie pakken we de auto en gaan we op weg naar Brasserie Le Jardin voor de lunch. Dit is de brasserie van Le Cryaire, een restaurant met twee Michelin sterren, gevestigd in een statig château. De lunch bestaat uit meerdere mooie gerechten, waaronder een gazpacho van komkommer en kabeljauw met champagne mousse. Als begeleider wordt de Ernest Rapeneau Millesimé 2007 geserveerd, een champagne van chardonnay en pinot noir, die alleen in de allerbeste jaren wordt gemaakt. Dit is genieten van het leven in de Champagne met bijpassende heerlijke temperaturen, wijn en spijs.

De middag krijgt een vervolg in de kelders van Rapeneau. Hiervoor dalen we ongeveer 30 meter af om in de gerenoveerde wijnkelders uit te komen, onder het oude centrum van Reims. Het resultaat van de renovatie is fraai, alle muren zijn wederom keurig voorzien van een kalklaag. Daarnaast zijn op sommige plekken teksten op de muren zichtbaar, die stammen uit de tijd van de Eerste Wereld oorlog. Corinne vertelt dat de wijnkelder in die tijd werd gebruikt als schuilkelder. Daarnaast is er in de wijnkelders tegenwoordig een kleine expositieruimte, waar allerlei oude gereedschappen en werktuigen tentoongesteld worden, die in een ver verleden gebruikt werden in de wijngaard. Na een uitgebreide rondleiding door de 10.000 m² meter aan wijnkelders, volgt een afsluitende proeverij met een aantal zeer mooie champagnes. Mijn persoonlijke favoriet is de Ernest Rapeneau Blanc de Blancs Champagne. Een champagne, 100% gemaakt van chardonnay, met een fijne mousse. In de geur prachtige florale tonen en exotisch fruit en in de smaak impressies van peer, amandel, honing en brioche. Een heerlijke afsluiter van dit bezoek aan Champagnehuis Ernest Rapeneau!

Bezoek tip voor Reims: Champagnebar Le Clos.

Nabij de foodmarket gelegen champagnebar Le Clos (adres: Rue du Temple 25), waar een zeer ongedwongen sfeer hangt in de binnentuin van deze bar. In de bar kun je een keuze maken uit een zeer grote selectie champagnes. In de binnentuin kun je vervolgens aan de foodbar een keuze maken uit een zeer grote diversiteit kazen, charcuterie en tapas.

Wijntip

Blanc de Blancs Rapeneau

Cocktail tip

Schenk 5 cl rum en 5 cl espresso shot in je flûte waarna je dit aanvult met demi-sec champagne



(meer dan) DESSERTWIJNEN

Voor zoete wijnen wordt doorgaans de term 'dessertwijnen' gebruikt. Dat is deels terecht want er zijn fantastische combinaties te maken tussen zoete wijnen en mooie desserts. Maar de term impliceert ook dat deze wijnen eigenlijk uitsluitend geschikt zijn om na het diner te drinken. En niets is minder waar. De wereld van zoete wijnen is misschien wel net zo divers als die van droge wijnen. En daardoor zijn er ook enorm veel combinaties te maken. Bij desserts denk je al snel aan een zoet gerecht met een zoete wijn. Maar wat misschien nog wel veel mooier is, is de combinatie tussen zout/hartig en zoet. Dat geeft een heerlijke tegenstelling en dus spanning in je mond. Die combinatie is bijvoorbeeld te maken door een oude kaas met een mooie ruby port te drinken. Ook een leuke tip is om bij noten een glas zoete wijn te drinken. Dat past eigenlijk veel beter dan droge wijnen. Daarnaast zijn zoete wijnen ook uitstekend op zichzelf te drinken, of zijn ze te verwerken in cocktails of longdrinks. Denk bijvoorbeeld eens aan een prosecco met Elysium Black Muscat die later beschreven wordt.

Versterkte wijn

Er zijn een aantal verschillende manieren om zoete wijnen te maken. Zo is er de versterkte wijn, waarbij wijnalcohol tijdens het gistingproces wordt toegevoegd, waardoor

dit proces stopt. Als dit gebeurt voordat alle suikers zijn omgezet in alcohol, zal de wijn zoet zijn. Dit is bijvoorbeeld het geval bij port, sherry, madeira, marsala, banyuls of muscat de rivesaltes.

Edele rotting

Bij edele rotting worden de druiven pas geplukt nadat ze zijn aangetast door de *Botrytis Cinerea*. Dit is een schimmel die ervoor zorgt dat de druiven indrogen en het resterende sap zeer geconcentreerd en zoet is. Dit wordt ook wel edele rotting genoemd. Edele rotting treedt slechts op als de klimatologische omstandigheden ideaal zijn, en vindt dus zeker niet overal en ook niet elk jaar in dezelfde mate plaats. De opbrengsten van wijngaarden met edele rotting zijn extreem laag. Dat is ook de reden dat dergelijke wijnen over het algemeen zeer kostbaar zijn. Dat is zeker het geval voor sauternes. Een voordeliger alternatief is monbazillac.

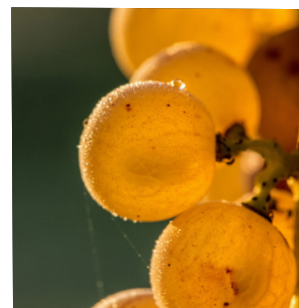
Late harvest

Ook op andere manieren is het mogelijk druiven te oogsten met een hoger suikergehalte. Dit kan bijvoorbeeld door de druiven langer te laten hangen, waardoor ze indrogen en ook een hoger suikergehalte krijgen. Dit is bijvoorbeeld het geval bij beerenauslese, maar in de nieuwe

wereld worden dergelijke wijnen vaak 'late harvest' genoemd. Als de druiven zolang blijven hangen dat ze in de winterperiode worden geoogst, tijdens de vorst, dan kan men er ijswijn van maken.

Door het hoge suikergehalte kunnen zoete wijnen vaak lang ouderen. Zeker de beteren zoals een goede sauternes. Door die ontwikkeling krijgt de wijn weer andere smaken waardoor de wijn in de loop der jaren steeds complexer en spannender wordt.

'Er zijn fantastische combinaties te maken tussen zoete wijnen en mooie desserts'





1 **LORGERIL Banyuls 3 ans d'âge**

De rijpe grenache druiven die voor deze wijn gebruikt worden rijpen deels in de kelders en deels in de volle zon, waarna de wijn na drie jaar gebotteld wordt. Dat geeft de wijn een rijke en karakteristieke smaak. **Serveersuggesties:** Chocolade taart, brownies, chocoladesoufflé, blauwaderkaas, koffie-bavarois, wildpaté.

2 **SAUTERNES Carmes de Rieussec 2016**

Vloeibaar goud in zijn meest klassieke vorm: intens geurend naar exotisch fruit als ananas en mango met een subtiel vleugje hout. Levendige, elegante aandrunk. Daarna ontvouwt hij zich in al zijn rijkdom. Zeer evenwichtig tot en met de afdronk. Een feest op zichzelf.

3 **PELLEGRINO Pantelleria Passito Liquoroso**

De Passito wordt gemaakt op het kleine Italiaanse eilandje Pantelleria van de zibibbo druif. Hij is goudgeel tot licht amberkleurig. Hij heeft een fantastisch aroma van gedroogde vijgen, abrikoos, muskaatdruiven en honing. Verrukkelijk zoet met tegenspel van de zachte zuren, heerlijke smaakvoortzetting met veel fruit, aanhoudend en harmonisch. **Serveersuggesties:** Gevogeltepastei, gerijpte blauwe schimmelkaas, eendenlever, paté, zachtzoete nagerechten met fruit, chocola, tiramisu met sinaasappel.

4 **CHATEAU BELINGARD Monbazillac**

De druiven worden handmatig geoogst en gesorteerd op basis van de mate van "rotting". Door deze edele rotting zijn de druiven zeer geconcentreerd en rijk aan suikers. Dit geeft een natuurlijk evenwicht dat de "vetheid" en zure frisheid verbindt. Een goudkleurige wijn met aroma's van gestoofd fruit en vanille. Een wijn met lengte en rondeur. **Serveersuggesties:** Aperitief, foie gras, gekruide gerechten, bittere gerechten, Indonesische keuken, Thais, sterke kazen, dessert.

5 **YARDEN Heights Wine**

Deze prachtige dessertwijn van de gewürztraminer druif heeft een bijzondere smaak van rijpe appel, peer en wilde bloemen. De wijn heeft een rijke zoete complexe smaak en een lange afdronk.

