

WIJN

KENNER

Argentinië;

Land van pampa's en robuuste wijnen

Mousserende wijnen;

Altijd feestelijk!

Duurzame wijnbouw, hoe zit dat precies?

Hunter's Nieuw Zeeland;

Prijswinnaar vanaf het allereerste begin

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

10.500 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 zefouten. 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



Beste wijnliefhebber,

We schreven het al in het voorwoord van de afgelopen zomer editie van De Wijnkenner; een heel land in de ban van het virus. Nog altijd wordt ons leven bepaald door het virus. Velen hebben de vakantie doorgebracht in eigen land, sommigen gaan nog op vakantie en twijfelen om naar het buitenland te gaan. Bij het schrijven van dit voorwoord loert het gevaar van een tweede besmettingsgolf. Het is allemaal nog erg onzeker. Vaste prik ook in deze tijd is De Wijnkenner. En ook deze keer is hij weer goed gevuld.

We nemen u mee naar het wijnland Argentinië, geboorteland van Maxima, land van pampa's en tango. Maar ook het land van Evita Péron, het WK Voetbal in 1978 en natuurlijk de prachtige wijnen van de Tupungato vallei. Dichter bij huis strijken we neer in de Languedoc, meer preciezer in de wijnstreek Corbières met de prachtige wijnen van het wijnhuis Lafite.

Vanuit Corbières is het nog maar een kleine stap naar de streek rondom Roussillon met haar versterkte wijn banyuls. Deze wordt in de volksmond vaak 'Franse port' genoemd en wordt beschreven op pagina 23, samen met een aantal andere zeer mooie versterkte wijnen. Wijnen ook die mooi aansluiten bij het naderende najaar.

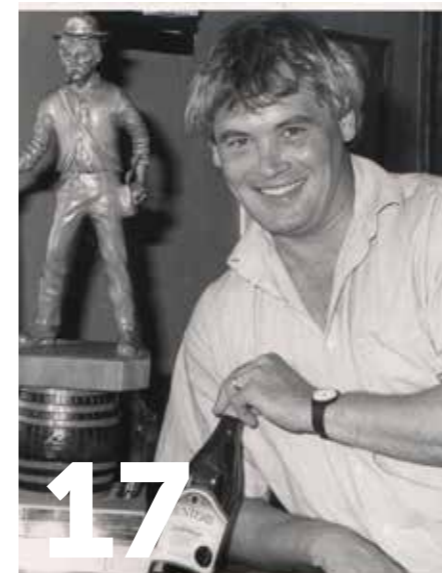
En als we ons toch al een beetje aan het inlezen zijn voor het najaar, dan mag een artikel over de wereld van mousserende wijnen zeker niet ontbreken. De verscheidenheid van smaken, de verschillen in productie; u leest het allemaal op pagina 12 & 13.

De vaste rubrieken als de receptenpagina, de wijnquiz, de columns van onze twee vaste schrijvers Michel van Tuil en Niek Beute, maken ook deze Wijnkenner weer helemaal compleet.

Wij wensen u dan ook veel leesplezier.

Hans Olde Monnikhof

INHOUD



Rubrieken Grands Crus van de maand **14** | Wijnwijs Nieuw-Zeeland **16** | Onbekend maar niet onbemind **20** | Ook van druiven maar geen wijn **21** | Wijnklets met Michel van Tuil **26** | | Wijnwijs **30** | Column Niek Beute **29** | Recepten **32** | Favorieten van de redactie **34** | Wijnquiz **35**

Achtergronden Wijnland Argentinië **4** | Calem Porto **8** | Corbières **10** | Mousserende wijnen **12** | Wijnjaren **15** | Hunter's Nieuw-Zeeland **17** | Alcoholvrije wijn **18** | Versterkte wijnen **22** | De perfecte combinatie: paella **27** | Brunely Essentiel **28** | Duurzame wijnbouw **30**

Wijnland Argentinië

Met de Spaanse veroveraars en kolonisten in de 16e eeuw kwam ook de wijnbouw naar Argentinië. De uitlopers van de Andes bleken zeer geschikt voor wijnbouw. Veel wijn was nodig ten behoeve van de mis. Vanuit Spanje werden exemplaren van de *Vitis Vinifera* landinwaarts gebracht. Ook vanuit Chili en Peru begon de druivenplant aan een ware opmars door Argentinië. Een eerste wijngaard werd in 1557 gedocumenteerd door de priester Juan Cídro. Later daarop werd de stad Mendoza gesticht. Heden ten dage wordt deze stad gezien als het epicentrum van de Argentijnse wijnbouw. Vanwege het hete en droge klimaat van Argentinië creëerden de eerste kolonisten de basis voor de moderne wijnbouw door een reeks irrigatiekanalen en stuwdammen aan te leggen. Dit vernuftige systeem heeft door de eeuwen haar nut meer dan eens bewezen en er wordt nog altijd dankbaar gebruik van gemaakt. In de eerste helft van de 18e eeuw kwam er een grote groep immigranten op gang afkomstig uit landen als Italië, Spanje en Frankrijk. Juist deze immigranten brachten ook de nodige expertise op het gebied van wijnbouw. Kwaliteitswijnstokken en kennis van wijn maken brachten de wijnbouw op een hoger plan. Het was in deze tijd dat ook de malbec druif geïmporteerd werd.

Onder generaal Juan Domingo Péron bereikte Argentinië een grote welvaart waardoor de consumptie van tafelwijn deel werd van de Argentijnse cultuur. Medio jaren '50 van de vorige eeuw kwam dit tot een abrupt einde. In september 1955 werd Perón afgezet tijdens een militaire staatsgreep in een steeds slechter wordend economisch klimaat. In de opvolgende dertig jaar liep het succes van de Argentijnse wijnbouw drastisch terug. Dit door een reeks van corrupte militaire regeringen. Het was niet eerder dan onder het bewind van Menes, zo halverwege de jaren '90 dat de wijnbouw weer een rol van betekenis ging spelen. Investeerders uit voornamelijk Europa maakten hun opwachting en het ging Argentinië redelijk goed voor de wind. Economisch herstel zette voorzichtig in, en ook de wijnbouw leek de weg naar boven te hebben hervonden. Tegenwoordig kunnen de Argentijnse wijnen zich met gemak meten aan die van Chili en de meer klassieke wijnlanden als Frankrijk, Italië en Spanje.

EEN EIGEN STIJL

Een wezenlijk onderdeel in de Argentijnse wijnbouw zijn de eerder genoemde irrigatiekanalen die overwegend op zandige en lemige bodems staan. Vaak ook met een ondergrond van grint, kalksteen en klei. In vroeger tijden paste men veelal de zogenaamde vloedirrigatie toe; hierbij laat men water rechtstreeks door de akkers lopen met als negatief effect een zekere mate van overproductie en dus mindere kwaliteit. Voordeel van deze irrigatiewijze is dat de druifluis en de verspreiding van dit vraatzuchtig diertje een halt wordt toegeroepen. Meer dan de tegenwoordig toegepaste druppelirrigatie.

Een van de fascinerendste aspecten van de Argentijnse wijnbouw is het grote aantal aangeplante druiven variëteiten vergeleken met andere landen in de Nieuwe Wereld. Belangrijkste druivenras in Argentinië was lange tijd van bedenklijk allooi; de criolla chica en de cereza. Geen kwaliteit maar zeer productief. Zij maken nog altijd het leeuwendeel van de oogst uit in Argentinië maar toch wordt hun betekenis snel minder omdat de toenemende voorliefde van de consument voor verfijnde wijnen tegenwoordig om eersteklas druiven vraagt.

MALBEC

De belangrijkste blauwe druivenvariëteit in Argentinië is tegenwoordig de malbec. Aanplant zo'n 10 000 ha op een totaal wijnbouwareaal van 24 700 ha. Veel malbec werd tijdens de 'boom' van witte wijn in de jaren '70 gerooid maar er vindt hernieuwde aanplant plaats. Een andere typische druif is de bonarda. Deze van oorsprong Italiaanse druivenvariëteit afkomstig uit Piëmonte, werd voorheen veel versneden met binnenlandse producten. Tegenwoordig is er hernieuwde belangstelling daar goede bonarda wijnen levert met zeer veel smaak. Tezamen met tempranillo, barbera en sangiovese levert bonarda goede en gunstige rode wijnen. Van de nieuw geïntroduceerde Franse kwaliteitsvariëteiten hebben cabernet sauvignon, syrah en merlot een goed potentieel.

TORRONTÉS

De Argentijnse witte wijn met het meeste karakter wordt uit de druif torrentés geperst. Deze druif levert wijnen met een unieke, geparfumeerde en muskaatachtige droge witte wijn op. Ook druivenvariëteiten als pedro ximenex en diverse muskaatachtige wijnen vinden gretig aftrek in de moderne Argentijnse wijnbouw. Het zijn juist deze elegante en dynamische druivenvariëteiten die de witte wijnen uit Argentinië op een hoger plan trekken.

De wijnen van Argentinië hebben een duidelijk eigen stijl. Vooral de rode wijnen doen het goed bij stevig vlees op de barbecue. Nogal logisch, geen volk ter wereld wat zo graag rundvlees eet als de Argentijnen. Bereidt thuis eens een mooie bife de chorizo, Een lendenstuk van het rund maar dan wel de dunner variant. De Engelse benaming is sirloin en dat zegt de meeste mensen misschien wel wat. Mooie Argentijnse wijnen erbij en de avond kan niet meer stuk. Vlees en met name rundvlees is altijd belangrijk geweest voor de Argentijnen. Zij zijn ook veruit de grootste vleesgebruikers wereldwijd. Het waren de spaanse veroveraars die al in de 16e eeuw runderen lieten grazen op de sappige pampa's. door de grote inlandse vraag naar rundvlees, steeg de veestapel zeer snel. Door aanleg van treinrails in de 19e eeuw en meer recent het gebruik van gekoeld transport steeg ook de export. Deels ook

omdat op het moment dat in Europa de aanvoer van rundvlees stagneert omdat het winter is, juist de aanvoer vanuit Argentinië op gang komt. Het is daar dan juist zomer. Veel voorkomende runderen in Argentinië zijn bijvoorbeeld de Angus, de Charolais maar ook het Hollandse rund, een directe afstammeling van de Holsteiner, vinden we in Argentinië. Argentijnse wijnen en Argentijns rundvlees; het is en blijft dé perfecte combinatie!

DE TIEN WIJNSTREKEN VAN ARGENTINIË

Argentijnse wijnen hebben allen een duidelijke eigen stijl, afhankelijk van de wijnstreek waar vandaan zij afkomstig zijn. De tien wijnstroken van Argentinië liggen bijna allemaal in de smalle oostelijke strook land die zich uitstrekt van de 25e breedtegraad in de Cafayate tot aan de 40e breedtegraad in Patagonië. Het landschap bestaat uit woestijnachtige hellingen op 300 tot 1600 meter hoogte. Deze hellingen worden via een uitgekend systeem van kanalen bevoeid met water afkomstig uit de Andes. De jaarlijkse neerslag is met 150 mm tot 300 mm gering, net als de luchtvochtigheid. Daarbij is de lucht schoon en zuiver. Het zonlicht is intensief en in de meeste streken zijn de verschillen tussen dag- en nacht temperatuur aanzienlijk. Hoewel de zomers grotendeels heet zijn, verzachten de hoogte en de nabijheid van de Andes de temperaturen in de wijngaarden, zeker in de wat warmere regio's als Cafayate, Noord Mendoza, Valle de Uco en Río Negro.

CAFAYATE

Helemaal in het noorden ligt de provincie Salta. Het is hier erg warm, maar de wijngaarden zijn op enorme hoogte aangeplant, omdat het daar relatief koel is. Het belangrijkste gebied is Cafayate in de Calchaqui Valley, het hoogstgelegen wijngedebied van Argentinië. De wijngaarden van Cafayate liggen tussen 1600 en 2000 meter, en door de frisse berglucht is het er zelfs midden in de zomer koel. 's Winters kunnen de temperaturen dalen van -6°C tot -16°C, zodat de wijnstok de gelegenheid krijgt voor een winterslaap. Zon is er hier altijd: gemiddeld 350 zonnige dagen per jaar. De blauwe druivenrassen tannat en cabernet sauvignon geven goede resultaten in Cafayate. De rode wijnen van deze druiven hebben veel kleur, stevigheid, fruitige aroma's en frisse zuren. Witte druiven, zoals de torrentés druif, doen het goed door de combinatie van zon overdag en koele nachten. Zij behouden hierdoor een natuurlijke, fijne zuurgraad en geven aromatische wijnen. De torrentés wijnen van Salta horen daarom tot de beste van Argentinië.

CATAMARCA

Catamarca is nog een van de kleinere wijngedebieden van Argentinië. In het verleden stonden er vooral lokale rassen zoals de muskatel. In de toekomst verwacht men veel van de syrah, malbec en cabernet sauvignon.

CHILECITO

In de provincie La Rioja is het zeer warm en droog. Ook dit gebied heeft microklimaten met een groot verschil tussen dag- en nachttemperatuur. De wijngaarden van Chilecito liggen ongeveer 1000 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat hier uit zand en alluviale grond. Ook deze streek was vroeger een belangrijk gebied voor de productie van lokale 'bulkwijnen'. De bonarda is het belangrijkste druivenras. Tegenwoordig worden er wijnen van aromatische rassen geproduceerd, zoals van de torrentés. Druivenrassen zoals de cabernet sauvignon, syrah en chardonnay zijn in opkomst.

SAN JUAN

Na Mendoza heeft San Juan het grootste wijngaardoppervlak. Het is er nog warmer en droger dan in Mendoza. De bodem is zanderig met klei. Van oudsher staan hier de productiedruiven criolla en cereza. De lichtgekleurde bulkwijnen van deze druiven worden voor bodemprijzen verkocht. Op de koelere locaties proberen wijnproducenten betere kwaliteitswijnen te maken. De syrah lijkt een geschikte druif voor dit gebied.

MENDOZA

Mendoza is het grootste en belangrijkste wijnbouwgebied van Argentinië met ongeveer 70 procent van alle Argentijnse wijngaarden. Ze hebben een gezamenlijk oppervlak van 160.000 hectare. Dat is meer dan het wijngaardoppervlak van veel wijnlanden in totaal. Doordat Mendoza zo groot is, komen er grote verschillen

voor. Ten noordoosten van de stad Mendoza ligt een gebied dat op sommige plaatsen 700 meter boven zeeniveau ligt. De bodem is hier diep en redelijk doordringbaar in de laagste delen. Het is een uitstekend gebied voor de productie van witte fruitige wijnen en jonge rode wijnen. De aangeplante druivenrassen zijn: chenin blanc, pedro ximénez, ugni blanc, bonarda en sangiovese. Ten oosten van Mendoza bevindt zich de zogenaamde 'oostelijke regio'. Dit is het grootste wijngedebied van Argentinië. Het ligt op 33° zuiderbreedte, op ongeveer 700 meter hoogte. Het gebied wordt geïrrigeerd door de Tunuyán rivier. De bodem bestaat uit aangeslibde grond, met een ondergrond van kiezels. Het is de meest productieve zone van het Mendozagebied. De nadruk ligt op massawijnen.

Langs de bovenloop van de Mendozarivier bevindt zich de 'centrale regio'. De wijnen uit deze regio werden als eerste erkend als kwaliteitswijnen. Het is een gebied met grote temperatuurverschillen, variërend van meer dan 30°C overdag tot onder 15°C 's nachts. De hoogte varieert van 750 tot 1060 meter. In de bodem zijn veel mineralen uit de Andes aanwezig. De malbec uit dit gebied is van hoge kwaliteit en levert erg goede wijnen. Ook cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, barbera, sangiovese en chardonnay staat hier aangeplant.

De Uco Valley is het hoogste gebied van Mendoza: de hoogte varieert van 900 meter in de stad Tunuyán tot 1250 meter boven zeeniveau in het noordelijk gedeelte van Tupungato. De gemiddelde temperatuur is 14°C, maar ook hier zijn grote verschillen in minimale en maximale temperaturen. De grond is aangeslibd en steenachtig. Door deze specifieke omstandigheden in Tupungato kan het gebied in de toekomst misschien in aanmerking komen voor een officiële erkenning.

San Rafael is het meest zuidelijke wijngedebied van Mendoza. De wijngaarden liggen op een hoogte van 450 à 800 meter. De rivieren Diamante en Atuel zorgen voor de irrigatie van de zanderige bodem, die een laag mineraalgehalte heeft. In dit gebied staan de druivenrassen bonarda, cabernet sauvignon, syrah, malbec, chenin blanc en chardonnay aangeplant. Het wijngedebied San Rafael is een erkend herkomstgebied.

PATAGONIË

Ongeveer 800 kilometer ten zuiden van Mendoza ligt een andere regio met veel potentieel. Deze streek heet Patagonië en bestaat uit de provincies Río Negro en Neuquén. We gaan richting de zuidpool. Het is een gebied met veel fruitteelt, onder andere appelen en

tafeldruiven. Hier liggen de zuidelijkste wijngedebieden van Zuid-Amerika. De wijnen hebben hier van nature een hoog zuurgehalte. Neuquén is het snelst groeiende wijngedebied van Argentinië met vooral een aanplant van pinot noir en chardonnay. In Río Negro ziet men vooral toekomst voor aromatische rassen zoals traminer, riesling en sauvignon blanc. Ook de chardonnay, pinot noir en merlot worden aangeplant.

MENDOZA VS. PATAGONIË

Het Argentijnse wijnhuis Phebus bezit wijngaarden in zowel Mendoza als in Patagonië. In Mendoza en Salta bevinden de wijngaarden zich op grote hoogte, maar in Río Negro in Patagonië liggen de laagste wijngaarden van Argentinië. In Patagonië is dat geen probleem, de nachten zijn er toch altijd koud. Het woestijnklimaat van warme dagen en koude nachten in de regio zorgt ervoor dat de druiven langzaam rijpen. Ze ontwikkelen een intens karakter qua smaak én kleur en bezitten een zekere elegantie. De meer gematigde temperaturen zorgen ervoor dat de oogst in Patagonië gemiddeld 2 weken later plaats vindt dan in Mendoza.

De klimatologische verschillen tussen de twee regio's zijn ook duidelijk terug te proeven in de wijnen. De **Phebus Reservado Cabernet Sauvignon Mendoza** is een full-bodied rijpe wijn met krachtige aroma's van zwarte bessen, een vleugje mint en een ronde afdrank.

De **Phebus Reservado Cabernet Sauvignon Patagonië** is meer ingetogen qua fruit dan die uit Mendoza en komt wat fijner over. De wijn heeft een klassieke cabernet geur, met wat grafiet, cederhout en een hint van munt.



Andeluna

Te midden van grote en megagrote wijnbedrijven in de wijnstreek van Mendoza, is Andeluna een kleine parel, een schitterende briljant. Bij het dorpje Gualtallery, bij Tupungato, op een hoogte van meer dan 1300 meter boven zeeniveau, tussen de glooiende hellingen aan de voet van de Andes ligt dit prachtige wijngedebied. Tupungato ligt middenin de Valle de Uco en wordt in Argentinië algemeen erkend als een van de beste gebieden voor het produceren van kwaliteitswijnen. En de hoogte van 1300 meter is uniek. In Europa bijvoorbeeld gaan wij met de wijnbouw niet hoger dan 1000 tot hooguit 1100 meter. De schrale bodem en de lage luchtvochtigheid in de Valle de Uco staan garant voor heel gezonde druiven; de toegepaste snoeimethode en heel beperkte irrigatie levert kleine druiven op met een goede concentratie zodat de aromatische kenmerken van de malbec optimaal tot hun recht komen. Andeluna, is "estate bottled wine", een

"domaine", zoals ze het in Frankrijk zouden noemen. Daarnaast is er een eigen restaurant, waar de bezoekers de wijnen kunnen ontdekken in combinatie met verrukkelijke gerechten, bereid van lokale producten. En dan tijdens het dineren heerlijk uitkijken over de wijngaarden, een fantastische ervaring!

Andeluna Raices Chardonnay

Deze chardonnay is heldergeel en heeft een groene flonkering. Een intens fruitig aroma met tonen van groene appel en ananas maken deze Raices Chardonnay een ware allemansvriend. De wijn heeft een intense smaak, is heerlijk fris en bezit een lange afdrank boordevol fruit.



Andeluna Raices Malbec

Dieprood met een purperen weerschijn. Fris geurend, floraal en fruitig, met tonen van zwart en blauw fruit, zoals pruim en bosbes. Stevige body. Soepele structuur met frisse, zachte tannine; levendig en elegant. Het woord 'raices' staat voor 'wortels' omdat deze serie wijnen diep zijn geworteld in de kwaliteitsfilosofie van Andeluna. Zowel de Raices Malbec als ook de Raices Chardonnay zijn heel toegankelijk, mooi op het fruit gemaakt en zeer vriendelijk geprijsd.



PHEBUS

Mendoza - ARGENTINA - Patagonia

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

Cálem Porto

Als geboren ondernemer richtte António Alves Cálem in 1859 Cálem Porto op met als doel portwijnen te produceren van superieure kwaliteit. Hij verwierf een eigen scheepvaartvloot en startte met exporteren naar Brazilië waar hij port ruilde voor exotisch hout. De vloot is vandaag de dag nog steeds zichtbaar in het logo.

GEBOREN IN DE DOURO, GERIJPT IN GAIA

Cálem wil alleen de beste kwaliteit druiven voor het maken van haar port. Er worden alleen druiven geselecteerd uit twee subregio's van de Douro, de Cima Corgo en Douro Superior. Deze regio's staan bekend als de "Port Wine Cathedral". Hier vindt men de hoogste kwaliteit druiven, afkomstig van beroemde wijndomeinen, genaamd 'quinta's'. Het vinificatiecentrum bevindt zich in São Martinho da Anta. De modernste technieken van wijnmaken in combinatie met het hoge niveau van kennis en ervaring van de wijnmakers, resulteert hierdoor in top port wijnen. Na de vinificatie in de Douro vindt het rijpen van Cálem Port plaats in eiken vaten in de schitterende kelders van Vila Nova de Gaia in Porto. De donkere en koele kelders bieden een optimale omgeving voor het ouderen van de port. Het is dan ook in deze kelders waar Cálem ruim 130.000 bezoekers per jaar ontvangt voor rondleidingen en proeverijen.

TAWNY OF RUBY?

Cálem Porto is in 4 verschillende soorten verkrijgbaar: wit, rosé, ruby en tawny. Witte en rosé port worden in Portugal vaak als aperitief gedronken met ijs of in een cocktail gemixt met tonic en ijs. Ruby en tawny zijn veruit de meest bekende portsoorten. Ruby heeft een kenmerkende robijnrode kleur en fruitige smaak. Tawny is daarentegen bruiner van kleur en combineert de fruitige smaak met tonen van noten en caramel. Tawny rijpt op grote houten vaten, waardoor de wijn meer in contact komt met zuurstof. Hierdoor verandert de wijn van kleur en smaak.



AGED TAWNY

Een van de bekendste blended ports is de aged tawny. De leeftijd wordt in het Engels op het etiket vermeld als 10, 20, 30 of 40 years old. Deze blends hebben dan gemiddeld de leeftijd die op het etiket staat. Aged tawny behoort tot de moeilijkste ports om te maken. Hij wordt samengesteld van ports uit verschillende oogstjaren en pas na jarenlange vatrijping geblend en gebotteld. Het begint met een selectie van wijnen na iedere oogst. Deze worden op vat gebracht en vervolgens telkens geproefd en uiteindelijk tot een perfecte port geblend. Ideaal om gekoeld van te genieten en te serveren bij sterke kazen, ganzenlever en paté. Bij zoet ook heerlijk bij gedroogde vruchten, noten, chocoladebrownies en pistache.

WAT IS PORT EIGENLIJK?

Port is een versterkte wijn met een volle, zoete smaak en een alcoholpercentage tussen de 18 en 22%. Alle portwijnen worden uitsluitend gemaakt in Portugal van inheemse druivenrassen. De wijngaarden bevinden zich langs de rivier de Douro, staan op de UNESCO werelderfgoedlijst en heten 'Quinta's'. Zeker een bezoekje waard!



TIP! Serveer port altijd gekoeld:

Wit & Rosé	6-8 graden
Tawny	14-16 graden
Ruby	16-18 graden



Corbières: het kan verkeren

Geen Franse streek heeft zo'n lange wijngeschiedenis als het zuiden van Frankrijk. Lang voordat de Romeinen hier verschenen waren er al Griekse kolonies: Marseille werd 600 jaar v.Chr. gesticht door de Grieken en ook de streek rond Agde, in de Languedoc, werd door de Grieken gekoloniseerd; en zij brachten de wijnstok en de olijfbom mee die hier al snel bleken te floreren. Dus toen de Romeinen hier eeuwen later arriveerden vonden zij een gebied dat hen bijzonder aansprak.

De Languedoc werd al snel de belangrijkste wijnleverancier van Rome en met name de streek net ten westen van de toenmalige provinciehoofdstad Narbonne, de huidige Corbières, stond bekend om zijn voortreffelijke wijnen. Maar in het jaar 92 keerde het tij: keizer Domitius vaardigde een edict uit om alle wijnstokken in het huidige Frankrijk te rooien, want de wijnbouw op het Italiaanse schiereiland kon de concurrentie niet langer aan. En in de eeuwen daarna bracht de komst van Visigothen, Arabieren en Franken veel onrust en oorlogsgeweld: niet bepaald bevorderlijk voor wijnbouw. Pas later in de Middeleeuwen kwam de wijnstok weer volop tot bloei dankzij de inspanningen van monniken. En weer speelde de Corbières een hoofdrol: de Abdij van Fontfroide beheerde uitgestrekte wijngaarden, op de plek van het huidige Domaine d'Aussières. De Franse revolutie maakte daar een eind aan toen alle kerkelijke bezittingen werden geconfisqueerd en de monniken verdreven. Toch werd er na de revolutie weer een wijngaard aangeplant, al lag de nadruk voortaan meer op volume dan op kwaliteit. Het maken van grote hoeveelheden simpele wijn nam in de Languedoc vooral een vlucht na de opening van de spoorweg tussen Parijs en het zuiden. De Franse hoofdstad had behoefte aan grote hoeveelheden wijn voor een lage prijs en het zuiden, met zijn stabiele weer, kon dat leveren.

Pas in de late jaren '80 van de 20e eeuw kwam er weer een omslag, terug naar betere kwaliteit en de faam van lang vervlogen tijden: de vraag naar betere wijn steeg wereldwijd en wijnen uit bekende gebieden als Bordeaux en Bourgogne begonnen voor veel wijnliefhebbers simpelweg te duur te worden. Steeds duidelijker werd dat de Languedoc en dan vooral gebieden als de Corbières voortreffelijke wijnen konden produceren, al was het wel zaak van het slobberwijn-imago af te komen. Dan helpt het wel als een vooraanstaande, wereldberoemde wijnproducent zich ermee gaat bemoeien en zich in de streek vestigt. Zo'n iemand was Eric de Rothschild van Château Lafite Rothschild, die in 1999 het eeuwenoude, vele honderden hectares metende Domaine d'Aussières kocht.

'Château d'Aussières wordt inmiddels tot de beste wijnen van Zuid-Frankrijk gerekend'

Er werd een groot herstructureringsplan opgesteld: de voor wijnbouw meest geschikte 158 ha werd opnieuw aangeplant met wijnstokken, na een uitvoerige geologische studie om perceel-voor-perceel te bepalen welk druivenras daar het best kon worden aangeplant. De rest van het domein werd grotendeels tot natuurreservaat bestemd en voor de gebouwen, in feite tezamen een gehucht vormend, werd een meerjarig restauratie plan opgesteld, waarbij de kelders het eerst onder handen werden genomen.

Intussen hebben de wijnen van Aussières in de afgelopen 15 jaar een steeds grotere reputatie verworven. De "Grand Vin", de **Château d'Aussières** wordt inmiddels tot de beste wijnen van Zuid-Frankrijk gerekend. Maar ook de 2e wijn, de **Blason d'Aussières** kan op een grote schare liefhebbers rekenen. En de **Aussières Rouge**, Pays d'Oc, biedt Aussières-kwaliteit voor een meer alledaagse prijs. Ook de witte variant, gemaakt van 100% chardonnay, mag zich in een toenemende belangstelling verheugen.

Decanter geeft Château d'Aussières 95/100 punten: "A delicious purity of blackcurrant fruit interwoven with jasmine, wild plum, thyme and lush creamy oak. Mouthwateringly complex and exciting."

Overigens zit men niet stil bij Aussières: er was al wat aanplant van het relatief nieuwe druivenras **marselan** (zie ook Wijnkenner no. 1 van dit jaar) en dat leverde zo'n goede wijn op dat er twee jaar geleden een geheel nieuw perceel van 10 ha volledig met marselan is aangeplant. De resultaten daarvan gaan we in de komende jaren ongetwijfeld ervaren. En er wordt hard gewerkt aan een **ontvangstcentrum** op Aussières. Wijntoerisme wordt steeds belangrijker en het zal in de toekomst ook mogelijk worden om een bezoek aan dit schitterende wijngoed te brengen en die unieke combinatie van "Corbières in Lafite-stijl" zelf te ervaren. Wij houden u op de hoogte. Van de wijnen kunt u nu al genieten want die zijn volop verkrijgbaar op de Nederlandse markt.

Aussières Selection Rouge Pays d'Oc

Donker robijnrood van kleur. In de geur tonen van rood fruit en specerijen. In de mond is de wijn een heel aangenaam aromatisch complex, waarbij de verschillende druivenrassen die samen de blend vormen elkaar op een interessante manier aanvullen. Aangename lengte, met veel vers fruit en frisheid in de mond.



Blason d'Aussières

Diep donkerrood met paarse reflecties. De geur heeft een goede intensiteit, met volop specerijen en Mediterrane aromatische planten. De licht rokerige tonen zitten verpakt in een laag rood fruit. Elegante afdrank met delicate tannines, die structuur geven aan complexe tonen van vers fruit. De vier gebruikte druivenrassen zorgen samen voor een geweldig rond, harmonieus geheel.