6 **ALVI'S DRIFT Muscat de Frontignan**

Deze dessertwijn is afkomstig uit Zuid-Afrika. De druiven voor deze wijn worden als laatste geoogst nadat ze goed zijn ingedroogd en een hoog suikergehalte hebben ontwikkeld. De Alvi's Drift Muscat de Frontignan is een prachtig voorbeeld van een rijke, rijpe en lekkere dessertwijn. De wijn heeft een mooie gouden kleur die de rijpheid van de druiven weergeeft. De neus is gevuld met complexe aroma's van gedroogde vruchten, muscat druiven en warme kruidigheid. Het hoge suikergehalte van de wijn geeft het een weldadig en decadent mondgevoel. **Serveersuggesties:** Zachte kazen, noten, vijgen, appeltaart

7 **ELYSIUM Black Muscat**

Quady Winery produceerde deze wijn voor het eerst in 1983. Elysium wordt gemaakt van de black muscat, in Europa ook bekend onder de naam muscat hampburg. Het is eigenlijk een categorie op zich. De wijn is met alcohol versterkt tot 15% en heeft een heerlijk frisse portachtige zoetheid. Aarbeidrood van kleur. Helder en fris met een geur van rozen en nuances van lychees. **Serveersuggesties:** Als aperitief in de mix met prosecco, Peertjes in zoete rode wijn, salade van vers fruit, profiteroles met kersen, flensjes met gemarineerd rood fruit, gebak, vanille-ijs met chocoladeschaafsel, aardbeienbavarois, blauwschimmelkaas.



Château Balac

een parel in de Haut-Médoc

Op slechts enkele kilometers van Pauillac en temidden van de Grands Crus Classés ligt Château Balac, Haut-Médoc Cru Bourgeois.

Het is al 3 generaties lang in de familie Touchais die het weer helemaal hebben opgebouwd in de oude glorie. Sinds 1964 zijn zij de trotse eigenaar van dit oude kasteel dat al in de 14e eeuw bestond. Alleen was het toen een karmelietenklooster. In de 17e en 18e eeuw kwamen er verschillende belangrijke landheren wonen waarvan de Baron de Breuil er een was. Eind 18e eeuw is het château geheel gerestaureerd door een beroemd architect uit die tijd, Victor Louis, die ook het mooie Grand Théâtre van Bordeaux bouwde.



**Amélie & Lionel
Touchais**

In 1964 werd het gekocht door de familie Touchais afkomstig uit Anjou. Joseph Touchais werd verliefd op dit oude kasteel of in ieder geval wat er nog van over was want de wijngaard was verwilderd en het château was helemaal vervallen. Ook het bos wat eromheen ligt vond hij prachtig. Zijn zoon, Luc, neemt in 1973 het stokje over van zijn vader samen met zijn vrouw Christine. Hij gaat verder met het herplanten van de wijngaard en restaureren van het château. Enkele jaren later is Château Balac een landgoed met 20 ha wijngaard en 250 ha bos.

**Onlangs als zeer goed beoordeeld
door Hubrecht Duijker**

BEST UIT DE TEST
www.hubrechtduijker.com

Sinds 2005 heeft Lionel Touchais, de zoon van Luc, afgestudeerd oenoloog aan de universiteit van Bordeaux, de leiding over het château. Voordat hij het stokje van zijn vader overnam heeft hij 10 jaar op allerlei wijnhuizen over de hele wereld gewerkt (Californië, Roemenië, Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland) en daar een schat aan ervaring opgedaan. Nu runt hij samen met zijn vrouw Amélie het domein en werken zij verder om het wijnhuis te perfectioneren. Werk in de wijngaard en in de kelder houdt nooit op. Hun 2 zoontjes Léon en Joseph huppelen al vrolijk rond in de kelders. Wellicht zijn zij de volgende generatie?

Alle druiven worden 100 % met de hand geplukt omdat zo de kwaliteit het best kan worden gemonitord, maar ook met de wens om de traditie voort te zetten en de gezelligheid die daarmee gepaard gaat elk jaar weer opnieuw te beleven.

De vinificatie wordt helemaal door Lionel zelf gedaan. Hiervoor combineert hij traditie en innovatie om een zo optimaal mogelijke extractie van aroma's en tannines te krijgen. Elke oogst weer maakt hij zijn beslissingen omtrent de kwaliteit afhankelijk naar wat de natuur hem brengt. Château Balac staat bekend om zijn zeer fruitige Haut-Médoc met elegante tannines.



Je kunt Château Balac ook bezoeken. Het ligt op de route des vins du Médoc. Als je die volgt kom je langs allerlei hoogtepunten in de regio op wijngebied maar ook langs toeristische trekpleisters zoals Lacanau, Hourtin, Cap Ferret en het bassin van Arcachon. Langs deze route, net buiten Saint Laurent Médoc, ligt Château Balac aan de weg naar Lesparre. Bel eventjes van te voren en je bent van harte welkom, ook op zaterdag.

Kijk ook op de website voor allerlei leuke arrangementen die ze organiseren: aperitief op het château of een lunch/diner met de wijn van Balac natuurlijk. Maar ook een cursus proeven van Lionel of meer informatie over oenologie is mogelijk.

Château Balac – Route de Lesparre – 33112 St. Laurent Médoc – tel : +(33)5 56 59 41 76 – www.chateaubalac.com

De mystiek van marsala

door Niek Beute



Als sommelier heb ik het voorrecht om vele van de mooiste wijnen te mogen proeven. Alle druivenrassen, wijnen uit alle windstreken, alles wordt ons getoond en gegund. Sommeliers zijn dan ook de klankkast van de wijnindustrie. Het zijn de troubadours van de wijnwereld, en geven de liefde en kennis voor wijn door met alles wat ze doen.

Het bijzondere met wijn is, dat het nooit stopt. Het is altijd in beweging, ondanks diep gewortelde tradities. Er is geen oogst hetzelfde en alle wijnmakers hebben een eigen kijk op de wereld en willen dat tot uiting brengen in iedere fles. Het is dan ook evident dat de sommelier constant op onderzoek en ontdekking blijft gaan.

Helaas geldt in wijn, dat wat uit het oog is ook langzamerhand uit het hart verdwijnt. Dit was voor mij bij marsala het geval. Doordat ik het maar zelden tegenkwam heeft het me nooit echt weten te roeren, en verslapte mijn aandacht. Marsala was uit mijn vizier geraakt.

Totdat ik een jaar geleden in contact kwam met de wijnen van het Siciliaanse wijnhuis Pellegrino. Het bleek één van de oudste nog bestaande familiebedrijven te zijn van het eiland. Tot mijn grote verrassing stonden er ook marsala wijnen op de proeftafel. Zowel de goudgele Oro als de Rubino, wat een rode marsala is, stonden tot mijn beschikking. Als een kind zo blij was ik met deze wederontmoeting. Maar ja, dan wil je meer. Na enig aandringen kreeg ik recent de gelegenheid een gerijpte marsala te bemachtigen. Een indrukwekkende beleving die ik graag wil delen. Marsala wordt net als

port en sherry versterkt met alcohol, dit om de wijn beter te conserveren. Wat nodig was om het vervoer per boot, wat soms wel een maand kon duren, mogelijk te maken. Het voordeel is dat deze wijnen goed kunnen rijpen. En in het geval van marsala zelfs na openen nog weken lang goed blijven. De fles die ik te proeven kreeg was Pellegrino, Vino Marsala Vergine, Riserva Dry 2000.

De bijna twintig jaar gerijpte droge marsala leek haast wel het mooiste uit alle soorten versterkte wijn samen te brengen. Het begint met een stro-achtige gouden gloed in de kleur en walnoten in de geur. Waarachter vandaan, uiterst voorzichtig, het fijne perzik- en abrikozenfruit tevoorschijn kwamen. Als referentie herken ik hier het notige van een amontillado sherry, de gouden gloed van oude witte colheita port en het delicate fruit van een verdelho Madeira. Het duurt zeker tien minuten alvorens ik het gevoel heb de geur goed genoeg meester te zijn voordat ik het glas voor het eerst aan mijn lippen durf te zetten.

Ik merk dat ik mij schrap zet voor de mogelijke kracht van een versterkte wijn, maar dat was verrassend genoeg geheel niet nodig. De wijn is zacht en mondvullend. Met wederom dat prachtige abrikozenfruit, dat uitwaaiert tot uiterst fijn parfum. Waarna de toon van praline zichzelf omtovert tot walnoot met een zachte textuur als van witte chocolade.

En het moment dat je denkt, o nee dit wordt zoet! Dan gebeurt er iets. De klank van walnoten neemt de overhand en vormt een rui mondgevoel. Er ontstaat ruimte voor de delicate zuren en marmelade fijne

bitters die boven komen drijven. Waarna het overweldigende boeket van smaken me nog minutenlang in zijn greep weet te houden.

Deze wijn heeft het bijna allemaal, de vreugde van het fruit, de verleiding van de textuur, het karakter van ontwikkeling en het plezier van verteerbaarheid. En dat zonder op enige manier overdadig te worden of ergens tekort te schieten.

Het is een ongrijpbaar samensmelten van de grote versterkte kunstculturen die ik ken, en dat zonder in te boeten aan eigenheid. Vol enthousiasme zie ik hoe ik verrast ben door deze wijn. En in de verbazing ga ik meteen nadenken, wat zou ik hiermee kunnen. Deze droge marsala gaat geweldig bij paté of oude kazen, maar ook bij charcuterie en een brandend haardje. Of als digestief en 'after-dinner' wijn. En voor de echte kookfans bij fazant met saus van eekhoorntjesbrood.