Château d'Aussières

Intens, briljant rood met een licht blauwachtige weerschijn. De neus is kruidig, met tonen van peper, kruidnagel en vers geraspte nootmuscaat. De aandrnk is rond, zijdezacht en aromatisch, met de mooi geïntegreerde houttoets. De heerlijke afdrank, met nog een vleugje vanille, caramel en toast, is bijzonder lang met heel fijne tannines.



Aussières Chardonnay Rouge Pays d'Oc

Helder geel van kleur met groene reflecties. In de geur tonen van citrusrasp en witte bloesem. Vol en genereus van smaak, een frisse levendige aandrnk. Heel karakteristiek voor een chardonnay afkomstig van de koelere terroirs van de Languedoc.



Domaine d'Aussières met omliggende wijngaarden

Mousserende wijnen

Van oudsher drinken we mousserende wijnen (wijnen met flink wat koolzuurgas erin, ofwel "wijn met bubbels") in Nederland vooral met Oud en Nieuw en bij sommige andere feestelijke gelegenheden. Hoe anders is dat in andere landen, te beginnen bij onze directe burenen België en Duitsland. Want daar staat altijd wel een fles mousserende wijn in de koelkast klaar; onze zuider- en oosterburen behoren dan ook (per hoofd van de bevolking) tot de grootste consumenten van mousserende wijn ter wereld.

Maar gelukkig verandert er wat in Nederland en beginnen we steeds meer de charme van een wijn met bubbels te ontdekken. Met name de wat jongere wijn drinkers zijn er verzot op en dat biedt hoop voor de toekomst. Tijd dus om eens te kijken hoe die bubbels in de fles komen en wat zoal de verschillen zijn. De allerbekendste wijn met bubbels is natuurlijk champagne, afkomstig uit de gelijknamig streek in Noord-Frankrijk rond de plaatsen Reims en Epernay. Alleen wijn daar geproduceerd, van druiven uit nauwkeurig afgebakende wijngaarden en gemaakt volgens het aloude champagne-procedé mogen champagne heten. Maar er is nog zoveel meer in de wereld aan bubbels.

De allersimpelste en goedkoopste wijze om een mousserende wijn te maken is om een wijn te injecteren met koolzuur, net zoals dat bij frisdrank gebeurt. Nadeel is wel dat

de belletjes dan ook weer snel uit de wijn verdwijnen zodra hij wordt uitgeschonken. Deze manier van produceren wordt daarom alleen toegepast voor de allergeoedkoopste varianten.

Tankvergisting

En eigenlijk is het ook gek om koolzuur toe te voegen: bij de vergisting komt immers heel veel koolzuur vrij. Wat is er nu simpeler dan dat koolzuur niet te laten ontsnappen maar in de wijn vast te houden? Helaas blijkt dat het niet zo simpel als het lijkt. Het koolzuurgas is weliswaar goed vast te houden, wanneer de vergistingstank onder druk wordt gehouden, zodat het koolzuurgas niet kan ontsnappen (eigenlijk net als bij het maken van bier), maar na afloop van de vergisting blijft er ook een residu van dode gistcellen achter.

Die dode gistcellen kun je natuurlijk wel naar de bodem laten zakken maar zodra je de wijn in flessen wilt afvullen zal de turbulentie die het koolzuurgas veroorzaakt die gist weer doen opwarrelen en de wijn troebel maken (en een ongewenste bijsmaak aan de wijn geven). Je zal de mousserende wijn dus onder flinke druk (de koolzuurdruk van een mousserende wijn is wel 3-5 Bar) zorgvuldig moeten filteren zodat alle gist verwijderd wordt. Dit hele proces om mousserende wijn te maken staat wel bekend als de Charmat-methode (naar de uitvinder ervan) of simpelweg "tankvergisting". Heel veel mousserende wijn, waaronder de o zo populaire prosecco, wordt op deze wijze gemaakt. De resultaten kunnen uitstekend zijn, zeker als de uitgediste wijn een paar maanden rust krijgt in de vergistingstanks zodat alle koolzuurgas goed door de wijn wordt opgenomen.

Vergisting op fles

De meest klassieke manier om een mousserende wijn te maken is in het verleden min of meer bij toeval ontdekt in sommige koele wijngebieden; zo koel dat de vergisting soms niet geheel volledig verliep, simpelweg omdat het in november-december te koud was geworden en er wat onvergiste suiker in de wijn achterbleef. Werd die wijn vervolgens

Bellussi Prosecco Superiore Valdobbiadene, Dry DOCG

Deze prosecco ondergaat een vergisting op tank, hij heeft een heldere lichtgoudgele kleur met een geurige, frisse en delicate geur. Deze prosecco is intens fruitig van smaak.



met de top van de hals in een zeer koud bad geplaatst waardoor er wat wijn met daarin het gistresidu bevestigd. Vervolgens wordt de dop verwijderd en door de flinke druk schiet het propje ijs met alle gistresidu uit de fles (het "dégorgement"); snel wordt de fles met wat extra wijn bijgevuld en gesloten met een champignonvormige kurk, die met een

gebotteld dan begon die in de daarop volgende zomer opnieuw te vergisten. Als de fles door de extra druk dan niet explodeerde had men een mousserende wijn gekregen. En omdat klanten in sommige afzetmarkten zo'n wijn wel wisten te waarderen begon men te experimenteren om zo'n wijn expres te maken

'Min of meer bij toeval ontdekt.'

De jonge, uitgediste wijn, bij voorkeur met een laag alcoholgehalte van 10-10,5% (maar dat was in koele gebieden niet zo'n probleem) werd, samen met wat gist en wat opgeloste suiker, gebotteld en vervolgens met rust gelaten. De wijn in de fles kwam opnieuw tot vergisting en het ontstane koolzuur kon niet ontsnappen uit de hermetisch afgesloten fles. Bleef het probleem van het residu van dode gistcellen dat zich na verloop van tijd tegen de wand van de liggende fles verzamelde. Om dat te verwijderen werd een ingenieus proces ontwikkeld: langzaam werden de flessen in speciaal daarvoor ontworpen rekken in kleine stappen steeds verticaal gedraaid (de zgn. rémuage) tot al het residu in de hals tegen de dop van de fles zat. Dan worden de flessen

Domaine Masse, Crémant de Bourgogne, Blancs de Blanc Brut

Deze crémant uit het zuidelijk deel van de Bourgogne heeft een heerlijke verfijnde geur doet denken aan wit fruit, brioche en broodkruim. In de geur nuances van hazelnoot. De wijn heeft een goed doorzettende mousse, droog maar verfrissend.



ijzerdraadje wordt geborgd. Al met al een kostbaar (en tot voor kort geheel handmatig) procedé, wat verklaart dat mousserende wijnen die op deze wijze worden gemaakt altijd duurder zijn.

Intussen ontdekte men ook nog dat hoe langer de wijn -in de fles- op de dode gist rijpte, hoe meer er iets aan de wijn veranderde: hij werd romiger, ronder en complexer van smaak, doordat de dode gistcellen langzaam uiteenvielen en wat aan de wijn toevoegden. Afhankelijk van de kwaliteit rijpen dit type mousserende wijnen minimaal 9 maanden, maar in sommige gevallen zelfs wel vele jaren op de "lie", zoals het gistresidu wel wordt genoemd. Ook dit verhoogt de

Dopff au Moulin, Crémant d'Alsace, Cuvée Julien, Brut

Ook een crémant maar dan uit de Elzas. Helder, fonkelend van kleur met een fijne mousse is dit een zachte fruitige, elegante crémant. Deze crémant d'Alsace is uitermate geschikt als basis voor "Kir Royal".



productiekosten aanzienlijk en de lengte van deze "lie-rijping" hangt dus nauw samen met de uiteindelijke kwaliteit en prijs van de wijn. Verschillende wijngebieden claimen deze wijze van produceren te hebben uitgevonden; het champagnegebied heeft waarschijnlijk hierbij het meeste recht van spreken. Maar ook buiten de Champagne worden mousserende wijnen op deze wijze geproduceerd. Denk hierbij aan Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne of Crémant de Loire, allemaal

bubbels met een appellation, uit Frankrijk. Maar ook bij Cava uit Spanje of in andere landen wordt het toegepast. Vaak zie je dan op het etiket een vermelding als "Méthode traditionnelle", "Bottled fermented" of "Flaschengärung".

Tot slot nog iets over termen als **Brut**, **Demi-Sec** en dergelijke die op de meeste mousserende wijn prijken. Het vasthouden van de koolzuurbelletjes gaat het best in een wijn met relatief veel zuren. Dat kwam mooi uit aangezien van oudsher de meeste mousserende wijnen uit koele gebieden kwamen, waar de wijnen toch al meer zuren hebben. Maar dat maakte veel mousserende wijnen vaak ook wat wrang. Daarom wordt er vrijwel altijd, direct na het "dégorgement", ook wat suiker toegevoegd. De hoeveelheid suiker bepaalt of een wijn Brut, Sec of Demi-Sec heet. Doorgaans mogen alle mousserende wijnen met 12g suiker per liter of minder "Brut" heten; een Sec bevat wat meer suiker en een Demi-Sec (ofwel Medium Dry) nog meer. Een vrij recente ontwikkeling is de opkomst van Brut Nature wijnen: hieraan is in het geheel geen suiker toegevoegd. Dat zijn dan meestal wel duurder wijnen, die veel langer op de gist hebben gerijpt en daardoor ronder en romiger zijn zodat de kleine dosering aan suiker minder nodig is. Maar dat blijven wijnen voor een beperkte groep puristen; veruit de meeste mensen geven toch de voorkeur aan een Brut of zelfs een Sec of Demi-Sec.

Château d'Avrillé, Crémant de Loire

Een mooie crémant uit de Loire-streek; dat is deze Château d'Avrillé. Met een lichtgele kleur, groene reflecties en een fijne aanhoudende mousse weet deze prettige 'bubbel' veel wijnliefhebbers te boeien.



'Ook mousserende wijnen zijn gebaat bij flesrijping.'

Sartori Garganega Frizzante

Deze frizzante uit Noord-Italië is bleek strogeel van kleur met groene reflecties. Delicaat fruitig (wit fruit), heerlijk fris, subtiel en buitengewoon levendig. Een uiterst plezierige wijn met een fijne bubbel.





Grands Crus uitgelicht

Château Brown en Le Colombier de Brown - Pessac-Léognan

Château Brown bevindt zich in de appellation Pessac-Léognan, ten zuiden van de stad Bordeaux. De naam van het château – waarvan de oorsprong teruggaat tot de late middeleeuwen – komt van de rijke Schotse handelaar John Lewis Brown. Hij kocht het château in 1795 en vernoemde het naar zichzelf, toentertijd zeer gebruikelijk. Hoewel Château Brown een zeer lange historie kent, behoort Brown niet tot de cru classés van de Graves regio. Reden hiervan is dat het domein in het midden van de vorige eeuw, toen de classificatie werd opgesteld, in verval was geraakt.

Dankzij grote inspanningen en de nodige investeringen is Château Brown inmiddels terug op de plek waar het behoort, namelijk aan de top van de appellation Pessac-Léognan. De leiding van het château is in handen van Jean-Christophe Mau, die bij het wijnmaken ondersteund wordt door Philippe Dulong (witte wijnen) en Bruno Patrouilleau (rode wijnen).

Het wijngoed omvat 31 ha aan wijngaarden, waarvan 26 ha aangeplant is met de rode druivenrassen cabernet sauvignon, merlot en petit verdot. Op een klein deel van het wijngoed (5 ha) staan de witte druivenrassen sauvignon blanc en sémillon aangeplant. De wijngaarden zijn gelegen op 2 heuvels bestaande uit zand en grind. Deze hellingen zorgen voor een goede drainage en bieden een uitstekende zonexpositie. Daarnaast beperkt men de opbrengst door alleen de beste druiven te oogsten. Dit resulteert in bijzonder fraaie witte- & rode wijnen. En zoals ieder top château in Bordeaux, heeft Château Brown naast de Grand Vin ook een tweede wijn genaamd "Le Colombier de Brown."

Deze charmante tweede wijn is wat lichter en fruitiger dan de Grand Vin en kan daardoor jonger gedronken worden. De naam "Le Colombier de Brown" is een verwijzing naar de duiventil die op het wijngoed staat.



'Jonge stokken mogen vast even proefdraaien richting eerste wijn.'



Mooie beoordelingen in De Grote Hamersma 2020

9

Le Colombier de Brown Rouge

De tweede wijn van een eerste klas domein in Pessac-Léognan, Graves. Jonge stokken mogen vast even proefdraaien richting eerste wijn. Leggen het parcours foutloos af. Rijpe cassis, gepoetste bramen, zoete specerijen, wat percelen fluweel, een behaaglijk mondgevoel en een en al luxe en comfort uitstralend.

9

Le Colombier de Brown Blanc

De tweede wijn van Château Brown, topdomein ter plekke. Rood en wit van bijzondere kwaliteit. De karakteristieke grapefruitbitters. Maar ook peer, marmelade, citroenschil, een honingspatje, mango met amandeltjes, wat zoethout en een afdrank die maar geen afscheid kan nemen.

Le Colombier de Brown Rouge 2017 - Pessac Léognan

De helft van de jonge wijn rijpt 12 maanden op 1 en 2 jaar oude barriques. Intens robijnrood van kleur met een zeer aangename geur van rood fruit, specifiek bosaardbeities. De afdronk is zijdezacht en de smaak is rijk, mond vullend en complex. De zachte tannines geven de wijn een aangename structuur en leiden naar een lange, rijke afdronk. Dit is een hedendaagse Bordeaux in de beste zin van het woord!



14

Le Colombier de Brown Blanc 2016 - Pessac Léognan

Vergist op 1 jaar oude barriques, waarna de wijn vervolgens nog 8 maanden verder rijpt op de fijne 'lie', die tweemaal per week wordt opgeroerd. Fraai licht goudgeel van kleur met in de neus frisse, complexe tonen van sinaasappelrasp, peer, een vleugje vanille en een nuance van kardemom. In de smaak smelten de rijke fruitaroma's en tonen van hout prachtig samen; een rijk smakende wijn met een opvallend frisse afdronk.



Wijnjaren

Je hoort het mensen vaak zeggen: "Een goed wijnjaar". Maar wat betekent dat eigenlijk? Een jaar waarin een wijnboer een grote oogst, en dus veel wijn heeft om te verkopen? Of een jaar waarin de kwaliteit heel goed is? Dat zijn al twee begrippen die niet noodzakelijkerwijs samen gaan; soms is de opbrengst groot en de wijn van uitstekende kwaliteit, maar lang niet altijd. En moet een wijnliefhebber precies weten wat goede en minder goede wijnjaren zijn en zich bij zijn keuze daardoor laten leiden?