Deze Pellegrino Marsala Vergine jaargang 2000 is zonder twijfel de meest mystieke en meeslepende wijn die ik dit jaar heb geproefd. En meteen ook één van mijn 'top 10 kerstaanbevelingen' voor dit jaar.

Laat net als ik je ideeën over marsala los, en laat je meenemen in de mystieke wereld van marsala, met de 2000 Marsala Vergine van Pellegrino,



Niek Beute is sommelier en vooral wijnfanaat. Met het multimediale wijnplatform *Vinoniek* ambieert hij een wijnwereld te scheppen waar een ieder die een passie heeft voor de nectar van de goden in kan binnenwandelen.



Door Charlotte van Zimmeren

Mars...Mars...Marsala?

STORM EN VALLENDE BLADEREN, RODE EN BRUINE KLEUREN DRUKKEN HET ZOMERSE GROEN NAAR DE ACHTERGROND. HET IS OVERDUIDELIJK HERFST, DE VERWARMING SLAAT AAN EN HARTVERWARMENDE DRANKEN PASSEN HIERBIJ. SHERRY EN PORT KENT IEDEREEN WEL, DRANKEN WAARBIJ WIJNALCOHOL WORDT TOEGEVOEGD. DOOR HET WAT HOGERE ALCOHOLPERCENTAGE VAN 18 À 20% ZIJN HET OOK LETTERLIJK HARTVERWARMENDE DRANKEN.

Maar er is ook een Siciliaanse variant: marsala uit de gelijknamige stad Marsala. Deze stad Marsala werd gesticht door Feniciërs die de Romeinse aanval op Mozia hadden overleefd. Ze namen geen enkel risico en versterkten de stad daarom met 7 meter dikke muren. Toch konden de Romeinen Marsala op enig moment veroveren. In het jaar 830 werd Marsala ingenomen door de Arabieren daaraan dankt de stad haar huidige naam: Marsa Allah (Haven van God). In Marsala ligt overigens het enige overgebleven Fenicische schip ter wereld.

In Marsala werd wijn gemaakt. Net zoals bij sherry en port is marsala bekend geworden nadat de wijn was versterkt met wijnalcohol. Ze deden dat vroeger om de wijnen beter houdbaar te maken als ze verscheept moesten worden. Anders ontstond er bederf. John Woodhouse, handelaar in versterkte wijnen, ontdekte in Sicilië de wijnen van o.a. nero d'avola, grillo, inzolia, catarratto en zibibbo. Hij besloot ze te gaan versterken. En voilà: in 1773 werd marsala 'geboren'.

FAMILIE PELLEGRINO

Momenteel zijn er in Sicilië nog maar een paar familiebedrijven die al sinds jaar en dag marsala maken. Carlo Pellegrino is er daar een van.

De familie Pellegrino maakt al sinds 1880 marsala in een historische kelder middenin de stad. Ze maken nog meer wijnen, maar daar gaat het nu even niet over.

De wijn kent categorieën van 'ouderdom', hoe lang ze hebben gerijpt, dat zijn:

Fine (1 jaar), Superiore (2 jaar), Superiore Reserva (4 jaar), Solera (5+ jaar) en Reserva Annata (10+ jaar).

marsala komt op de markt in twee kleuren: Oro en Rubino. Officieel is Amber een derde kleur, maar het is de vraag wie het verschil ziet tussen goudgeel en amber. Nero d'Avola en frappato fungeren in de rode wijn, grillo en inzolia in de ambra. In de Rubino mogen meerdere druiven gebruikt worden en zelfs 30% witte. marsala is er verder als droog (secco), halfzoet (semisecco) en zoet (dolce). Marsala is vooral bekend van scallopino alla marsala, kalfsschnitzel met een wat zoetige saus, en zabaglione, dat heerlijke toetje van geklopte eidooier met marsala.

Maar marsala is gekoeld een heerlijk aperitief met een nootachtige smaak. Vooral de hogere kwaliteiten marsala's lenen zich daarvoor

zoals de Pellegrino Marsala Vergine Reserva Annata 2000. De Marsala Fine Semisecco is voornamelijk om in gerechten te verwerken. De Marsala Superiore Garibaldi Dolce, de Pellegrino BIP Benjamin Marsala Superiore Oro en de Pellegrino Uncle Joseph Marsala Superiore Rubino DOC passen beter bij desserts, zoals zoet

en kaas. Deze laatste 2 hebben net als de top marsala een jaartal. marsala is ook sterker dan normale wijn: 17 - 19%.

En waar je van houdt, is persoonlijk.



PELLEGRINO MARSALA VERGINE RISERVA 2000

Een iconomarsala voor liefhebbers van beendroge wijnen en aperitieven. Koelkastkoud niet te versmaden. Amandelen, hints van gedroogd fruit en ietwat kruidigheid komen hier boven. Mooi bij oude kaas of zelfs bij visgerechten.



PELLEGRINO BIP BENJAMIN MARSALA SUPERIORE ORO DOLCE 2013

Een mooi goudkleurig halfzoet glas, ook al staat er Dolce op de fles. De inhoud toont zich minder zoet. Voor wie de Annata te droog lijkt, voelt zich hier helemaal thuis. Met de naam wordt een Engelse handelaar, Benjamin, die ook wel BIP werd genoemd, geëerd. Hij arriveerde in 1806 op Sicilië en organiseerde een meer commerciële aanpak van marsala.



PELLEGRINO UNCLE JOSEPH MARSALA SUPERIORE RUBINO 2015

Een donkerrode port lookalike. Koelen is het devies en combineren met chocolade, oude kaas of een zoet dessert. Deze marsala is genoemd naar de Engelse zakenman Joseph, die zijn oom Benjamin kwam helpen bij de productie van marsala. Hij bezat veel zeilschepen en kon daardoor bijdragen aan de distributie van marsala buiten Sicilië.



PELLEGRINO MARSALA GARIBALDI SUPERIORE DOLCE

Gemaakt van de 3 witte druivenrassen grillo, catarratto en inzolia en zeker 2 jaar in eikenhouten vaten gerijpt. Zeer aangenaam bij een zoet dessert: rijk, zacht en zoet.



PELLEGRINO MARSALA FINE ITALIA PARTICOLARE SEMISECCO

Voor velen is het Particolare bekend van de film Une Giornate Particolare. Met deze Particolare kun je meerdere kanten op. Koelkastkoud is het een heerlijk halfdroog aperitief. Wat warmer is het een uitstekende begeleider van zoete desserts. Maar deze marsala is ook een kookwijn. Bijvoorbeeld voor het maken van de scaloppino alla marsale. Vergeet echter niet een glaasje voor de kok in te schenken.



Onbekend maar niet onbemind

César: een (bijna) vergeten druif

DOOR ROBERT HANDJES

De laatste jaren wordt er geregeld gesproken over “vergeten groenten”, groentesoorten die ooit gemeengoed waren maar die amper nog geteeld en gegeten worden. Bij druivenrassen is het niet anders: ook daar zijn er rassen die ooit op veel grotere schaal waren aangeplant maar die je tegenwoordig nauwelijks nog tegenkomt in de wijngaard. Dat kan omdat ook wijnstijlen aan de mode onderhevig zijn, maar veel vaker is het omdat andere rassen makkelijker te verbouwen zijn of minder risico voor de wijnboer opleveren.



Laurent & Marie-Noëlle
Ternynck

De **césar** is zo'n vergeten druivenras. Volgens overlevering zou deze druif ooit door de Romeinen zijn meegenomen en in Frankrijk aangeplant om de dorstige legionairs van wijn te voorzien. De naam suggereert dat zeker. Maar onderzoek op basis van DNA heeft inmiddels uitgewezen dat de **césar** een (waarschijnlijk spontane) kruising is tussen **pinot noir** en de **argant**, een antiek Spaans druivenras. Eeuwenlang stond hij op ruime schaal aangeplant in het oosten van Frankrijk, vooral in de Jura. Maar ook in de wijngaarden in het noorden van de Bourgogne, even ten zuiden van Auxerre en Chablis werd de **césar** verbouwd. En het is hier, in de wijngaarden van

Irancy, dat er niet alleen nog een schamele **5 ha** met **césar** is aangeplant, maar dat de druif ook een officiële rol toebedeeld heeft gekregen in de appellation: **Irancy** wordt, zoals nagenoeg alle rode Bourgogne gemaakt van Pinot Noir, maar een **Irancy** mag ook tot **10% césar** bevatten; Irancy dankt er mede zijn eigen karakter aan.

CÉSAR

De **césar** is een krachtige groeier met grote trossen met ovale, diepblauwe druiven die een wijn met veel kleur en forse tannines oplevert. Dat maakt dat zelfs die luttele 10% een Irancy oplevert die donkerder van kleur is en veel meer structuur heeft dan een wijn van alleen pinot noir. De **césar** is wel een ras dat vroeg uitloopt en dat maakt hem extra gevoelig voor vorstschade in het voorjaar; juist in een noordelijker wijngebied is dat een flink risico en dat verklaart mede waarom de **césar** aan populariteit heeft ingeboet. Een 100% **césar** wordt eigenlijk nooit op de markt gebracht; logisch gezien de geringe productie maar soms wel jammer, want in de allerbeste jaren kan het een imposante, eigenzinnige wijn opleveren. Ik was zelf één van de gelukkigen die een pure **césar** mocht proeven bij **Laurent en Marie-Noëlle Ternynck**: in topjaar 2016 maakten zij op **Domaine de Mauperthuis** maar liefst drie hele vaten (van 228 l).