Veruit de meeste wijnen worden jong gedronken: van zulke wijnen wordt de nieuwe oogst op de markt gebracht wanneer de oude oogst uitverkocht is. Er valt dan weinig te kiezen. Gelukkig is dat tegenwoordig ook niet zo erg want de kwaliteit van dat soort wijnen zal van jaar tot jaar niet heel erg uiteenlopen. Vaak zijn het blends waarbij gestreefd wordt om van jaar tot jaar een enigszins vergelijkbare kwaliteit te maken. En veel van dat soort wijnen is afkomstig uit (relatief) warme streken waar sowieso minder variatie tussen de oogstjaren zit.

Oogstjaren zijn vooral belangrijk bij wijnen die lang bewaard kunnen, en vaak ook moeten worden, omdat ze bij rijping op fles beter worden. Van zulke wijnen is er doorgaans keus tussen oogstjaren. En het ene jaar van een bepaalde wijn zal zich sneller op fles ontwikkelen dan het andere jaar. Dus om te bepalen of je zo'n wijn nu al, of binnen enkele jaren, kan of moet drinken, of dat hij juist beter nog jaren kan rijpen of dat die wijn inmiddels over zijn hoogtepunt heen is, is het handig om iets van oogstjaren te weten. Al was het maar omdat het hier zelden over heel goedkope wijnen gaat. En dan luistert het vaak meteen heel nauw: de oogst kan van land tot land en van streek tot streek verschillen en zelfs binnen één gebied kan een jaar heel anders uitpakken voor witte dan voor rode wijnen.

Gelukkig is er tegenwoordig veel op internet te vinden over wijnjaren zolang je maar nauwkeurig genoeg zoekt op gebied, kleur en eventueel druivenras en wat verder kijkt dan alleen lijstjes met "scores" per wijnjaar. En dan nog kan de ene boer iets prachtigs maken terwijl zijn buurman veel minder goed uit de bus komt.

Voorbeelden van gebieden waar "bewaarwijnen" worden gemaakt en het dus van belang is iets van wijnjaren te weten zijn **Bordeaux**, **Bourgogne** (met vaak flinke verschillen per jaar tussen rood en wit), **nebbiolorwijnen uit Piemonte** (zoals barolo en barbaresco), **chianti classico's en andere beroemde wijnen uit Toscane**.

BORDEAUX

De grootste keus aan betere bewaarwijn van verschillende oogstjaren biedt Bordeaux, simpelweg omdat er -in vergelijking met bijna alle andere topwijngebieden- veel van gemaakt wordt. En dan met name rode Bordeaux omdat er maar weinig witte Bordeaux is die lang kan ouderen. Recente jaren met veel rijpingspotentieel zijn:

- 2018:** goed over vrijwel de gehele linie, dankzij een geweldige zomer en vooral een lang en stabiel najaar.
- 2016:** variëren van heel goed (rechteroever, zoals St. Emilion en Pomerol) tot grandioos (linkeroever: Médoc en Graves) met veel concentratie en tegelijk veel frisheid en evenwicht; kunnen al jong bekoren maar naar verwachting geweldig om op fles te rijpen.
- 2015:** een topjaar, maar niet overal. Meestal gulle, zeer toegankelijke wijnen; maar door wat regen tijdens de oogst zijn er incidenteel wel eens wat mindere (hoewel nog steeds goede) wijnen gemaakt.
- 2010:** een prachtig jaar dat inmiddels al redelijk goed drinkbaar is. Maar de betere wijnen hebben zeker nog een flinke toekomst; vooral de merlot-gedomineerde wijnen hebben soms wel een behoorlijk hoog alcoholgehalte van 14% of meer.

- 2009:** een jaar dat aanvankelijk zeer, en misschien wel teveel, werd gehypet in de pers. Vooral waar de cabernet sauvignon domineert (Pauillac, St. Julien e.d.) indrukwekkende wijnen met vaak wat minder zuren en soepele tannines, die nu al heerlijk drinken. Merlot-gedomineerde wijnen zijn soms wat "overdone" en zullen nu echt gedronken moeten gaan worden.

Van de tussenliggende jaren kunnen vooral **2011**, **2014** en **2017** zeer aangename verrassingen opleveren (en vaak voor een aantrekkelijker prijs), maar het kan verschillen van château tot château: goed advies of zelf eerst proeven is hier het devies.

BOURGOGNE

Het wijngaardoppervlak is maar klein in vergelijking met Bordeaux. De kans om oudere Bourgognes te vinden is daarmee veel kleiner (tenzij het budget ongelimiteerd is).

- 2018:** een uitstekend jaar voor de witte wijnen, maar de rode wijnen vertonen wat meer variatie. De beste rode wijnen komen eerder uit de Côtes de Beaune. Ook de wat minder bekende gebieden als Côte Chalonnais en het noorden, omgeving Auxerre, hebben uitstekende wijn voortgebracht. Zeker de rode wijnen uit 2018 zullen goed kunnen rijpen.
- 2017:** een geweldig jaar voor de witte wijnen en een uitstekend jaar voor de rode wijnen. Die laatste bieden die unieke combinatie van frisheid, rood fruit en perfect evenwicht die rode Bourgogne uniek maakt in de wereld. Van laag tot hoog een goede kwaliteit, waarbij zeker de hogere wijnen veel rijpingspotentieel lijken te hebben.

2015 en 2016 waren kleine oogsten door o.a. vorst, hagelschade en andere problemen; het aanbod van nog oudere jaren is dermate klein dat het hier te ver zou voeren daar op in te gaan.

PIEMONTE

De barolo's en barbaresco's van **2018**, hoewel nog niet op de markt, zien er veel belovend uit: een omvangrijke oogst van voortreffelijke kwaliteit. **2017** daarentegen was een heel kleine oogst, door o.a. vorstschade, maar de wijn die is gemaakt is vaak wel goed en karakteristiek. **2016** was ronduit een topjaar, met zeer rijp fruit en voldoende tannine en frisheid om een lange toekomst tegemoet te gaan. Toegankelijker, maar ook voortreffelijk waren de wijnen in **2015**.

TOSCANE

Van de betere wijnen is momenteel het jongste oogstjaar **2016**. Dat was dan direct, net als **2015** een geweldig jaar met veel kleur, diepte en rijpingspotentieel, al was de oogst in 2016 wel flink kleiner dan het jaar ervoor. **2014** leek aanvankelijk op een ramp uit te lopen tot het weer begin september omsloeg en mooie, maar iets lichtere wijnen opleverde. **2013** is een echt klassiek jaar, met fraaie wijnen die ons nog vele jaren plezier gaan geven.

15

Nieuw-Zeeland

NOORDEREILAND & ZUIDEREILAND

Nieuw-Zeeland is een langgerekt (in totaal ruim 1600 km lang), relatief jong wijnland dat bestaat uit 2 grote eilanden, het Noordereiland en het Zuidereiland geheten. Wijngebieden liggen van het noorden van Noordereiland tot bijna in het zuiden op Zuidereiland. In totaal kent Nieuw-Zeeland een tiental wijngebieden, waarvan Marlborough en Hawke's Bay de beroemdste zijn. Dankzij de grote afstand tussen de verschillende wijngebieden zijn er grote klimaatverschillen.

KLIMAAT

Het klimaat varieert van subtropisch in het noorden tot een gematigd maritiem klimaat met koude winters in het zuiden. Uiteraard is de invloed van de oceaan in het gehele land aanmerkelijk, geen enkele wijngaard ligt meer dan 120 km van de oceaan verwijderd. Mede dankzij de matigende invloed van de oceaan kunnen de druiven heel geleidelijk hun kleuren en geurstoffen ontwikkelen en hun zuren behouden.

SCALA AAN DRUIVENRASSEN

Deze grote variatie aan klimaten biedt de Nieuw-Zeelandse wijnbouwers een scala aan mogelijkheden wat betreft de te verbouwen druivenrassen. De signature druiven van Nieuw-Zeeland zijn de sauvignon blanc en pinot noir. Met wijnen van deze variëteiten heeft Nieuw-Zeeland zichzelf wereldwijd op de wijnkaart gezet. Naast deze twee variëteiten staat er onder andere ook chardonnay, riesling, pinot gris, gewürztraminer, grüner veltliner, merlot, cabernet sauvignon en syrah aangeplant.

FRUITIG, FRIS & PUUR

Dankzij de grote afstanden tussen de wijngebieden zijn er ook grote verschillen in de wijnen. De gemeenschappelijke noemer van de wijnen uit Nieuw-Zeeland is dat ze puur, zuiver, fris en fruitig zijn. Interessant is het feit dat het Noordereiland over het algemeen warmer is dan het Zuidereiland. Dit kan je terugproeven in de wijnen, een sauvignon blanc uit het noorden is vaak tropischer dan een sauvignon blanc uit het zuiden, waar groene aroma's van kruisbes en groene paprika meer naar voren komen.

MARLBOROUGH

Marlborough is dankzij het succes van zijn sauvignon blanc het bekendste wijngebied van Nieuw-Zeeland. In totaal staat tweederde van de totale aanplant op Nieuw-Zeeland aangeplant in dit wijngebied. Uniek is de positie van Marlborough, gelegen aan de oceaan en omringd door 3 bergketens. De bergen in het noorden beschermen de wijnstokken tegen de harde noordwestenwind, die in het zuiden bieden beschutting tegen de koude wind vanaf Antarctica. De bergen in het westen voorkomen dat het te nat wordt in Marlborough.

De sauvignon blanc gedijt perfect in Marlborough, met haar koele klimaat, zonovergoten dagen en zilte klei/gravelbodems. Marlborough stond lange tijd synoniem voor sauvignon blanc. De Engelsen waren er gék op. Het stuivende karakter, de groene tonen van Granny Smith en buxus, niet zelden was sauvignon blanc uit Marlborough een karikatuur van zichzelf. Het klimaat in dit deel van Nieuw-Zeeland,

we bevinden ons op het Zuidereiland, is een ideaal gebied voor sauvignon blanc. Allereerst schijnt de zon hier volop waardoor de druiven goed kunnen rijpen. Er is afkoeling vanuit zee, waardoor de druiven ook weer niet overrijp worden en er valt weinig neerslag waardoor schimmelziekten nauwelijks kans krijgen. Tel daarbij op het langdurig en traag rijpingsseizoen en dat alles maakt de unieke geur en smaak waar de sauvignon blanc uit Marlborough befaamd om zijn.

Dat hele groene, met hier en daar een ronduit pittig karakter, dat is er wel zo'n beetje vanaf. Tegenwoordig valt er meer verfijning te bespeuren in een sauvignon blanc uit Marlborough.

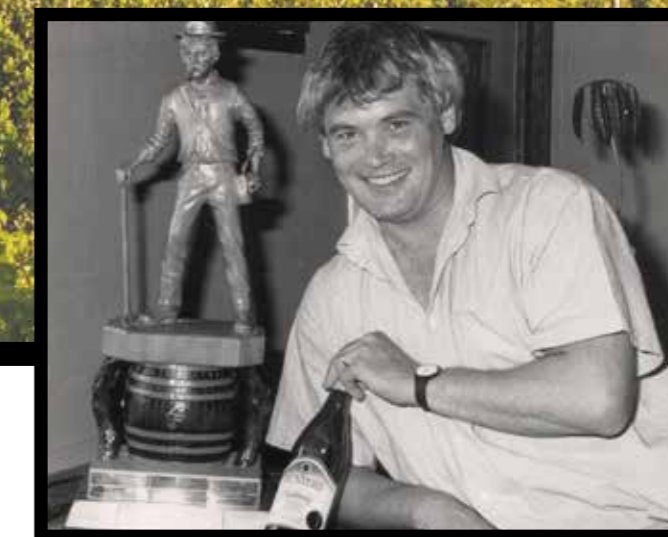


Hunter's Nieuw-Zeeland

Hunter's Wines is het verhaal van succesvol wijn maken in Nieuw-Zeeland maar ook het verhaal van tragiek namelijk het vroegtijdig overlijden van Ernie Hunter tijdens een motorongeluk.

We schrijven 1981 als Jane en Ernie Hunter besluiten om net buiten Blenheim, Marlborough, hun eigen wijnbedrijf op te starten. Het is de periode waarin Australische wijnen in populariteit winnen en ook de wijnen uit Nieuw-Zeeland mogen zich in een grote belangstelling verheugen. Maar daar waar nu wijnbedrijven zich als het ware als een lint door de streek rondom Blenheim uitstrekken, waren Jane en Ernie destijds de enigen. Ernie, geboren en getogen in Ierland kwam in 1979 naar Blenheim om daar, op een bodem die goed doorlaatbaar is en met door rivieren afgezet fijnkorrelig materiaal op een grindlaag, zijn eerste wijnstokken aan te planten. 26 hectare in eerste instantie.

Ernie ontmoette al vrij snel Jane die toen nog werkzaam was als wijnbouwkundige bij Montana Wines, ook in Blenheim en samen togen zij aan het werk. Vanaf het allereerste moment legden zij zich toe op het maken van kwaliteitswijnen. En natuurlijk plantten zij sauvignon blanc maar ook riesling, gewürztraminer, müller thurgau, chardonnay,



riesling en pinot noir. Druivenrassen die allemaal het beste gedijen in een getemperd klimaat. Ofschoon ook cabernet sauvignon tot het succesverhaal van Jane en Ernie mag worden gerekend. Vele prijzen slipten zij in de wacht en mede dank zij hun inspanningen wordt Marlborough op de kaart gezet. Ernie is een charismatisch man die veel mensen weet te enthousiasmeren. Midden jaren '80 van de vorige eeuw zet Ernie de stap om hun wijnen te exporteren naar Engeland. Eerst chardonnay en later ook fumé blanc; een op hout gelagerde sauvignon blanc. Het blijkt een daverend succes en meer exportlanden volgen. Maar dan slaat in 1987 het noodlot toe. Op weg naar huis vanuit Christchurch raakt Ernie betrokken bij een zeer ernstig motorongeluk en hij komt te overlijden. Jane neemt vanaf dat moment het bedrijf over. En gaat door met het werk wat haar man nooit heeft kunnen voltooien. Hunter's is nog altijd de enige, in de jaren zeventig gestichte winery, met inmiddels 120 hectare wijngaard, die nog steeds behoort aan dezelfde familie.

Hunter's Sauvignon Blanc

Een klassieke Marlborough Sauvignon Blanc met een opstuwend parfum van groene kruisbessen, granny smith en passiefruit. Supersappig in de mond met een overvloed aan grapefruit, gekonfijte limoen en rabarber.



Hunter's Pinot Noir

Een schitterende balans tussen rijp fruit als kersen en kruidigheid.



Hunter's Riesling

Gebalanceerde wijn met bloemige aroma's en hints van citrus en appel.



Alcoholvrije Wijn



Alcoholvrije wijn is aan een ware opkomst bezig. Op momenten dat alcoholgebruik niet gewenst is, is alcoholvrije wijn een goede keuze. Bij wijnspecialisten en zeker ook in de horeca krijgt wijn zonder alcohol steeds vaker de handen op elkaar. Niet voor niets want de kwaliteit en ook de smaak van alcoholvrije wijn is de laatste jaren met sprongen vooruit gegaan. Tijd dus om wijn zonder alcohol nader te bekijken.

Een producent kan op verschillende manieren alcoholvrije wijn maken. Zoals we weten ontstaat alcohol door vergisting van vers druivensap. De suikers in het druivensap worden omgezet in alcohol en koolzuur. Koolzuur verlegt en een alcoholhoudende vloeistof blijft over.

OSMOSE

Om dan de alcohol uit de jongere wijn te halen, maakt men tegenwoordig steeds

vaker gebruik van omgekeerde osmose. Een natuurkundig procedé om stoffen, in dit geval alcohol, uit een vloeistof te verkrijgen. Er wordt gebruikt gemaakt van een filter waar de vloeistof onder hoge druk doorheen geperst wordt. Grote moleculen in de vloeistof blijven achter in het filter terwijl kleinere moleculen zoals water en alcohol wel door het filter heengaan. Dit water met daarin de alcohol opgelost, wordt vervolgens gedistilleerd waarbij het dan verkregen zuivere water weer wordt toegevoegd aan de jonge wijn die dan als alcoholvrije wijn mag worden verkocht. Een groot voordeel van deze methode is dat geur- en smaakstoffen van de wijn grotendeels behouden blijven.

VACUÛMPOMP

Meer recent maar gebaseerd op een uitvinding uit 1908 is het proces met gebruik van de vacuÛmpomp. In een glazen kolom wordt met een vacuÛmpomp waterdamp

en alcohol naar boven gezogen. Dit gebeurt bij een temperatuur van 25 à 32 graden Celsius zodat geur- en smaakstoffen niet verloren gaan. Onderin de kolom bevat de wijn weinig alcohol en deze wijn wordt overgepompt naar een volgende glazen kolom, waarna het proces weer opnieuw begint. In totaal wordt het proces vier keer voltrokken. Uiteindelijk bevat de wijn nog maar 0.02 - 0.05% alcohol, maar heeft het toch de oorspronkelijke smaak behouden.

SPINNING CONE TECHNIËK

Veel vernuftiger is de zogenaamde spinning cone techniek waarbij de basiswijn in een kolom met draaiende, kegelvormige schotels wordt geschonken. Door de draaiende bewegingen van de schotels worden vluchtige bestanddelen in de wijn zoals alcohol, als het ware naar buiten verdreven. Vergelijk het een beetje met de centrifuge waarbij door snel ronddraaien ook het water naar de zijkant wordt geduwd.

Bij de spinning cone techniek wordt de alcohol vervolgens opgevangen en voor andere doeleinden gebruikt. De alcoholvrije wijn laat men korte tijd rusten om vervolgens af te vullen in flessen.

WIJN VERHITTEN

Een zeer goedkope maar nauwelijks verfijnde methode is de jonge wijn eenvoudigweg verhitten waarbij de alcohol verdampt. Vergelijk het een beetje met het verwarmen van Glühwein. Helaas gaan bij deze methode ook veel geur- en smaakstoffen verloren en deze methode wordt dan ook voornamelijk bij goedkopere alcoholvrije wijnen toegepast.

AROMA'S

Steeds vaker wordt bij gelegenheid gevraagd om alcoholvrije wijn. Het is een ontwikkeling die niet te keren is. Omdat er allerlei momenten en situaties zijn waarin iemand wel een glas wijn maar geen alcohol wil.

Maar om maar meteen een misverstand uit te weg te ruimen: alcoholvrije wijn is géén andere naam voor druivensap. Het is juist tijdens de vergisting, dat niet alleen de suiker in alcohol wordt omgezet, maar dat er ook allerlei andere aroma's ontstaan, aroma's waaraan wijn zijn speciale karakter deels te danken heeft. Vaak zijn die aroma's in aanleg al in de druif aanwezig, maar ze worden tijdens het complexe proces van vergisting tegelijkertijd met de alcohol gevormd tot de uiteindelijke wijnaroma's. Kortom, die vergisting is essentieel en maakt dat een wijn naar wijn smaakt. Het geheim is dus: eerst een echte wijn maken en dan op zeer ingenieuze wijze wel de alcohol, maar niet de aroma's eruit halen. Dat is buitengewoon goed gelukt met de serie wijnen onder de naam Lighthouse. En er is ook nog een leuke verscheidenheid. Kortom: een alcoholvrije wijn voor elk moment, voor elke gelegenheid.

'Alcoholvrij wordt steeds vaker een graag geziene gast.'

Lighthouse Sparkling, alcoholvrij

Tintelfris, parelend in het glas en uitgesproken feestelijk, deze mousserende alcoholvrije wijn.



Lighthouse witte wijn, alcoholvrij

Milde aangename fruittonen en een harmonieuze smaak.



Lighthouse rode wijn, alcoholvrij

Mooi palet van rood fruit met een zachte enigszins kruidige smaak.



Lighthouse Sauvignon Blanc, alcoholvrij

Verrukkelijk fris en aromatisch, zoals je van een sauvignon blanc verwacht.



Lighthouse Cabernet Sauvignon, alcoholvrij

Echt een cabernet sauvignon, met zijn typerende fruit van bessen en zijn pittige smaak.



Onbekend maar niet onbemind

Trebbiano of trebbiano toscano

Trebbiano of trebbiano toscano zoals de wijndruif officieel heet, is een zeer oud druivenras. Dat blijkt wel uit de lange lijst synoniemen die voor trebbiano in omloop zijn. De druif werd al in de eerste eeuw voor het eerst genoemd in de Naturalis Historia, die Plinius de Oudere schreef. In zijn werk schrijft hij over vinum trabulanum, vermoedelijk de trebbiano.

Ook van druiven maar geen wijn...

Vecchia Romagna

De naam trebbiano is afgeleid van het Latijnse woord trebula wat huis of boerderij betekent. Dat wijst erop dat de trebbiano in die tijd een lokale witte wijn was, die zelf door de boeren werd gemaakt en die ze ook zelf dronken. Het wordt algemeen aangenomen dat de Etrusken de druif aan land hebben gebracht in Emilia Romagna. Wijn uit deze regio werd al voor onze jaartelling zeer gewaardeerd door bijvoorbeeld Lucius Piso Caesoninus, de schoonvader van Julius Ceasar; zijn excessief genieten werd zelfs openlijk bekritiseerd. En Galla Placidia (390-450 na Chr.), dochter van Keizer Theodosius de Grote, vond wijn uit Romagna zo goed, dat hij 'uit goud gedronken zou moeten worden; berti in oro'. De gemeente Bertinoro dankt zijn naam aan dit verhaal.

TREBBIANO

Trebbiano is nog altijd het meest aangeplante druivenras in Italië. Meer dan 11% van de totale wijnbouwgrond van Italië is met trebbiano beplant. Trebbiano is een echt werkpaard; weinig wijndruiven leveren per druivenstok zo'n grote opbrengst. Niet zelden meer dan 150 hl per ha. Het is ook daarom dat trebbiano in Italië als de eminence grise van de vino bianco wordt gezien. Er zijn een paar interessante Italiaanse witte bijzonderheden die geen drup trebbiano bevatten, maar deze zijn zeldzaam. Soave bijvoorbeeld uit het Noorden bestaat voornamelijk uit garganega maar heeft toch een bontkraagje van trebbiano toscano en tot 30% trebbiano di Soave.

Toch kan trebbiano niet worden omschreven als een druif met veel karakter, integendeel. Proefnotities van trebbiano bezitten vaak termen als 'weinig neus', 'een duidelijk hoge zuurgraad', 'niet veel alcohol en body', 'korte afdronk'. Reden waarom vaak ook de wijnen met meer diepgang als het ware worden 'opgepimpt' met druivenrassen als marsanne, clairette, grenache blanc en rolle. Vooral die laatste, beter bekend als vermentino, geeft karakter en finesse aan de trebbiano wijn.

DISTILLEREN

Het zijn de zuren in de trebbiano die de druif ook weer geschikt maken voor gebruik in een heel ander spectrum van de wereld van wijn; namelijk die van het distilleren. Distilleren, afkomstig van het Latijnse woord 'destillare', is het proces waarbij we alcohol scheiden van de vloeistof waarin deze zich bevindt. Distilleren geschiedt in alle bekende Europese wijngedebieden en ook wel in wijnstreken overzee. Cognac is een bekend winddistillaat en laat nu juist in de

streek tussen La Rochelle en Angouleme volop trebbiano staan aangeplant. Onder de Franse naam namelijk ugni blanc. Ook in de Armagnac-streek is ugni blanc een graag geziene gast.

UGNI BLANC

Het zuidwesten van Frankrijk en de wijnstreken aan de voet van de Pyreneeën zijn ook fervent liefhebber van de ugni blanc. In de afgelopen zomereditie van De Wijnkenner viel te lezen over de gros manseng, een druif die vaak samen optrekt met ugni blanc. Meer richting de Middellandse Zee staat ook het nodige aangeplant en men moet er niet vreemd van opkijken de ugni blanc aan te treffen op het zuidelijk halfrond; Argentinië, Brazilië, Mexico, Uruguay, Australië en Zuid-Afrika zijn zeker niet onbekend met ugni blanc.



WIJNDISTILLATEN

De wereld van winddistillaten is oud, heel oud. In bijna ieder wijnland is er een drank op basis van wijnalcohol verkrijgbaar. De Fransen hebben hun cognac, hun armagnac en eigenlijk kent men in Frankrijk wel een dozijn klassieke winddistillaten. Daarbij steken landen als Spanje en Portugal wat schril af al kan ook de Spaanse brandy bogen op een lange historie. Niet anders is dat bijvoorbeeld met de Portugese Macieira brandy, gemaakt van de beste druiven.

Italië mag in dit verhaal uiteraard niet ontbreken en de vele wijnregio's brengen haar eigen 'brandy's voort waarbij Vecchia Romagna zonder twijfel de meest bekende is. De geschiedenis van Vecchia Romagna begint in Frankrijk waar aan het begin van de 17e eeuw de familie Buton de finesses van het distilleren tot in detail beheerst. Recepten en distilleerprocessen worden minutieus vastgelegd in een receptenboek. Het is het era van Napoleon I, zelf ook liefhebber van cognac en het was Napoleon I die titel 'hofleverancier' toeweest aan de familie Burton.

NAPOLEON I

Bij de teloorgang van het regime van Napoleon I ondergaat Frankrijk een drastische metamorfose. Het land raakt in verval en voor mooie distillaten is lange tijd geen vraag. Hoe anders is dat in het buurland Italië waar de economie juist sterk opleeft. Opvallend genoeg juist door het wegvallen van de agressor Napoleon I komt Italië in rustig vaarwater en maakt Italië kennis met welvaart. Een op dat moment vrij jonge telg van de familie Buton, Jean genaamd, besluit

zijn geluk te gaan beproeven in Italië. In Bologna, midden in de regio Emilia Romagna komt Jean in contact met een plaatselijke ondernemer en samen besluiten zij een distilleerderij op te zetten, zij het in eerste instantie als experiment.

EMILIA ROMAGNA

De regio Emilia Romagna is overigens niet toevallig door Jean uitgekozen. De steek staat dan al bekend om haar goede kwaliteit trebbiano druiven. Juist deze trebbiano druiven geven nog altijd de finesse aan Vecchia Romagna. Een naam die pas vanaf 1939 wordt gebezigd; waarbij men ook de driehoekige fles en de afbeelding van de wijngod Bacchus op het etiket introduceert. Voordien was het de naam Distilleria G. Buton & C die met sierlijke letters op het etiket prijkt.

Strijd en zware bombardementen tijdens de Tweede Wereldoorlog leggen de productie van Vecchia Romagna volledig stil en pas na de Tweede Wereldoorlog hervat men het distillatieproces. Dankzij niet door de Duitsers geconfisqueerde voorraden kan men direct de clientèle van Vecchia Romagna voorzien. Vooral nog alleen in Italië maar al snel ook daarbuiten. Veel wordt ook vanaf dat moment geëxporteerd naar de Verenigde Staten vanwege de vele Italianen die daar een nieuw bestaan zijn op gaan bouwen.

Vecchia Romagna wordt evenals cognac in de zogenaamde Alambic Charentais gedistilleerd. Waarbij la testa (de voorloop), il cuore (de middenloop) en la coda (de naloop) vakkundig worden gescheiden. Tegenwoordig past men naast de keteldistillatie, zoals de methode met

de Alambic Charentais vaak wordt genoemd, ook de moderne vorm van continue distillatie toe. Deze methode kennen wij ook van de Armagnac en wordt ook toegepast bij single grain whisky's in Schotland. Continue distillatie heeft als voordeel dat het eindproduct, de kleurloze alcohol, zeer verfijnd en zeer zuiver is. Langdurige rijping op eikenhouten vaten zorgt voor een ongekende smaakbeleving.



Interesse in de wereld van het gedistilleerd?

Schuif dan aan bij de enige Liquoristen Opleiding van Nederland waar vakspecialisten u alles bijbrengen op het gebied van whisky, cognac, rum etc. Ook worden er diverse bezoeken aan distilleerderijen in Nederland gebracht. Kijk voor meer informatie op www.wijnacademie.nl/liquorist/opleiding-liquoristen

Versterkte wijnen

De term 'versterkte wijn' is een verzamelnaam voor heel veel wijnen met een alcoholpercentage hoger dan 15%. Zoals we weten, sterven gistcellen af zodra het alcoholpercentage in de wijn boven de 15% stijgt. Sommige opgekweekte gistcellen weten het tot 16% vol te houden maar dan houden ook zij het voor gezien. Bezit een wijn een hoger alcoholpercentage, dan heeft men als het ware een 'kunstje' toegepast. Dit kunstje is al van heel lang geleden. In een tijd van lange reistijden waarbij vaten met wijn lang, heel lang onderweg waren naar bijvoorbeeld Engeland. En waar de kwaliteit van de wijn niet altijd van die mate was dat de wijn een lange reis gemakkelijk kon doorstaan.

Bij de zoveelste tot azijn geworden scheepslading wijn die aankwam op de kades van Londen, besloot men in te grijpen. Het was al langer bekend dat wijnalcohol in pure vorm een conserverende werking had. In de oudheid waren het bijvoorbeeld de Moren in Spanje die hele verhandelingen hadden geschreven over alcohol en de medicinale eigenschappen van alcohol. Ook waren het de Arabieren die de kunst van het alcohol verkrijgen uit bijvoorbeeld vers fruit perfect beheersten. Het woord alcohol is overigens afgeleid van het Arabische woord Al Kohl wat zoveel als 'spirit' betekend. Het woord spirit wordt nog altijd gebruikt in Engelstalige landen en wij in Nederland hebben natuurlijk het woord spiritus.

De kennis over alcohol die de Moren uitvoerig hadden uitgeschreven, werd in de 12e eeuw vertaald. Door Arnaldus de Villa Nova (1235-1311), een 14e-eeuws alchemist, astroloog en arts. Deze Arnaldus schreef een uitvoerig wijnboek, de Liber de Vinis waarin hij uitvoerig diverse onderwerpen behandelde; van het beste ogenblik om wijn te proeven tot de behandeling van een aantal kwalen. Ook beval hij wijn aan bij diverse medische aandoeningen zoals verkoudheid en dementie. Uiteindelijk bleef de kennis van deze Liber de Vinis niet beperkt tot de medische wereld, ook bij een aantal wijnmakers en kooplieden, met name die uit Amsterdam, groeide de interesse naar het vervaardigen van alcohol. Producten als cognac en ook armagnac zijn in deze periode ontstaan.