DOMAINE DE MAUPERTHUIS

Domaine de Mauperthuis is één van de toonaangevende producenten van Irancy. Hun versie, met een gul percentage **césar** erin, is afkomstig van een aantal op het zuiden en zuidoosten gelegen hellingen met een bodem van Kimmeridgien (dezelfde klankbodem als in Chablis) vermengd met wat bruine mergel. De wijn is paars-robijnrood van kleur. De geur is wild, aards en fruitig, (zwarte bes en kersen). De smaak is fluwelig van textuur met fijne, zachte tannines. Dankzij de hoge zuren en de lagering van 12 maanden op hout kan hij goed rijpen op fles, tot wel 5-10 jaar na de oogst. Verrukkelijk bij spareribs, boeuf bourguignon, lamsvlees en bij een kaasplateau.



Château Odilon

Een nieuwe naam in de serie châteauwijnen van Domaines Barons de Rothschild (Lafite): Château Odilon. Maar helemaal nieuw is de wijn niet: al sinds 1993 brengt DBR Lafite de wijn op de markt van het château dat eigendom is van één van de Rothschilds, Baron Benjamin de Rothschild. Het château heette tot op heden Château Peyre-Lebade. Daar werd al lange tijd een prima wijn gemaakt, maar na een lange herstructurering van de wijngaard en een complete renovatie van het château en de kelders blijken de wijnen jaar in jaar nog weer beter en beter.

Kortom, de wijngaard heeft een ware renaissance doorgemaakt en men besloot om dat ook in de nieuwe naam tot uitdrukking te laten komen: **Château Odilon**, wat tevens een eerbetoon is aan de vermaarde schilder **Odilon Redon**. Diens vader Bertrand Redon kocht het château ooit, in 1835. De jonge Odilon groeide er op, temidden van de wijngaarden en hij verbleef er het grootste deel van zijn werkende leven als schilder. Hij vond zijn meeste inspiratie in en rond het château en het was hier dat hij zijn beroemdste schilderijen maakte. Wellicht is hij bij het grote publiek in Nederland wat minder bekend, maar hij was voor het Kröller-Müller Museum belangrijk genoeg om in de zomer van 2018 een grote expositie aan zijn werk te wijden.



Wijnmaker
Fabrice Darmaillacq

De wijngaard van Château Odilon meet 55 ha en ligt op een kalksteenplateau dat een lichte verhoging tussen het omringende landschap vormt, bij het dorp Lustrac. Maar terwijl veel wijnen uit Lustrac bekend staan om hun wat stuggere, tannine-rijke karakter is de wijn van Château Odilon uitgesproken toegankelijk, met ronde zachte tannines. Dat is vooral te danken aan het heel hoge percentage merlot, nogal ongebruikelijk in

dit deel van Bordeaux. Mede daarom werd besloten de wijn niet als Lustrac, maar als Haut-Médoc op de markt te brengen.

De wijnbouw is traditioneel, met gras en bloemen tussen de rijen wijnstokken voor een optimaal biologisch evenwicht in de wijngaard. De vinificatie is volledig klassiek, de vergisting vindt plaats in rvs met lang schilcontact, waarbij de gistende most geregeld over de schilletjes wordt gepompt. De opvoeding van de jonge wijn in eikenhouten barriques duurt 12-16 maanden; voor de klaring van de wijn wordt eiwit van echte eieren gebruikt.

CHÂTEAU ODILON 2016

De **Château Odilon 2016** is diep granaatrood van kleur. De wijn biedt aroma's van zwart fruit, zoethout en een vleugje sinaasappelbloesem, gevolgd door wat gebrand hout en vanille. De aandrunk is heel direct en in de mond is de wijn evenwichtig met romige tannines. Hij valt op door zijn grote elegantie en lange afdrunk: heerlijk om relatief jong te drinken maar de wijn doet ook een uitstekend rijpingspotentieel vermoeden. Probeer hem eens bij gegrild rood vlees, lamsvlees en gerijpte kazen.



Groot, groter, grootst

Je ziet het wel bij heel feestelijke gelegenheden: wijn- en vooral champagneflessen van een veel groter dan gebruikelijk formaat. Dat maakt al meteen duidelijk wat één van de grote charmes van een grote fles is: het feestelijk karakter.

Maar behalve dat feestelijke tintje wordt ook vaak gezegd dat wijn zich anders ontwikkelt in een groter formaat fles: hoe groter de fles, des te langzamer de wijn rijpt en des te evenwichtiger en complexer hij in de loop der jaren wordt. Er worden af-en-toe wel vergelijkende proeverijen gehouden met oudere wijnen, tussen normale flessen van 75 cl en dezelfde wijn in een groter formaat fles. En meestal blijkt dan inderdaad dat de wijn in de grotere fles, na vele jaren van rijping, mooier is geworden dan die in de normale fles. Dat zou te maken kunnen hebben met de hoeveelheid zuurstof in de nek van de fles, tussen kurk en wijn. Die is bij elke flesmaat min of meer gelijk, dus is verhouding zuurstof-wijn in een grotere fles kleiner.

Dat grote flesmaten iets bijzonders uitstralen blijkt ook wel uit de speciale (vaak aan de bijbel ontleende) namen die aan grote flessen worden gegeven, namen die overigens per wijnstreek kunnen verschillen. In Bordeaux houdt men de volgende benamingen aan:

Fles: 0,75 l – Magnum: 1,5 l – Dubbele magnum 3 l – Réhoboam: 4,5 l – Jéroboam: 5,25 l – Impériale: 6 l – Salmanazar: 9 l – Balthazar: 12 l – Nabuchodonosor: 15 l – Melchior: 18 l

Voor champagne en bourgogne worden soms dezelfde namen aan andere inhoudsmaten gegeven. Zo is een Jéroboam bij champagne en bourgogne een fles van 3 liter. En champagne kent ook nog veel grotere inhoudsmaten.

Wat alle flessen van 3 liter en meer gemeen hebben is dat de fles zelf véél duurder is (omdat hij slechts in heel kleine oplagen geproduceerd wordt (en soms zelfs mondgeblazen is): hoe groter, des te duurder; een lege fles van 12 liter kost al gauw meer dan € 100,=. Dat alleen al maakt grote flessen exclusief. En zelfs de magnum (inhoud 2 flessen) kost doorgaans iets meer dan twee losse flessen, al is hier het prijsverschil maar klein.

Voor een feestelijk diner, bij voorbeeld het kerstdiner, is de magnum bijzonder geschikt: vaak is het aantal tafelgenoten wat groter dan normaal en dan is de inhoud van 1,5 liter zeker niet teveel. En het staat ronduit prachtig, zo'n kloeke fles op tafel.

Daarom selecteerden wij een aantal mooie Kerstwijnen op magnum. We stellen ze hier aan u voor.

BUBBELS IN MAGNUM

IMPERIALE SPUMANTE EXTRA DRY

Bleek strogeel met groene reflecties. Elegant en geurig, met volop subtiele fruitnuances. Heerlijk fris en aangenaam rond van smaak met veel wit fruit (peer, appel) en een vleugje perzik. Een buitengewoon levendige, uiterst plezierige wijn die niet snel zal vervelen. Deze spumante is gemaakt van diverse druivenrassen.



BELLUSSI CUVÉE PRESTIGE BRUT

Gemaakt van pinot noir druiven afkomstig uit Oltrepò Pavese. Bleek strogeel met groene reflecties. Verfijnd geurig met subtiele aroma's van verse bosaardbeitjes, kers en framboos. Fris, levendig en verleidelijk van smaak. Heerlijk droog en met een aangename fijne mousse in de mond.



BELLUSSI PROSECCO SUPERIORE VALDOBADENE EXTRA DRY

Deze prosecco heeft een heldere lichtgoudgele kleur. Hij heeft een geurige, frisse en delicate geur met nuances van groene appel en exotisch fruit. Fris, "extra dry" en intens fruitig van smaak met een subtiel zoetje.



ERNST RAPENEAU, CHAMPAGNE BRUT

Licht en elegant van kleur met een fijne mousse van belletjes. In de geur florale tonen en exotisch fruit. De wijn is fris met een duidelijke florale toets. Goed in balans. Ook smakelijk om te serveren als Kir Royal; een weinig Crème de Cassis met Rapeneau Brut geeft extra cachet en maakt iedere dag tot een waar feest!



MAGNIFIQUE MAGNUMS

1 DUFFOUR, CÔTES DE GASCogne BLANC

De combinatie van gros manseng, colombar en ugni blanc-druiven zorgt voor een lekker ongecompliceerde, witte wijn met een karakter van tropisch fruit en vers geplukte bloemen en citrus. Het is een heerlijk glas wijn, waar je graag een tweede van drinkt. De wijn is breed inzetbaar.