PORT

Een van de meest bekende 'versterkte wijnen' is uiteraard port. Al in de 13e eeuw was er vanuit Portugal veel wijnexport naar Engeland. De handel in wijn uit Portugal naar Engeland krijgt een extra impuls als Engeland voor de zoveelste keer in oorlog verkeerd met Frankrijk. Voorlopig geen Franse wijn voor de Londenaren maar de wijnen uit Portugal zijn niet bestemd tegen de langere reis op zee vanuit de havenstad Oporto. De oplossing ligt in het feit om bij aankomst in Londen de wijn te versterken met wijnalcohol, of te wel 'brandy'. Pas in de 19e eeuw besluit men om de wijn in Portugal zelf te doen versterken. Wijnalcohol wordt toegevoegd waardoor de gisting wordt stopgezet met als bijkomstigheid dat de uiteindelijke wijn de nodige onvergiste suikers bevat en dus ronduit zoet is. Geen probleem voor de zoetekauwen op Albion, het eiland wat wij beter kennen als Groot Brittannië. Portvaten tegenwoordig bevatten één vijfde deel wijnalcohol, in Portugal aguardente genoemd en dit vat wordt aangevuld met de portwijn, die hierdoor een alcoholpercentage krijgt van 19 à 20 %. De aguardente moet aan vele voorwaarden voldoen. Deze voorwaarden zijn opgesteld door het Instituto do Porto. Simpelweg wijnalcohol toevoegen is er niet bij.

Osborne tawny port



MARSALA

Om aan de stijgende vraag naar zoete, versterkte wijnen te voldoen, de Engelsen zijn nog steeds in oorlog met de Fransen, gaat men op zoek naar alternatieven voor port. Ook al omdat de Portugezen zelf steeds hogere prijzen gaan vragen voor hun wijn. Een goed alternatief wordt gevonden op het eiland Sicilië. De Engelse wijnhandelaar John Woodhouse, gespecialiseerd in versterkte wijn als port, sherry en madeira weet natuurlijk uit ervaring waar hij op port gelijkende wijnen elders dan in Portugal zelf kan vinden. Hij waagt de gok in Zuid-Italië en op Sicilië is het raak; wijnen gemaakt van druivenrassen als grillo, catarratto en inzolia geven goede resultaten en doorstaan met glans de toevoeging met alcohol. In thuisland Engeland sloeg de drank in als een bom. Het werd vooral verkocht aan de Engelse legervloot om de mariniers te verkwakken. Woodhouse ging terug naar Marsala. Niet om nog meer marsala in te slaan maar om zich hier totaal aan de wijn te wijden.



Pellegrino Joseph Marsala
Superiore Rubino DOC Dolce

BANYULS

Ook in Frankrijk is men bekend met het verschijnsel van versterkte wijnen en het toevoegen van wijnalcohol. Zo'n versterkte wijn draagt op het etiket de naam 'vin doux naturel' kortweg VDN. Een zeer bekende VDN is banyuls uit de Roussillon-streek in het zuiden van Frankrijk. Vakantiegangers die met de auto naar bijvoorbeeld Barcelona rijden, komen er langs. Grillige, terrasvormige wijngaarden sieren het landschap. Wijngaarden waar het onmogelijk is om met tractoren en oogstmachines te werken. Men maakt hier al lange tijd zeer geconcentreerde wijn door de wijndruiven te laten drogen in de zon. De wijn werd dan dikwijls aangezoet met honing. Maar ook hier hoort men over de bevindingen van Arnaldus de Villa Nova en de heilzame werking van wijnalcohol. De wijze waarop men ze wijn maken in Portugal is gauw bekend en het alternatief voor port is geboren; banyuls uit Frankrijk. Net als port perfect bij chocolade alleen wat lager in alcohol. De bijnaam voor banyuls is in Frankrijk niet voor niets Franse Port. Maar officieel mag deze naam natuurlijk niet worden gebruikt. Banyuls is wat men noemt een 'rancio', een vdn die door het laten rijpen op houten vaten, uiteindelijk licht oxideert.

MUSCAT DE RIVESALTES - BEAUMES DE VENISE

Een 'vin doux naturel' die men niet op houten vaten laat rijpen is bijvoorbeeld de Muscat de Rivesaltes. Gemaakt van uiteraard de muscat druif, moet een muscat de rivesaltes het juist hebben van haar fruit en drinkt men deze bij voorkeur dan ook jong. Toch kan een muscat de rivesaltes lang bewaard worden, zelfs na openen van de fles. In de loop van de tijd ontstaan dan aroma's van vijg, abrikoos, pruim en kers. Na langere opslag, bij een ongeopende fles, ontwaart men aroma's van karamel en geroosterde noten, cacao, koffie en zelfs cognac. In wijnstreken rondom de Middellandse Zee is de muscat druif een graag geziene gast. Muscat kan goed tegen hogere temperaturen en geeft zeer elegante geparfumeerde wijnen.



Douro-Vallei, Portugal

Bijvoorbeeld de muscat beaumes de venise. Ook weer zo'n prachtige 'vin doux naturel' uit het zuiden van Frankrijk. Niet uit de Roussillon maar verder oostwaarts, namelijk de Rhône vallei. Wijnliefhebbers beschouwen de muscat beaumes de venise als één van de beste van Frankrijk. Deze wijn wordt als aperitief en als dessertwijn genuttigd.

Al in de 1e eeuw vermeldt Plinius de Oudere het bestaan van de muscat, de lekker wegdrinkende en fruitige wijn, die sinds lang verbouwd wordt in Balme, in zijn 'Historia Naturalis'. Plinius de Oudere had hem de bijnaam gegeven van 'wijn van de bijen'. Later, in de 14e eeuw, liet paus Clemens V een muscat wijngaard van 70 ha aanplanten op de hellingen van Beaumes-de-Venise. En in 1945 krijgt de wijn de officiële status van AOC Muscat de Beaumes-de-Venise Vin Doux Naturel. Vanaf dat moment moet de wijn aan bepaalde, zeer strikte voorwaarden voldoen. Zo moeten de druiven een suikergehalte hebben dat hoger is dan 252 gram per liter en alleen druiven van het druivenras muscat à petit grains mogen worden gebruikt. De gisting vindt plaats bij lage temperatuur en er mag geen gebruik worden gemaakt van eiken vaten. De jonge wijn rijpt een korte periode op rvs vaten. Noch bij de vinificatie noch bij de opslag wordt gebruik gemaakt van eiken vaten.

De wijnen hebben een gouden kleurspiegel die soms lichtjes naar roze zweemt. Het is een zeer geparfumeerde wijn die herinnert aan bloemen en citrusvruchten, en met enkele exotische toetsen zoals lychee. Hij geeft veel zachtheid in de mond en heeft een lange afdronk. Hij wordt geapprecieerd als aperitief, doch wordt ook gedronken bij meloen. De muscat gaat goed samen met gerookte zalm, een in de pan gebakken lapje foie gras, sommige schimmelkazen en met vruchtendesserts. Hij moet jong en koel gedronken worden om zijn echte frisheid te ervaren, maar hij kan ook een hele tijd bewaard worden.

Ook Portugal heeft een zeer fameuze versterkte wijn afkomstig van de muscat druif; muscatel de setubal. Anders dan bijvoorbeeld de muscat wijnen uit Frankrijk gebruikt men in Portugal de muscat d'Alexandrië als druif voor deze dessertwijn die zeer goed kan ouderen. De wijngaarden voor deze rijke dessertwijn staan aangeplant op het schiereiland Sétubal, net onder Lissabon. Tienduizend hectare aan wijngaarden waar volgens veel Portugese wijnliefhebbers de beste wijnen van Portugal worden gemaakt. Meer dan trots is men er op de muscatel, een wijn die net als port wordt versterkt door toevoeging van alcohol. Muscatel wordt gemaakt van de zoete muskaatdruif. Bijna altijd gaat het om de witte die door de Portugezen muscatel de sétubal wordt genoemd. Soms

wordt er gebruik gemaakt van de blauwe variant: de muscatel roxo.

MOSCATEL

Bij de productie van muscatel gaan de muskaatdruiven met schil en al in de fermentatietanks. Daar zetten gisten de druivensuikers om in alcohol. Op het moment dat de wijn het juiste zoetgehalte heeft wordt de fermentatie afgebroken door toevoeging van brandy.

In tegenstelling tot port krijgt bij muscatel de wijn eerst nog een aantal maanden de tijd om zoveel mogelijk smaak uit de druivenschillen te onttrekken. Pas daarna wordt het gefilterd en overgepompt naar eiken- of mahoniehouten vaten om in alle rust verder te rijpen. Muscatel wordt net zoals port verkocht van één enkel oogstjaar (colheita, jaartal op de fles) of als blend van meerder oogstjaren. De meeste muscatel blijft twee tot vijf jaar op vat waarna het wordt geblend, gebotteld en verkocht. Muscatel van uitzonderlijke kwaliteit wordt apart gehouden en rijpt nog vele (tientallen) jaren door. Bij jonge muscatels voeren aroma's van noten, rozijnen, citrusvruchten en honing de boventoon. De oude muscatels worden vooral gekenmerkt door smaken van karamel en chocolade die samengaan met een lange, intense en licht stroperige afdronk. De jonge muscatel de sétubal (witte druif) is goudgeel tot lichtoranje van kleur. Heeft deze Muscatel vele jaren houtrijping achter de rug dan is hij amberkleurig. Muscatel roxo (rode druif) is in zijn jeugd oranjerode en kleurt bij langdurige rijping door naar helder diep bruin. Muscatel roxo is in Nederland overigens vrij lastig te verkrijgen.

MAVRODAPHNE

In Griekenland kent men ook een 'versterkte wijn' namelijk de mavrodaphne. Het is zowel de naam van de wijndruif als van de port-achtige wijn uit onder andere de noordelijke Peloponnesos en andere delen van Griekenland. Mavrodaphne werd van oudsher gevinifieerd in grote vaten die in de zon staan. Tegenwoordig steeds meer in temperatuur gecontroleerde opstellingen. De gisting wordt gestopt door ook hier weer toevoeging van een distillaat van eerder geproduceerde wijn. Vervolgens wordt de mavrodaphne overgebracht naar ondergrondse kelders om verder te rijpen. Daarna wordt de wijn nogmaals 'opgevaardeerd' door het in contact te brengen met oudere wijnen via de soleramethode, bekend van de sherry-streek in Spanje. Zodra de wijn voldoende gerijpt is wordt ze gebotteld en verkocht als dessertwijn. Mavrodaphne is een donkere, bijna ondoorzichtige wijn met een donkerpaarse tot donkerbruine kleur. De afdronk bevat aroma's en smaken van karamel, chocolade, koffie, rozijn en pruim.

ALVI'S DRIFT

In Zuid-Afrika maakt het wijnhuis Alvi een zeer bijzondere versterkte dessertwijn; de muscat de frontignan. De druiven voor deze wijn zijn specifiek geselecteerd om hun vermogen een hoog suikergehalte te produceren en tegelijkertijd hun kwaliteit te behouden. Ze worden als laatste geoogst nadat ze goed zijn ingedroogd en een hoog suikergehalte hebben ontwikkeld. De druiven worden gekneusd en het sap wordt bij de schillen gelaten zodat de volledige extractie van gekristalliseerde suikers hiermee in contact komt. Daarna wordt er geperst en wordt de wijn versterkt. Deze dessertwijn krijgt een opvoeding van 18 maanden op kleine eikenhouten vaten.



Alvi's Drift Muscat de Frontignan

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. De wijn vult de mond met een explosie van gedroogde abrikoos, perzik en nootachtige smaken. Een prachtige manier om de avond te beëindigen. De wijn wordt gemaakt in kleine hoeveelheden, deze wijn is een zeldzaamheid en grotendeels onontdekt.

QUADY WINERY

Als laatste willen we de versterkte wijnen uit de Verenigde Staten niet ongenoemd laten. We schrijven 1975 als Andrew en Laurel Quady hun hectische baan in Zuid-Californië vervuilen voor een nieuwe uitdaging als wijnmakers. Zij komen vrij snel met een op witte port gelijkende wijn waarbij de vergisting is gestopt door ook hier toevoeging van wijnalcohol. Deze Essensia, afkomstig van de

orange muscat druif heeft een alcoholpercentage van 15%, een zeer bijzonder aroma met een geur die doet denken aan sinaasappelbloesem en abrikozen met een aanhoudende frisse afdronk. Essensia wordt gebruikt als dessert begeleiding of als dessert op zich. Ze is verrukkelijk bij nagerechten als ijsparfait met witte chocolade en pistache.



Essensia Orange Muscat

Een rode tegenhanger voor de Essensia volgt vrij snel in de vorm van de Elysium black muscat. In Europa kennen wij de wijndruif black muscat onder een ander naam namelijk muscat hamburg maar we komen deze maar zelden tegen. Black muscat uit Californië is een met alcohol versterkte wijn met een alcoholpercentage van 15% en deze wijn heeft een heerlijk frisse portachtige zoetheid. Aardbeirood van kleur, helder en fris met een geur van rozen en nuances van lychees is deze Elysium Black Muscat heerlijk bij chocoladedesserts. De wijn heeft een heerlijk fruitig mond-aroma met pure kersen maar niet al te zwaar.



Elysium Black Muscat





'Wijnklets' met Michel van Tuil

De Grieken landden met hun bootjes rond 600 voor Christus in het uiterste zuidwesten van het huidige Frankrijk. De leisteenterrassen van de Côte Vermeille, Franse uitlopers van de Costa Brava, waren zeer geschikt voor het aanplanten van wijnstokken. Het resultaat was een suikerrijke en sterke wijn.

Deze wijnen waren ook tijdens de Romeinse overheersing zeer geliefd. De schrijver Plinius schreef al over de vurige wijnen uit de Roussillon.

In het jaar 1276 stichtte Jacob de Veroveraar het koninkrijk Mallorca. Het bestond uit de Balearen, Roussillon en Montpellier. De wijnbouw beleefde een bloeiperiode en een aantal jaren later lukte het de arts Arnau de Vilanova om uit wijn alcohol te distilleren. Dit had hij geleerd tijdens zijn studie in Arabië. Met dit "levenswater" voerde hij experimenten uit. Zo ontdekte Arnau dat wijnalcohol de gisting van wijn stopt. Het gevolg, een wijn met een natuurlijk zoete smaak en die daardoor geen kans kreeg om azijnachtig te worden. Dit was de geboorte van de Vin Doux Naturel. Deze methode werd mutage genoemd. De bijzondere zoete wijn was succesvol. Men ontdekte ook dat de vaten wijn die op platte schepen werden vervoerd, door de zon een bijzondere en snellere manier van rijpen opleverde.

In 1659 werd de Roussillon ingelijfd door Frankrijk. Lodewijk XIV bood de wijnen in Versailles aan en de schrijver Voltaire was gek op Muscat de Rivesaltes. De gehele boeiende geschiedenis van de Vin Doux Naturel inspireerde de astronoom en politicus François Arago om dit wettelijk vast te laten leggen in 1872.