2 DOMAINE DU PRÉ SÉMELÉ, SANCERRE BLANC

Een bijzonder verfijnde sancerre met een frisse aanzet. In de neus zeer aangename aroma's van mineraliteit, citrus en grapefruit. De smaak is fris en levendig met een mooie finesse op afdrank.

3 LORGERIL, LA BORIE BLANCHE ROSÉ, TERROIR D'ALTITUDE, LANGUEDOC

Extreem licht van kleur. In de geur aroma's van perzik, citrusvruchten en frambozen. In de mond complexe en elegante smaken van zacht zomers rood fruit met heerlijke frisse nuances van citrus. In de afdrank ervaart u nogmaals de rijkdom van deze wijn.

4 PELLEGRINO, RINAZZO SYRAH, SICILIA

Granaatrode kleur. In de neus geuren van rozen en granaatappel en bramen, met hints van zwarte peper. In de mond geeft de wijn een heerlijk zacht en rond mondgevoel met kruidige tonen van kruidnagel en rozemarijn. Delicate tonen van kersen en pruimen maken de wijn compleet.

5 DUFFOUR CÔTES DE GASCogne ROUGE

De combinatie van cabernet sauvignon, merlot en tannat zorgt dat deze wijn vooral fruitig is en tegelijkertijd een licht kruidig karakter heeft. Het is een soepel glas wijn, waar je graag een tweede van drinkt. De wijn is breed inzetbaar.

6 MONTECILLO, RIOJA CRIANZA

De wijn heeft een rode kersachtige kleur. In de smaak rijp fruit, kersen, en geïntegreerde houttonen. Soepele tannines die de mooie fruittonen subtiel ondersteunen. 12 maanden gerijpt op vaten van Amerikaans eikenhout.

7 SARTORI REGOLO, VALPOLICELLA RIPASSO

De wijn is robijnrood van kleur. Hij heeft een volle, droge smaak met tonen van zwarte kersen en gedroogd fruit, gevolgd door een lange afdrank.

8 LÉGENDE, DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE), BORDEAUX ROUGE

Intens karmijnrood. De neus is expressief en flatteus, een combinatie van intense aroma's van bessen (zwarte bessen, morellenkersen) en geroosterde tonen (vanille, toast). In de mond is de wijn rond en vlezig, vol van smaak met goed geïntegreerde tannines, goede zuren en een frisse, aromatische afdrank met tonen van zoethout.

9 CHÂTEAU BELINGARD, BERGERAC ROUGE

Het karakter van de wijn is zuiver, met zijdezachte tannines. Vol in de mond met een smaak van rood fruit.



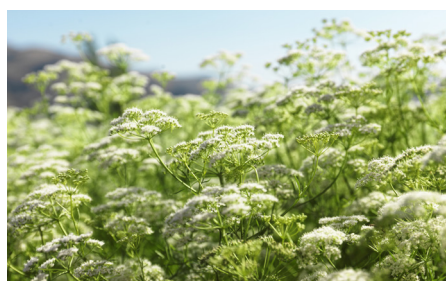
Ook van druiven, maar geen wijn; Yeni Raki



Wat sambuca is voor de Italianen, ouzo voor de Grieken en pastis voor de Fransen, dat is raki voor de Turken. Een typisch product uit het zuidoosten van Europa met een geschiedenis welke zich niet alleen door Turkije, maar over de hele wereld verspreid. Yeni Raki is gebaseerd op druiven en rozijnen en bovendien de nummer één anijsdrank van de wereld.

TURKSE CULTUUR

Om de echte wereld van Yeni Raki te begrijpen, is het belangrijk om een klein kijkje te nemen binnen de Turkse cultuur. Eten, drinken, familie en samen zijn zijn een aantal facetten waar de Turkse cultuur bekend omstaat. Het drinken van Yeni Raki gaat dan ook hand in hand met het eten van meze. Dit zijn kleine hapjes om te delen, zoals feta, cacik of gegrilde aubergine. De sleutel tot het drinken van raki is dat het nooit, maar dan ook nooit geserveerd wordt als een solo act: vrienden, familie, eten en een gezellig gesprek horen er allemaal bij. Wanneer Yeni Raki wordt gedronken, wordt er eerst water toegevoegd. Dit creëert bijna een magische transformatie. Van een heldere vloeistof, verandert de Yeni Raki in een melkachtige kleur en samenstelling.



De rijke historie van Yeni Raki staat gelijk aan zijn rijke smaak. Gelagerd en aromatisch door de tonen van anijszaad en gedistilleerde druiven. De smaak wordt ontwikkeld door een hoog ambachtelijk distillatie proces. Het proces begint bij de druiven. Zorgvuldig worden deze geselecteerd, zowel verse als gedroogde druiven, allen afkomstig uit Turkije. Deze worden van hun stam verwijderd en daarna geperst om *suma* te creëren. De huid en zaden worden verwijderd. Deze suma wordt opgeslagen in grote tanks en wordt twee keer gedistilleerd. De tweede distillatieronde vindt plaats in traditionele koperen stills, waarbij anijszaad wordt toegevoegd. Hierna ontstaat raki van ongeveer 80% alcohol. Dit wordt dan

gereduceerd naar een alcoholpercentage van 45% door het toevoegen van water en suiker. Hierna wordt de Yeni Raki minimaal dertig dagen in houten vaten bewaard om zijn verfijnde smaak te ontwikkelen.

DE GESCHIEDENIS

Er is geen duidelijk antwoord op de vraag wie als eerst raki heeft ontdekt. Wel is bekend dat er al in het jaar 1510 wordt geschreven over raki, wat de geschiedenis van raki meer dan 500 jaar oud maakt. Door het gehele Ottomaanse Rijk werd raki gedistilleerd, waardoor het tegenwoordig een onmisbaar deel in de eet- en entertainment cultuur van het moderne Turkije is. Er mag dan misschien veel veranderd zijn in Turkije de afgelopen 500 jaar, het ritueel van het drinken van raki is onveranderd gebleven!



Proefnotitie

Een heerlijke anijsdrank. Na toevoegen van water, verandert de heldere kleur magisch in een witte, melkachtige substantie. Elegant, vol aroma's met duidelijke tonen van anijs.



‘Wijnklets’ met Michel van Tuil

De zuidelijke wijngebieden van de Bourgogne.

Om eens wat meer aandacht te schenken aan de wijnen ten zuiden van de Côte d’Or is een avond georganiseerd over de streken Côte Chalonnaise en Mâconnais.

Drieëntwintig nieuwsgierige wijnproevers begonnen met een lekkere Crémant de Bourgogne om de smaakpapillen alvast in goede stemming te brengen. Met behulp van een power point presentatie heb ik een uitleg gegeven over de Côte Chalonnaise en Mâconnais met de diversiteit aan landschappen, bodems, liggingen van de wijngaarden, klimaatzones, druivenvariëteiten en de verschillende appellations.

De eerste proefwijn was een Bourgogne Aligoté van Domaine Masse. Het komt nogal eens voor dat aligoté wijnen erg hoog in de zuren zitten, maar deze wijn had een goede balans tussen fruit, frisse zuren en mineraliteit. Mijn vrouw serveerde hierbij de door haar bereide Bourgondische lekkernij gougères (kaassoesjes met gruyère kaas). Een combinatie waarvan werd genoten.

Hierna volgden wijnen geproduceerd van chardonnay druiven. Mâcon Villages van het domaine Laurent Perrachon is een vriendelijke wijn met rijpe fruittonen, maar de Saint-Véran van hetzelfde huis is een

overtreffende trap in geur en smaak. Een heerlijke sappige wijn die goed past bij gebakken schol, rivierkreeftjes en kipgerechten.

CÔTE CHALONNAISE

De volgende wijnen kwamen uit de Côte Chalonnaise. We begonnen met een Rully van Pierre Ponnelle. Door de houtlagering ontstaat er een rijke en volle wijn met geuren en smaken van brioche, boterbabbelaars, citrusfruit en rijpe ananas. Een uitstekende wijn met een lange afdronk die het goed zal doen bij vette vis zoals zalm en makreel. We vervolgden de proeverij met een Montagny Premier Cru van het Domaine Masse. Het sap van de chardonnay druiven onderging een vergisting en een houtrijping (10-12 mnd) op eiken vaten. Wat een elegante en complexe wijn met sappige zuren, een fijne houttoets, perzik, rijpe peer en een lang nablijvende afdronk die je doet verlangen naar een tweede slok. Van mijn echtgenote kreeg iedereen een plakje jambon persillé (een paar uur lang in een groentebouillon gekookte ham met peterselie in kruidige gelei). Een voortreffelijke combinatie.

Het werd tijd voor de rode wijnen van pinot noir druiven. De laatste drie wijnen van het Domaine Masse uit de Côte Chalonnaise maakten indruk bij de proevers.

We begonnen met Mercurey Les Terroirs. Door de houtlagering ontstaat er een stevige wijn met aroma’s van kersen, aardbeien, hout en wat rokerige tonen. Een nog wat tanninerijke wijn met een brede smaak.

GIVRY

De afsluitende wijnen kwamen uit Givry. Vooral de Premier Cru en Veau werd zeer gewaardeerd. Een complexe wijn met mondvollende smaken van kersen, bramen, kruiden en (zoet)hout. Een wijn om al nu al van te genieten, maar die zonder problemen enkele jaren kan worden opgelegd. De laatste wijnen van de avond werden begeleid door fijne Franse worstsoorten en kazen.