Vanaf 1936 werden in de Appellation Origine Contrôlée druivenrassen, wijngaarden, opbrengsten (maximaal 30 hl per ha), rijpingsgraad van de druiven, wijnbereiding en minimale leeftijd van de wijn vastgesteld.

De hedendaagse Vin Doux Naturel wijnen uit de Roussillon luisteren naar de namen Banyuls, Maury en Rivesaltes. De belangrijkste druivenvariëteiten zijn muscat,

macabeo, malvoisie en grenache. De druiven moeten een minimum van 252 gram suiker per liter hebben ontwikkeld, dit komt overeen met een potentieel alcoholpercentage van 14.4%. Tijdens de alcoholische vergisting bepaalt de wijnmaker het tijdstip waarop hij zuivere wijnalcohol van 90% gaat toevoegen. Hoe vroeger de alcohol erbij gaat, hoe hoger het restsuikergehalte. Hoe langer de wijnmaker wacht met het toevoegen, des te droger de smaak van de wijn wordt. De ontstane alcoholpercentages lopen tussen de 16 en 18.5%.

De bekendste van de vier Vin Doux Naturelwijnen is Banyuls. De 1.300 ha aan wijngaarden voor Banyuls liggen tegen de Spaanse grens aan. Er bestaan een aantal types Banyuls zoals de fruitige Banyuls Blanc en Banyuls Rosé. Bij Banyuls Ambré duurt het verouderen 2.5 jaar. Traditioneel is een rode Banyuls met ook hier een veroudering gedurende minstens 2.5 jaar. Rimage wordt binnen een jaar gebotteld om fruitigheid te bewaren.

Bij de Banyuls Grand Cru duurt de rijping duurt minimaal 30 maanden. Banyuls Grand Cru Hors d'Âge heeft een rijping van minstens 5 jaar. Het rijpen gebeurt op vaten in de buitenlucht en op grote glazen flessen (bonbonnes). Een gouden combinatie is een chocoladedessert met een rode Banyuls. Daarnaast smaakt de wijn ook voortreffelijk bij pittige blauwschimmelkazen, brokkelkaas en oude geitenkaas.

Met vriendelijke wijngroet,

Michel van Tuil



Lorgeril Maison & Domaines, Banyuls 3 ans d'age

Deze drie jaar oude Banyuls heeft een zeer rijke geur, rijp en zoet met aroma's van noten, gekookte pruimen en chocolade.

Vin Doux Naturel uit de Roussillon.



De perfecte combinatie

DOOR PATRICK VAN EGMOND

Het is een mooi spel. Het combineren van wijn met gerechten. Bij de juiste match is één plus één drie. De wijn tilt het gerecht naar een hoger plan en andersom. Vandaar dat in een goed restaurant, waar complexe gerechten worden geserveerd, de sommelier echt kan zorgen dat je in plaats van een goede ervaring een uitstekende ervaring beleeft. Thuis is doorgaans geen sommelier aanwezig maar toch is het ook daar mogelijk door middel van de juiste wijnkeuze je eigen gerechten naar een hoger niveau te tillen. **In deze editie: paella**

Paella komt van oorsprong uit de regio Valencia maar is inmiddels uitgegroeid tot het nationale gerecht van Spanje. Als je in Spanje bent, kom je zeker op toeristische plekken, veel restaurants tegen die met een buitenbord met plaatjes van verschillende soorten paella de gasten naar binnen proberen te lokken. Probeer deze plaatsen te vermijden en ga op zoek naar restaurants die authentieke paella serveren. Een mooi voorbeeld is **Los Gomez Taberna** (www.losgomeztaberna.com) in Valencia waar meerdere soorten uitstekende paella gegeten kunnen worden. De traditionele Paella Valenciana bevat overigens helemaal geen zeevruchten maar kip en konijn. Er zijn echter inmiddels veel verschillende varianten.

Er zijn online veel verschillende recepten van paella te vinden. Maar het is een gerecht wat zich er uitstekend voor leent om te experimenteren met wat je zelf lekker vindt. Kleine blokjes chorizo zorgen bijvoorbeeld voor een wat pittiger smaak en in de keuze voor vlees, vis of zeevruchten kan je natuurlijk ook eindeloos variëren. Bij de keuze van de wijn is er ook vrij veel mogelijk. Echter een lichtere en frisse witte wijn gaat het waarschijnlijk niet redden tegenover het romige van de rijst. Ook de keuze van je ingrediënten is van belang voor de keuze van de wijn.



MONTECILLO RIOJA GRAN RESERVA

Bij een typisch Spaans gerecht denk je in eerste instantie ook aan een Spaanse wijn en dan in eerste instantie aan een rioja. Deze gran reserva is complex maar niet al te zwaar en past heel mooi bij de klassieke paella Valenciana met kip en/of konijn.



MONTECILLO BLANCO BARREL FERMENTED RIOJA

Van hetzelfde huis is deze rijke en volle witte wijn, die prima op kan tegen het romige van de rijst en goed past bij een paella met vis en zeevruchten. De wijn is gemaakt van viura, tempranillo blanco en sauvignon blanc en heeft een houtlagering ondergaan. Doordat de wijn niet te hoog in de zuren zit past deze ook prima bij kreeftjes en gamba.



PERRACHON FLEURIE VIEILLES VIGNES

Wellicht een verrassende combinatie maar een mooie kwaliteit beaujolais, zoals deze Fleurie van oude stokken past prima bij paella. De wijn is fruitig en niet te zwaar, maar ook complex en kruidig waardoor de verschillende smaken uit de paella er goed bij aansluiten. De tip is wel deze licht gekoeld te serveren! Mede daardoor past hij zowel goed bij vlees als bij vis.



VIÑA VENTISQUERO GREY CHARDONNAY

Deze wijn heeft voor het grootste deel 12 maanden op Frans eikenhouten vaten gelegen en heeft daardoor de nodige body, maar het is zeker geen zware en logge wijn. De druiven groeien in de relatief koele Casablanca vallei in Chili waardoor de wijn ook veel frisheid en de nodige ziltigheid bevat. Die combinatie maakt hem een uitstekende begeleider van paella.



Rhône zonder Ruig te zijn

door Niek Beute

Brunely Essentiel

Rhône-wijn in optima forma

Sulfiet is een veel voorkomende stof in de wereld van wijn. Sulfiet is een verzamelterm voor alle stoffen met zwavel. De wijnmaker voegt sulfiet toe tijdens het wijn maken om te voorkomen dat er ongewenste bacteriën en schimmels in de wijn ontstaan. Ook zorgt sulfiet ervoor dat zuurstof de wijn niet kan aantasten waardoor de jonge wijn heerlijk fris en fruitig blijft. Het toevoegen van sulfiet is aan strenge voorwaarden gebonden.

Naast deze zogenaamde toegevoegde sulfiet komt er ook van nature sulfiet voor in wijn. Dit sulfiet komt vrij tijdens de gisting. Gist kan wel

10 tot 30 mg sulfiet per liter wijn produceren tijdens de fermentatie. Sommige gisten kunnen zelfs 100 mg per liter voortbrengen. Helemaal sulfietvrije wijn is dus niet mogelijk.

Steeds vaker verschijnen er wijnen zonder toegevoegd sulfiet. Sprekend voorbeeld is het wijnhuis Brunely, gelegen in de Rhône vallei. Naast een mooie serie Rhône wijnen uit diverse appellations bezit Brunely ook de Brunely Essentiel. Een wijn op basis van grenache en syrah. Een wijn met een zeer verleidelijke geur en smaak.

Dit is puur fruit in optima forma. Aan deze wijn is dus geen sulfiet toegevoegd. Dat vraagt heel veel van de wijnmaker. Om te beginnen mag er alleen met perfecte en volkomen gave en rijpe druiven gewerkt worden. Dus worden de trossen met de hand geoogst en vervolgens, na aankomst in de kelder zorgvuldig uit gesorteerd: elke druif waaraan ook maar iets mankeert wordt handmatig verwijderd. Dan volgt een langzame vergisting in tanks van rvs en beton, die 20-30 dagen duurt, waarna het geheel wordt geperst in een pneumatische pers. Daarna blijft de jonge wijn een aantal maanden op zijn fijne lie in betonnen 'cuves' rijpen.



'80 ook zelf wat wijngaarden aan te planten en zo de basis voor Domaine de la Brunely als wijnproducent te leggen.

Zoon Charles, die momenteel de leiding heeft, ging verder en legde zich geheel toe op wijnbouw. Hij wordt inmiddels bijgestaan door zoon Edouard, die daarmee de 3e generatie vormt. Charles Carichon heeft in de loop der jaren het wijngoed uitgebreid van 27 naar 80ha met wijngaarden in de belangrijkste appellations van de zuidelijke Rhône. Er wordt met respect voor de natuur gewerkt: onkruid in de wijngaard wordt bestreden door gebruik van een speciale graslaag tussen de rijen, waarmee ook het bodemleven wordt bevorderd. Ook bij het wijn maken wordt zo weinig mogelijk ingegrepen. Dat resulteert in heerlijke pure wijnen met volop fruit en een grote levendigheid.

Vlak voor de botteling wordt de jonge wijn gefilterd, nauwkeurig geanalyseerd op eventuele afwijkingen en dan direct onder de cuve op fles afgevuld. Vlak daarvoor is de lege fles geheel zuurstofvrij gemaakt. Naar verwachting zal de wijn, mits bewaard bij een temperatuur van 13°-15°C, zo'n drie jaar houdbaar zijn.

Het resultaat mag er zijn: de wijn is granaatrood van kleur. De geur is zeer expressief, met volop zwart fruit, zwoele specerijen en een vleugje zoethout. De wijn heeft een zijdezachte textuur, is evenwichtig en blijft mooi na hangen, met heerlijke aroma's van rode vruchten en zwart bessenfruit.

Als wijngoed is Domaine de la Brunely, een 100% familiebedrijf, nog niet zo heel oud. Grootvader Rémy Carichon was vooral kweker van planten, waaronder jonge wijnstokken. Zijn kwekerij lag binnen de appellation Vacqueyras, bij het dorpje Sarrains en hij besloot om eind jaren '70, begin jaren

"Don't judge a book by it's cover" een uitspraak waar iedereen wel bekend mee is. Een aanname is immers snel gemaakt, en vooroordelen liggen altijd op de loer. In een razendsnelle maatschappij waar we allen deel van uitmaken, lijkt het maken van aannames juist gestimuleerd te worden. Met een overvloed aan mogelijkheden en keuzes, lijkt het maken van aannames noodzakelijk om tot keuzes te komen. De invloed van reclame en media maakt het zuiver handelen er ook niet makkelijker op.

Wijnen zijn er in alle soorten, stijlen en kwaliteiten, er is geen fles hetzelfde. Wat het een onoverzichtelijk en moeilijk in te schatten product maakt. Wijn is dan ook omgeven door aannames en vooroordelen. De stormvloed aan meningen is dan ook vaker een last dan een hulp bij het selecteren van de juiste fles.

Wat mij betreft zijn er twee belangrijke redenen die de misvattingen over wijn overeind houden. Het is de trendgevoeligheid van wijn en het feit dat wijn voor vele als een statussymbool wordt gezien. Mensen identificeren zich graag met een bepaalde fles, en zien het als een jachttrofee. Persoonlijk weet ik niet wat ik droeviger vind. Dat iemand iets drinkt omdat iedereen dit doet, of dat iemand een bepaalde wijn drinkt om zich beter voor te doen dan een ander. Duidelijk is wel dat in beide gevallen de wijn niet gedronken wordt om de inhoud van de fles.

Het was bij het drinken van een Rhône wijn dat deze gedachten boven kwamen drijven. Het gebeurt namelijk vaak dat wanneer ik in functie van sommelier een Rhône wijn aanprijst, dat de gast zegt "Liever niet een Côtes du Rhône, dat zijn wijntjes voor arme studenten". Of de reactie "Een Rhône wijn, nee deze zijn dierlijk en grof, ik zoek een fruitige wijn". Kon ik iedereen maar een glas inschenken van de wijn die ik nu voor mij heb staan. Dan zullen alle Rhône vooroordelen versmelten als sneeuw voor de zon.

De wijn die fonkelt in mijn glas, is een Côtes du Rhône Villages afkomstig uit de Massif d'Uchaux. Wijngaarden nabij Rochegude wat ten noorden van de stad Orange ligt. Het maakt deel uit van het warme zuidelijk deel van het Rhône gebied. Maar van hitte is in deze wijn geen sprake.

Bij het wijnhuis Brunely wordt juist gekozen om fruit gedreven wijnen te maken die gekenmerkt worden door een elegant silhouet, en blijven ver weg van ruige gebrande kenmerken. Het is verbazingwekkend hoe helder deze wijn is. De geur kenmerkt zich door intens rode en zwarte bessen fruit. De spontaniteit van de fruitige neus is als een fluisterende stem. Deze stelt je gerust en haalt iedere zorg over stoffigheid bij je weg. Bij het drinken van de wijn besef je pas hoe sappig en opwekkend, maar vooral ook gul en zacht deze wijn werkelijk is. Zo compleet en smakelijk.

"Is het dan nog wel een echte Rhône wijn?" Jazeker, in de nasmaak komen de typisch fijne, gedroogde kruiden tezamen met een zweem van cacao en zwarte olijf. De tonen die deel uitmaken van het profiel van de zuidelijke Rhône. Het feit dat deze elementen zich niet opdringen, niet vastbijten en je mond niet uit drogen, toont juist op de ontwikkeling van de Rhône wijnen. Waar net als deze, vele wijnen weg worden gehouden van zware houtrijpingen en grove extracties. De ontwikkeling van Rhône wijnen brengt elegantie maar behoudt zijn karakter.

Graag nodig ik iedereen uit om een hernieuwd beeld te vormen van Rhône wijn. En geniet van deze Côtes du Rhône Villages 'Massif d'Uchaux' van Domaine Brunely. Dat het maar een vaste verrijking mag worden van ieders wijngarderobe.



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

Duurzame wijnbouw

WEGWIJS IN DE DUURZAME WIJNBOUW

Net zoals overal in de agrarische sector is er ook in de wijnbouw een duidelijke trend naar een meer duurzame wijze van werken. Ook wijnboeren maken zich in toenemende mate druk over de effecten die hun werk in de wijngaard heeft op het milieu, nu en voor toekomstige generaties, al was het maar omdat vaak hun eigen kinderen in de wijngaard spelen. Maar ook een toenemende belangstelling van de consument voor duurzaam geproduceerde producten, waaronder wijn, neemt toe. En dat laatste is belangrijk, want duurzaam produceren werkt doorgaans kosten verhogend en het is niet eenvoudig om die extra kosten terug te verdienen in een wereld waar de concurrentie groot is en dus de prijzen onder druk staan.