Op het eind hebben we de kwaliteit van de wijnen besproken. We waren het met elkaar eens dat Bourgogne wijnen altijd aan de prijzige kant zijn, maar dat je in de zuidelijke streken echt waar voor je geld krijgt.

Margaux met een hollands tintje:

La Sirène de Giscours 2016

Château Giscours heeft een lange en rijke geschiedenis die terug gaat tot 1330. Het château is door de jaren heen in diverse handen geweest, maar in 1845 werd het château gekocht door de bankier Count de Pescatore. Hiermee braken betere tijden aan voor het wijngoed, want Pescatore nam in 1847 Pierre Skawinski aan om het wijngoed te beheren. Dit bleek een gouden greep te zijn, want Skawinski bewees één van de beste landbouwkundigen te zijn van de 19e eeuw. Zo ontwierp hij een ploeg die het werk in de wijngaarden sterk verbeterde en is hij revolutionair geweest in de strijd tegen meeldauw. Mede dankzij de inspanningen van Skawinski werd Château Giscours in 1855 geclassificeerd als 3e Grand Cru Classé.



Na een moeilijke periode werd het château halverwege de jaren negentig gekocht door de Nederlander Eric Albada Jelgersma. Hij herstelde het château in zijn oude glorie en investeerde fors in een rigoureuus herplantingsprogramma en de aanschaf van nieuwe apparatuur. Hierdoor is Château Giscours weer een waardig 3e Grand Cru Classé. Het wijngoed omvat tegenwoordig 94 ha aan wijngaarden, waarvan 60% is aangeplant met cabernet sauvignon, 32% met merlot, 5% met cabernet franc en 3% petit verdot.

Zoals ieder top château in Bordeaux, heeft Château Giscours naast de Grand Vin ook een tweede wijn genaamd "La Sirène de Giscours." Gemaakt met dezelfde grote zorg als de Grand Vin, maar afkomstig van de jongere percelen. Deze charmante tweede wijn is wat lichter en fruitiger dan de Grand Vin en daardoor sneller op dronk.

LA SIRÈNE DE GISCOURS 2016

La Sirène de Giscours 2016 is een elegante wijn met veel fruit, een geconcentreerde smaak en sappige tannines. De wijn is samengesteld uit 58% merlot, 24% cabernet sauvignon, 11% cabernet franc en 7% petit verdot. Hij krijgt een 12 maanden lange rijping op eiken vaten (waarvan 50% nieuw). Het resultaat is een wijn waarin de klasse van Giscours ontegenzeggelijk te proeven is. In de neus fijne aroma's van licht gebrand cederhout, rijp rood fruit en een hint van eucalyptus. Plezierig in de mond met een fruitige aanzet, tonen van cacao en vanille en vervolgens een lange, complexe afdronk.

LA SIRÈNE DE GISCOURS 2016



Favorieten van de redactie

Italiaans rood



Mike Overvliet

Favoriet: Amarone Corte Bra van Sartori

De klok een uur terug, kortere én regenachtige dagen, storm en flink veel meer files op weg naar het werk... Daar werkt maar één probaat middel tegen; een mooie, volle en voluptueuze amarone zoals de Amarone Corte Bra van Sartori. Deze amarone heeft een granaatrode kleur, een rijkgeschakeerde geur met tonen van portachtig fruit, confiture, kers, kokos, tabak en fijne houtnuances. De wijn rijpt vier jaar in grote vaten, 12 maanden in 'barriques' en nog eens zes maanden op fles. Met een fluweelzachte aanzet, mondvollend rijk en stoer is dit voor mij de wijn voor het najaar. Overigens ook heerlijk bij ossobuco, oftewel Italiaanse kalfsschenkel.



Joke Holster

Favoriet: Roero Riserva San Giorgio van Negro

De Roero Riserva San Giorgio is mijn favoriete rode Italiaan in deze tijd van het jaar. Je zoekt nu wijnen met een zekere gevuldheid, wat kruidigheid en ook een lichte vanilletoets door de houtopvoeding. Dan zit je dus bij deze wijn goed. Hij heeft een hele mooie geur van zowel bloemen als pruimen. Je moet denken aan warme stenen in de zon, aan een warme zomer met een veld vol kruiden. Enfin, deze prachtige wijn is veel tegelijk en combineert geweldig bij allerlei rijke gerechten. Super als de dagen korter worden.



Bouke Wijlens

Favoriet: Sella & Mosca Tanca Farrà Alghero

In 1899 besloten ingenieur Sella en advocaat Mosca uit Piemonte om een stuk grond te kopen in Alghero, om een kwekerij voor wijnstok onderstammen op te starten. In die tijd verwoestte de druifluus (phylloxera vastatrix) de Europese wijngaarden, maar het eiland Sardinië bleef relatief gespaard (vanwege de geïsoleerde ligging). Hierdoor kon men hier druifluus vrije wijnstokken kweken, waaronder cabernet sauvignon. Tegenwoordig wordt cabernet sauvignon verwerkt in een aantal van Sella & Mosca's topwijnen, waaronder Tanca Farrà.

De Tanca Farrà is een blend van cabernet sauvignon en cannonau (50/50) die een 3 jaar lange houtrijping ondergaat. Het resultaat is een uitbundig geurende wijn, met aroma's van donker fruit, specerijen, vanille, tabak en leer. De wijn heeft een prachtige balans tussen fruit en zijdezachte tannines, gevolgd door een lange finale met een elegante bittertoets. Geweldig met geroosterd rood vlees, wild stoofpotten en rijpe kazen.



Patrick van Egmond

Favoriet: VITICCIΟ Bolgheri DOC

De DOC Bolgheri werd in het begin van de jaren '80 in het leven geroepen toen de daar geproduceerde wijnen nog vooral als tafelwijnen op de markt kwamen. Deze zogenaamde 'Super Tuscans' verdienen een eigen DOC. Voor de rode wijnen spelen hier eens niet de Italiaanse rassen als sangiovese, nebbiolo of barbera de hoofdrol, maar de internationale rassen als cabernet sauvignon, merlot of cabernet franc. Ook de Bolgheri van Viticcio is van deze druiven gemaakt. Hij heeft het mooie, gestructureerde en krachtige van een goede bordeaux maar dan gecombineerd met Italiaanse elegantie. Ik vind hem echt super met Italiaanse vleesgerechten zoals bijvoorbeeld saltimbocca.



Robert Handjes

Favoriet: Belpoggio, Brunello di Montalcino

Met het naderen van de feestdagen denk je al gauw aan een echt bijzondere wijn, een wijn die aan een feestelijk diner extra glans geeft, maar die vooral ook elk slokje opnieuw weet te fascineren. Zo'n wijn is Brunello di Montalcino van Belpoggio: een wonder van complexiteit, die toont wat de sangiovesedruif in dit gezegende stukje Toscane vermag. Diep robijnrood, in de geur bloemen, bessen, viooltjes, rozijn, kruiden, ceder, rokerig, jam en een vleugje 'sigarendoos'. De smaak is zeer gelaagd, met bramen, bosbessen, souplesse en rondeur, verleidelijk, zacht en romig rond. Zalig kerstfeest!



Alvi's Drift op de Engelenburg

SOMMELIER ARJEN PLEIJ PROEFDE EEN SERIE WIJNEN VAN ALVI'S DRIFT MET DAARBIJ EEN SERIE UITMUNTENDE GERECHTEN, LEES HIERONDER ZIJN UITGEBREIDE VERSLAG EN BEVINDINGEN.

Als sommelier op de Engelenburg had ik 'carte blanche' met welke wijnen wij de wijn & spijs combinaties wilde maken. Omdat chardonnay een absolute kameleon is en zich overal aanpast in zowel Zuid-Afrika als in de rest van de wijnwereld wilde ik juist dit druivenras niet laten proeven! Voor de eerste combinatie viel direct het oog en de interesse op chenin blanc. Een unieke Loire druif die nergens zoveel staat aangeplant als in Zuid-Afrika.

Zo rond de eeuwwisseling begon chenin blanc in Zuid-Afrika aan een opmars als het gaat om kwaliteit. Voorheen werd de chenin blanc gezien als werkpaard. De wijnen waren veelal 'cheap and cheerful'. Zowel in koele als ook in warmere klimaten in de Westkaap gedijt de chenin blanc goed. Ideaal dus om het terroir van Scherpenheuvel en waar de wijngaarden van Alvi's Drift zich bevinden, te laten proeven.

TERRINE VAN EENDENLEVER

Als eerste gerecht werd de **terrine van eendenlever met frisse appel** geserveerd. En deze werd gecombineerd met de '221' chenin blanc uit 2018. Omdat deze wijn de nodige zuren herbergt, was de toevoeging van de appel cruciaal. De terrine van eendenlever was gelardeerd met Italiaans buikspek en was daardoor extra romig. Het mondgevoel van het gerecht was zeer hoog en de appel als tegenhanger helpt om de brug te maken naar de chenin blanc. De frisheid van de wijn en de appel brengt balans in de combinatie.

De **terrine van eendenlever met crème van pistache** werd gecombineerd met een andere chenin blanc uit het assortiment: de Albertus Viljoen chenin blanc uit 2016. Een krachtige wijn door de

houtrijping. De rijpheid en vanilletoon van de wijn sluit aan bij de terrine, waarbij de crème van pistache zorgt voor nog meer romigheid en mondgevoel. De smaak van de pistache brengt balans in de combinatie doordat het de intensiteit van de wijn wat wegneemt. De houtlagering wordt in de combinatie minder benadrukt door de toevoeging van de pistache wat zorgt voor een frissere combinatie, waardoor ook de eendenlever weer geproefd wordt.



De blauwe lievelingsdruif van Alvi is de pinotage. Natuurlijk de kruising van professor Abraham Perold uit 1925 tussen de edele pinot noir en hermitage. Hermitage was de naam van de druif verkregen aan de Kaap, waarbij aannemelijk is dat men dacht dat het hierbij om syrah uit Hermitage (noordelijke Rhône) ging. Pas veel later aan de hand van ampelografie en DNA wist men dat hermitage eigenlijk cinsaut betrof. Twee druivenrassen die beide gematigd tot weinig kleur geven aan de wijn, terwijl het kind, namelijk pinotage een zeer dikke en donkere schil heeft. Anno nu wordt pinotage meer gewaardeerd dan ooit. Vroeger had het een





zeer slechte reputatie. Door te hoge temperaturen tijdens de oogst en te hoge vergistingstemperaturen ontwikkelden veel pinotages aroma's die veel wijnliefhebbers liever niet terugzien in hun wijn, namelijk tonen van aceton en rubber. Pinotage is daar zeer gevoelig voor, maar nu de kennis is vergroot en de wijnmaak technieken sterk zijn verbeterd komen zulke wijnen nauwelijks meer voor.

DUIF MET JUS

De **duif met jus van duif en gecombineerd met veenbessen** werd begeleid door de instap pinotage. Deze wijn uit 2017 is jeugdig en barst van het opwekkende rode fruit. De tannines zijn rijp en de wijn heeft veel sap. De frisheid van de veenbessen ligt op hetzelfde niveau als de frisheid van de pinotage. Dit zorgt voor balans. De tannines worden nog zachter door de toevoeging van de kracht van de gevogelte jus. De borstfilet van de duif blijf je in de combinatie mooi proeven.



De **duif met jus van duif en de allerbeste cantharellen** werd gecombineerd met de top pinotage Verreux uit 2016. Wat een verschil in kracht in de twee wijnen. De houtrijping en de extractie van de druiven maken deze wijn donker en krachtig. De tannines zijn krachtig, maar rond. De aardse toets van de wijn wordt direct opgepakt en ondersteund door de aardseheid van de paddenstoelen. Drie ingrediënten, namelijk de filet van duif, de gevogelte jus en cantharellen zijn genoeg voor een prachtige combinatie. De kracht van de wijn wordt weggenomen door de aardseheid van de cantharellen en de kracht van de jus, waardoor de combinatie uiteindelijk zacht, smaakvol en rijk wordt.



Het blenden van druivenrassen is ook in Zuid-Afrika iets dat veel gedaan wordt. Of het nu gaat om Bordeaux (type) blends, Rhône (type) blends of hun eigen gecreëerde blend; de Cape blend. Deze laatste heeft als basis pinotage, de eigen Zuid-Afrikaanse variëteit. Veelal geblend met de Bordeaux druivenrassen, maar ook vaak met syrah. De Cape blend van Alvi's Drift met de illustere naam Alvi's

Drift Reserve Drift Red Fusion is een wat eigenwijze wijn met duidelijk wat groene (onrijpe) tonen.

RUND VAN DE GREEN EGG

Door het **rund van de green egg met knolselderij, koolrabi, knoljus & groene paprika** te combineren wordt het groene in de wijn weggenomen. Je proeft het rode fruit in de wijn, in combinatie met de paprika. Daarnaast wordt de tannine in de wijn geheel verzacht door de toevoeging van jus van knolselderij. Voor mij heel duidelijk dat deze wijn een echte eetwijn is. wijn en gerecht maken elkaar veel beter. Soms is een plus een 3!



De absolute top wijn van de familie is de rode Albertus Viljoen Bismarck uit het oogstjaar 2016. Donker, met zwart fruit, duidelijke tannine, veel kracht en lengte. Het **rund van de green egg gecombineerd met polenta, truffel & jus van knolselderij** maakt de combinatie. De brug tussen wijn en spijs was absoluut de truffel. De jus maakt de tannines zacht, evenals de eiwitten in het vlees. De truffel haalt het fruit in de wijn naar boven. Ook hier is de conclusie dat de wijn gemaakt is om bij te eten!

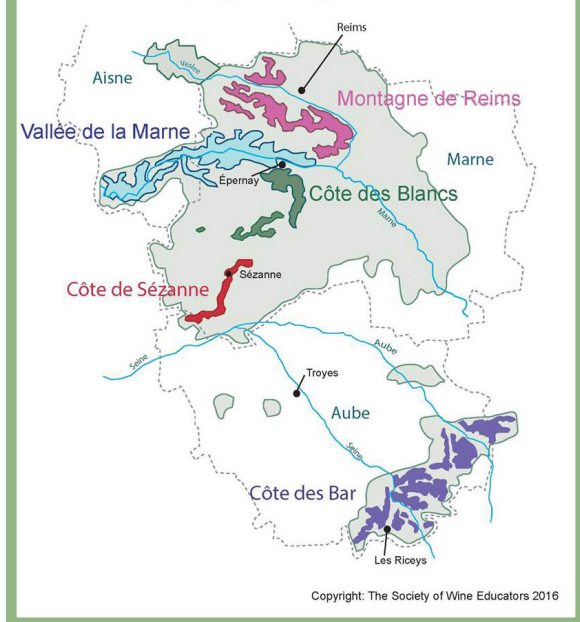


Arjen Pleij MV
sommelier van hotel-restaurant De Engelenburg in Brummen

WIJNWIJS;

Champagne

The Champagne Region



1 5 districten in Champagne

Champagne ligt ten oosten en noordoosten van Parijs. De AOP Champagne beslaat zo'n 150 kilometer van noord naar zuid, met in totaal een wijngaardareaal van 33.500 hectare. In totaal zijn er 5 districten te onderscheiden in Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte de Blancs, Côte de Sézanne en Côte de Bar. De eerste drie districten zijn het belangrijkste en bevinden zich rondom Reims en Épernay.

Stille wijn 3

Oorspronkelijk werd in het gebied alleen stille wijn geproduceerd. Uit archieven blijkt dat er in 1584 al stille wijn werd geproduceerd, maar nog geen champagne! In die tijd (16e eeuw) werd er nog vooral geld verdiend met de lakenproductie. Rond 1700 slaagde men er in om wijnen structureel koolzuurhoudend te maken. De stichting van het oudste, nog bestaande champagnehuis 'Ruinart' dateert van 1729.

6 Blanc de blancs & Blanc de noir

De meeste champagnes zijn samengesteld uit pinot noir, pinot meunier en chardonnay, maar het is ook mogelijk om een champagne te produceren van één of twee van deze druivenrassen. 'Blanc de blancs' is een champagne gemaakt van chardonnay, terwijl een 'Blanc de noir' een champagne gemaakt van pinot noir en/of pinot meunier is.



8 Méthode traditionnelle

In Champagne worden de mousserende wijnen gemaakt volgens de 'méthode traditionnelle.' Deze methode houdt in dat een tweede gisting op fles wordt gestimuleerd door gist, gedoseerd in een suikeroplossing, aan de (stille) basiswijn toe te voegen. Deze toevoeging wordt ook wel 'liqueur de tirage' of 'dosage' genoemd. In de afgesloten fles ontstaat vervolgens koolzuurgas, wat zich vermengt met de wijn in de fles, waardoor er een mousserende wijn ontstaat.

2 Le champagne

Wordt er gesproken over 'champagne,' dan wordt de mousserende wijn 'le champagne' bedoelt. 'Met een hoofdletter geschreven is het de naam van de provincie waar de wijn wordt geproduceerd 'la Champagne.' Zowel de geografische benaming, als de productnaam zijn wettelijk beschermd.



4 Craie à bélemnites

De ondergrond van het wijnbouwgebied Champagne wordt gekenmerkt door een laag kalk en krijt, die op sommige plaatsen 200 meter dik is. Deze laag wordt ook wel 'craie à bélemnites' genoemd. De combinatie van kalk en krijt is perfect voor de waterhuishouding: er is een goede afvoer van regenwater, maar tegelijkertijd houdt de bodem voldoende vocht vast.

Druivenrassen in Champagne

Van oudsher zijn er in totaal 7 druivenrassen wettelijk toegestaan in Champagne. De meest aangeplante druivenrassen in de streek zijn pinot noir, pinot meunier en chardonnay (in deze volgorde), maar ook arbanne, petit meslier, pinot blanc en pinot gris zijn officieel toegestaan.

5



7 Oogsten

Samen met de Beaujolais is de Champagne de enige Franse appellation waar machinaal oogsten wettelijk niet is toegestaan en waar alle druiven dus met de hand worden geplukt!

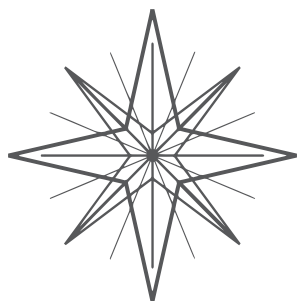


Christophe Rapeneau

9

Ernest Rapeneau

Een prachtig Champagnehuis, opgericht in 1901, betreft Ernest Rapeneau. Dit wijnbedrijf, met 10.000 m2 meter aan wijnkelders, maakt champagnes van uitstekende kwaliteit. Niet voor niets is wijnmaker Christophe Rapeneau (3e generatie) in 2017 uitgeroepen tot IWC Sparkling Winemaker of the Year. Probeer vooral de Ernest Rapeneau Blanc de Blancs, een zeer elegante champagne met in de smaak tonen van peer, amandel, honing en brioche.



PHEBUS

Mendoza - ARGENTINA - Patagonia

imported and distributed by De Monnik Dranken - www.monnik-dranken.nl

Geén 18, géén alcohol. Geniet, maar drink met mate.

NIX18

WIJNQUIZ

In elke uitgave van de Wijnkenner wordt uw kennis op het gebied van wijn op de proef gesteld. Doe mee en maak kans op leuke wijn prijzen.

1.

Een zeer klassiek druivenras met haar oorsprong in de Bourgogne, is de césar. Van welke twee druivenrassen is dit een kruising?

- A. Pinot Noir en gamay
- B. Pinot Noir en argant
- C. Pinot Noir en chardonnay

2.

De AC arzac heeft louter betrekking op edel zoete witte wijnen. Onder welke AC mag een droge witte wijn afkomstig uit Barsac worden verkocht?

- A. AC Pessac-Leognan
- B. AC Entre-duex-Mers
- C. AC Bordeaux Blanc Sec

3.

Op het eiland Sicilie staat de nodige cannonau aangeplant, meer internationaal bekend als:

- A. Syrah
- B. Vermentino
- C. Grenache

4.

Malvasia staat veel aangeplant in de landen rondom de Middellandse Zee. Waar kwam deze druif van oorsprong vandaan?

- A. Portugal
- B. Israël
- C. Griekenland

5.

Hoe noemen we het proces waarbij de druiven van kleur beginnen te veranderen en waarbij ze zich ontwikkelen tot rijpe witte - of rijpe blauwe druiven?

- A. La véraison
- B. La maturation
- C. La nouaison

6.

Welk Spaans wijngebied is vermaard om haar witte wijnen?

- A. Vinho Verde
- B. Rueda
- C. Priorat

7.

Welke twee château's waren tot 1852 één geheel?

- A. Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande & Château Pichon Longueville Baron
- B. Château Léoville-Poyferré & Château Léoville-Barton
- C. Château Batailly & Château Haut Batailly

8.

Het vrij onbekende wijngebied Côtes du Brulhois bevindt zich ten oosten van het stadje

- A. Toulouse
- B. Pau
- C. Agen

9.

Welk druivenras is dominant in de wijnstreek Irouléguy?

- A. Gamay
- B. Grenache
- C. Tannat

10.

welke grand cru wijngaard in de Chablis ligt direct ten oosten van de grand cru wijngaard Les Clos?

- A. Blanchot
- B. Bougros
- C. Les Preuses



Mevrouw A. De Groot - Oosterwijk is de winnares van de wijnguijz van de afgelopen herfsteditie. Zij ontving onlangs uit handen van Therry Klapwijk van Wijnhuis Den Boer in Krimpen aan de Lek haar waardebon.

Stuur uw oplossing vóór 10 januari 2020 naar: mike.overvliet@monnik-dranken.nl met duidelijke vermelding van naam, telefoonnummer en de naam van de winkel waar u deze Wijnkenner heeft meegekregen. Winnaars krijgen automatisch bericht. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. Onder de winnaars verloten wij een leuk prijzenpakket. De antwoorden van de prijsvraag in de afgelopen najaarseditie: a, b, a, b, a, a, b, a, a, c

Winterse kost



Hachee Grand Luxe

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 110 graden. Bestrooi het hacheevlees met peper en zout, wentel het door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.
2. Laat 50 g boter smelten in een braadpan en bak het vlees rondom bruin. Neem het vlees uit de pan en bak de sjalotten in hetzelfde bakvet ongeveer 5 minuten rondom lichtbruin.
3. Voeg het hacheevlees toe aan de sjalotten en schenk er de witte wijn en bouillon bij. Doe de laurier en tijmblaadjes erbij en breng het geheel aan de kook. Zet de pan met deksel in de voorverwarmde oven en laat het geheel 2,5 uur stoven.
4. Haal de pan uit de oven en laat het gerecht zonder deksel op laag vuur nog een half uur inkoken.
5. Roer de mosterd los met een lepel kookvocht en giet het mengsel terug in de pan. Roer het geheel nog een keer goed door.
6. Smelt 25 g roomboter in een koekenpan, voeg de bospeen toe met 100 ml water en stoof de penen gaar in ongeveer 10 minuten.
7. Smelt de resterende boter in een andere koekenpan en bak hierin de lente-ui.
8. Serveer het gerecht in een kom met een lekkere puree ernaast.

Ingrediënten

- 800 g hacheevlees, in blokjes
- 100 g bloem
- 100 g boter
- 8 hele sjalotten, gepeld
- 375 ml witte wijn
- 500 ml runderbouillon of jus de veau
- 3 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 1 eetlepel mosterd
- 1 bos bospeen, geschraapt met nog een stukje groen eraan
- 1 bos lente-ui, in stukken van 5 cm
- Peper en zout

Wijnsuggestie:
Brunely Côtes du Rhône



Zuurkooltaart met spek en gegrilde rookworst

Bereiding

1. Verwarm de oven op 190 graden. Ontdooi het deeg.
2. Plak de plakjes deeg aan elkaar zodat er een groot vierkant ontstaat en rol het deeg uit tot het groter is dan de vorm. Bekleed de vorm met het deeg. Laat extra deeg over de rand van de bakvorm hangen.
3. Doe de zuurkool in een zeef en druk het vocht er goed uit. Haal de zuurkool los met een vork.
4. Voeg nu de room en de rest van het mengsel toe aan de zuurkool en ga de taart laag voor laag opbouwen met de aardappels en zuurkool.
5. Meng de eieren (behalve de eidooier), oude kaas, knoflook, ui, melk en slagroom in een kom. Breng op smaak met peper. Schep de helft van het mengsel in de vorm en verdeel er de plakjes aardappel en zuurkoolspek over. Schep de rest van het mengsel erbovenop en rol het overhangende deeg terug en smeer dit in met de eidooier.
6. Bak de taart 60 - 65 minuten in het midden van de oven tot hij gaar, goudbruin en stevig is.
7. Snijd de rookworsten in de lengte en grill ze in een grillpan.
8. Serveer de zuurkooltaart met een gegrilde rookworst en strooi er bieslook overheen.

Ingrediënten

- 250 g rauwe zuurkoolspek, in plakjes
- 2 gewelde rookworsten
- 4 plakjes hartige taartdeeg (diepvries)
- 400 g zuurkool, uitgelekt
- 3 middelgrote vastkokende aardappels, in dunne plakjes
- 4 eieren en 1 eidooier
- 200 g oude kaas, geraspt
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 150 ml halfvolle melk
- 150 ml slagroom
- 20 g gesneden bieslook
- Peper en zout

Wijnsuggestie:
Dopff au Moulin Pinot Gris Domaine Familia



Geroosterde lamsrug met tomatenantiboise

Bereiding

1. Lamsrug bestrooien met zout en peper en rosé aanbraden (circa 7 minuten) in een bakpan met de helft van de olijfolie. Daarna in aluminiumfolie wikkelen en 10 minuten laten rusten.
2. Meng ondertussen de in blokjes gesneden tomaat met de resterende olijfolie, tomatenketchup, het citroensap, sjalotje en de kruiden, en breng deze antiboise op smaak met zout en peper.
3. Leg de slablaadjes in het midden van een diep rond bord, snijd de lamsrug in plakjes en leg deze mooi op de sla. Schep ruim antiboise van tomaat over het lamsvlees.

Wijnsuggestie:
Golan Heights Gamla Sangiovese



Ingrediënten

- 2 lamsrugfilets,
- 2 kropjes little gem (kleine
- kropjes Romeinse sla, gewassen en gedroogd),
- 2 grote vleestomaten (ontveld in blokjes gesneden),
- 8 eetlepels extra vergine olijfolie,
- 1 eetlepel tomatenketchup,
- 1/2 citroen (uitgeknepen),
- 1 sjalot (gesnipperd),
- 1/2 bosje koriander (gehakt),
- 1/2 bosje basilicum (gehakt)



CHOOSE ANOTHER PATH,
YOU MIGHT DISCOVER
SOMETHING UNUSUAL.



VENTISQUERO
Challenging Spirit