Duurzame wijnbouw is niet eenvoudig. Dat komt vooral door het feit dat het bij wijnbouw vrijwel altijd om monocultuur gaat en dan ook nog eens om zeer langdurige monocultuur: een wijngaard plant je niet voor één of twee jaar, maar voor vele decennia. En daar komt nog bij dat een wijngaard van 20 jaar of ouder weliswaar lagere opbrengsten geeft, maar dat de kwaliteit van de druiven (en dus de wijn) vaak wel steeds beter wordt en dus gekoesterd wordt. Voor een aantal klassieke wijngebieden geldt zelfs dat er op dezelfde plek al vele honderden (en soms zelfs meer dan duizend jaar) vooral of uitsluitend wijnbouw plaatsvindt. Dat er zich dan ziektes en plagen manifesteren die wijnstok of druif schaden ligt voor de hand.

‘Er valt als milieubewuste wijnliefhebber steeds meer te kiezen.’

BIOLOGISCHE WIJNBOUW

Bij duurzame wijnbouw denken de meeste mensen aan het begrip “biologisch”. En biologische wijnbouw (in het Frans “viticulture biologique”, in het Engels “organic winegrowing”) maakt inderdaad al decennia lang opgang. Er zijn diverse keurmerken; in Nederland is het SKAL-keurmerk het bekendst. De nadruk ligt bij biologische wijnbouw vooral op het gebruik van organische mest en het uitbannen van synthetische bestrijdingsmiddelen, zowel als het gaat om het bestrijden van plagen en ziektes als om het verdelen van onkruid. Werkt de biologische wijnbouw dan geheel zonder bestrijdingsmiddelen? Helaas is het antwoord “nee”, want een aantal bestrijdingsmiddelen is wel degelijk toegestaan onder het motto dat die middelen een “natuurlijke” oorsprong hebben. Dat is zeker in het geval van kopersulfaat, ter bestrijding van de gevreesde meeldauw (maar ook andere infecties), nogal discutabel. “Natuurlijk” is niet per definitie beter of gezonder. U hoeft alleen maar te denken aan het eten van giftige paddenstoelen: die zijn “puur natuur”, maar het eten ervan kan soms dodelijk zijn. Zo is het ook met kopersulfaat. Koper blijft als zwaar metaal in de bodem van de wijngaard achter en kan op termijn voor een aanzienlijke vervuiling zorgen. Er zijn betere bestrijdingsmiddelen voorhanden, die vooral op termijn vele malen minder schadelijk zijn, maar dat zijn synthetische middelen en die worden daarom in de biologische wijnbouw afgewezen.

EEN NIEUWE BENADERING VAN DUURZAAM: HVE

Dat dilemma heeft tot de opkomst van een andere benadering van duurzame wijnbouw geleid die een breder terrein bestrijkt: veel meer de nadruk op het vergroten van biodiversiteit in de wijngaard, het streven naar zo gezond mogelijke wijnstokken, het zeer nauwkeurig monitoren van ontwikkelingen in de wijngaard en van indicatoren dat er problemen zouden kunnen dreigen, het tot het uiterste beperken van bestrijdingsmiddelen en indien toch nodig, dan de minst schadelijke gebruiken en tot slot watermanagement: verstandig omgaan met water, waar het eventuele irrigatie betreft nauwkeurig per wijnstok bedruppelen i.p.v. grofweg besproeien en met name ook het afvalwater van de kelders weer zuiveren en terugwinnen. Dat laatste mag niet onderschat worden: gemiddeld wordt in de kelder voor elke liter wijn ca. 10 liter water gebruikt, o.a. voor het spoelen en reinigen van vaten, leidingen en andere apparatuur.

Het vergroten van de biodiversiteit in de wijngaard is bijzonder belangrijk (en wordt zeker ook in de biologische wijnbouw wel nagestreefd): door het inzaaien van de juiste (wissel)gewassen (grassen, bloemen, kruiden e.d.) tussen de rijen met wijnstokken wordt in feite de pure monocultuur opgeheven en het trekt natuurlijke vijanden aan van organismes die de wijnstok bedreigen. Daarnaast gaat het onnodige verdamping van vocht uit de bodem tegen en vormt het een concurrent voor ongewenst onkruid. Wel vergt het een stuk meer werk van de wijnboer, net als het van tijd tot tijd weer omploegen van begroeiing i.p.v. het wegspuiten ervan; en het bodemleven wordt er juist door bevorderd. Er wordt wel eens -en niet zonder reden- gezegd dat er in de bodem van sommige beroemde wijngaarden die op de ouderwetse wijze werden beheerd minder leven zat dan in de bodem van de Sahara.

Een redelijk recente, bijzonder interessante ontwikkeling is de toepassing van feromonen, om bepaalde schadelijke insecten en andere organismen te verjagen. Feromonen zijn de seksuele lokstoffen met behulp waarvan mannetjes en vrouwtjes elkaar kunnen vinden om zich voort te planten. Veel van deze feromonen kunnen nu worden nagemaakt. Door om de paar meter een capsule met een specifieke lokstof in een wijngaard op te hangen wordt deze lokstof in de hele wijngaard verspreid en raken de ongewenste beestjes in de war: ze kunnen hun partner niet meer vinden om zich voort te planten, zodat een plaag voorkomen wordt. Het mooie is dat er niets van op de plant of druif terecht komt en het dus volstrekt onschadelijk is en dat geen enkel organisme “immuun” voor zijn eigen lokstof kan worden, want dan zou hij zich sowieso niet meer kunnen voortplanten.

Een zeer belangrijk initiatief om de duurzame wijnbouw te reguleren en duidelijke normen te stellen is ontwikkeld door de Franse overheid: het zgn. HVE, wat staat voor Haute Valeur Environnementale (wat zoveel wil zeggen als hoogwaardige milieuaanpak). De wijnboer moet een drietal fasen door en mag, wanneer hij gecertificeerd is voor niveau 3, het HVE logo op zijn etiketten en in zijn communicatie voeren. Steeds meer Franse wijnen werken volgens deze normen en dragen het HVE-concept uit. Let dus op dit logo.

Tot slot nog iets over biologisch-dynamisch. Dat is een begrip dat voor velen klinkt als “extra biologisch”, maar in feite is het landbouw op basis van de principes en regels ontwikkeld vanuit de antroposofie door Rudolf Steiner. Eerder een op haast religieuze of in ieder geval

levensbeschouwelijke ideeën gebaseerde benadering dus en daarmee meer een kwestie van geloof dan van rationele overwegingen. Al staat het iedereen vrij daar zijn mening over te hebben. In de praktijk zijn er veel overeenkomsten met “gewone” biologische wijnbouw, maar dan vermengd met allerlei mystieke en magische componenten, zoals de invloed van de kosmos en maanstanden en het in de wijngaard begraven van compost in een koehoorn. Ook de bio-dynamische wijnbouw brengt een aantal (maar zeker niet uitsluitend) prachtige wijnen voort, maar of dat nu eerder te danken is aan de grote zorg voor het beheer van wijngaard en wijnstok, die ook deze werkwijze met zich mee brengt of aan de toegepaste magie vanuit het antroposofisch gedachtegoed wil ik hier maar in het midden laten.

De belangrijkste conclusie is: er is voor de wijnliefhebber die ook het milieu een goed hart toedraagt tegenwoordig volop te kiezen en de verwachting is dat het aanbod alleen maar zal groeien.



De rode Irancy

Een niet alledaagse wijn van Domaine de Mauperthuis is de rode Irancy. Irancy, in het noorden van de Bourgogne, net onder Auxerre gelegen, is een klein, heel bijzondere appellation. Nauwelijks verkrijgbaar in Nederland maar o zo verleidelijk; op een bodem die veel op die van Chablis lijkt, staat hier nog césar aangeplant, een oeroud, roodvlezig druivenras. Een echte Irancy heeft als basis, zoals gebruikelijk in de Bourgogne, de pinot noir, maar bevat ook nog een portie césar, die de wijn wat meer kleur, kruidigheid en pit verleent. De wijn heeft een paars-robijnrode kleur. De geur is wild, aard en fruitig, (zwarte bes en kersen). De smaak is fluwelig van textuur met fijne, zachte tannines. Zijn hoge zuren maken dat hij goed kan rijpen, tot wel 5-10 jaar na de oogst.

Domaine de Mauperthuis

Een zeer fraai wijnhuis wat helemaal volgens de Haute Valeur Environnementale (HVE) normen werkt, is het kleine Domaine de Mauperthuis in de Bourgogne. Eigenaren Marie-Noëlle & Laurent Ternynck maken al twintig jaar imponerende wijnen op hun wijngoed dat 8 km ten zuiden van Chablis ligt.

Onlangs hebben ze ook wijngaarden in Chablis zelf aangekocht, Domaine des Marronniers, om zo het aanbod in appellaties uit deze regio completer te maken met wijnen uit Chablis. Laurent & Marie-Noëlle kunnen zowel witte als rode wijnen maken, iets wat je zelden ziet aan de noordgrens van de Bourgogne. Ze houden zich aan kleinere opbrengsten, gebruiken natuurlijke gisten voor de fermentatie, behandelen hun druiven met grote zorg en zijn zeer matig met het gebruik van sulfieten. Dit alles om hun filosofie ‘werken met respect voor het terroir en het milieu’ kracht bij te zetten. De Ternyncks werken vooral op mineraliteit in hun wijnen, een aspect wat in dit deel van de Bourgogne te verwachten is.



Wijn aan tafel

GEGLACEERDE BEENHAM MET ZWARTE-KERSEN-PORTSAUS

INGREDIENTEN

200 g rauwe gepekelde beenham (met vetrand, zonder zwoerd)
10 eetlepels zwarte-kersensjam
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel balsamicoazijn
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, gepeld en gehakt
1 takje tijm, blaadjes
1 takje rozemarijn, naaldjes
1,5 dl rode port
Boter
Peper en zout



BEREIDING

Verwarm de oven op 160 graden. Snijd de bovenkant van de beenham kruiselings in en leg het vlees in een braadslede met rooster. Gaar de beenham 80 minuten of tot een kerntemperatuur van 72 graden.

Meng 4 eetlepels zwarte-kersensjam met de balsamicoazijn en 1 eetlepel bruine suiker. Breng het op smaak met zout en peper en besmeer de bovenkant van de ham met dit mengsel. Plaats de ham 15 minuten in de oven, na elke 5 minuten smeert je de ham nogmaals in met het mengsel.

Zet de ovengrill aan, besmeer de beenham voor het laatst met het zwarte-kersensjammengsel, strooi er een eetlepel bruine suiker overheen en grill de ham maximaal 5 minuten in de oven. Hak de rozemarijnnaaldjes en tijmblaadjes fijn.

Smelt 50 gram boter in een steelpan en fruit de ui glazig. Voeg knoflook en kruiden toe en fruit dit nog een paar minuten. Voeg de port toe en laat dit inkoken. Roer er tot slot de resterende kersensjam doorheen.

Snijd de beenham in niet te dikke plakken en schep er de portsaus bij. Serveer het gerecht met huzarensalade van de Keurslager.



Wijnsuggestie:
Sartori L'Appassione

VARKENSROLLADE MET APPELSTROOP EN ABRIKOZEN

INGREDIENTEN

1 varkensfiletrollade van circa 600 g
1 el appelstroop
1 el mosterd
1 el kaneel
4 el vloeibare boter
1 zoete ui, gesnipperd
1 el bloem
200 g geweldige abrikozen
3 dl zoete witte wijn
1/4 l slagroom



BEREIDING

Vermeng de appelstroop met de mosterd en kaneel in een kommetje en bestrijk hiermee de rollade. Verwarm de boter in een braadpan en braad de rollade hierin zachtjes rondom aan. Haal het vlees even uit de pan en fruit de gesnipperde ui in het braadvet. Strooi de bloem erover en bak heel even mee.

Doe de abrikozen en wijn in de pan, roer goed door en laat aan de kook komen. Leg het vlees terug en laat met het deksel op de pan nog 40 minuten stoven. Keer de rollade een paar keer om. Controleer ook of er nog genoeg vocht in de pan zit, voeg anders wat water toe.

Haal het vlees dan uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie. Maak de saus af door de slagroom toe te voegen, laat aan de kook komen tot er een gebonden saus ontstaat. Snijd de rollade in plakken en serveer met de saus en abrikozen. Lekker met aardappels of rijst en alle soorten groenten.



Wijnsuggestie:
Viña Ventisquero
Reserva Pinot Noir



LAMSSTOOFPOTJE MET TRAPPISTENBIER

INGREDIENTEN

600 g lamsvlees, in stukjes gesneden, om te stoven
4 eetlepels bloem
2 eetlepels paprikapoeder pikant
75 g roomboter
4 eetlepels olijfolie
8 kleine sjalotjes, gepeld en gehalveerd
4 teentjes knoflook, gehakt
1 flesje donker bier (trappist)
300 ml kalfsfond
2 eetlepels bruine basterdsuiker
1 bouquet garni (bosje van peterselie, tijm en laurier)
1 theelepel komijnpoeder
2 eetlepels balsamicoazijn
400 g vastkokende aardappelen, geschild en in grove stukken
4 dunne preien, in grove ringen gesneden
300 g kleine bospeen, geschrapt met een stukje groen er nog aan
1/2 bosje platte peterselie, fijngesneden
Peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 120 graden. Meng de bloem met de paprikapoeder en bestrooi het lamsvlees rijkelijk met zout en peper en vervolgens met het bloemmengsel. Smelt de roomboter in een braadpan met olijfolie en schroei het vlees bruin en goed dicht. Haal het lamsvlees uit de pan en houd het apart.

Fruit de sjalotjes en de knoflook kort in het braadvet van het vlees en haal ze dan met een schuimspaan uit de pan.

Giet het flesje bier in de pan en roer het los met de braadresten. Voeg dan de kalfsfond, de basterdsuiker, het bouquet garni, de komijn en de balsamicoazijn toe en laat het 5 minuutjes flink doorkoken.

Voeg dan het lamsvlees en het ui/knoflookmengsel toe. Meng het geheel en maak het goed heet in de pan. Zet de pan met de deksel erop 1,5 uur in de oven.

Voeg de aardappelen toe en verhoog de oventemperatuur na een half uur naar 140 graden.

Als laatste gaan de prei en de bospeentjes erbij. Roer zo min mogelijk, zodat de groenten mooi heel blijven. Laat het geheel nog 20 minuten stoven.

Serveer de lamsstoof in een mooie schaal. Bestrooi deze met de gehakte peterselie en serveer er dikke plakken landbrood of desembrood bij.

Wijnsuggestie:
Andeluna Raices
Malbec



Favorieten van de redactie

Zuid-Afrikaans rood



Joke Holster

Favoriet: Heavenly Chaos

Alleen die naam, daar word je al blij van. Deze wijn is elk oogstjaar anders maar de merlot-druif speelt wel altijd de hoofdrol. Elk oogstjaar is deze wijn weer een verrassing. Beetje chaotisch, niet vooraf bedacht, maar insprekend op wat er nog 'over is' van de andere druivensoorten op het mooie landgoed Tanagra. Er wordt ook niet veel van gemaakt, want er staat maar 2 ha merlot aangeplant. Hemels is hij zeker, deze blend van merlot - cabernet sauvignon en cabernet franc. Zijdezacht, beetje zwoel met donker gestoofd fruit en een beetje eucalyptus. Ik drink hem graag bij een stoofpotje. Hemels!



Bouke Wijlens

Favoriet: Mooiplaas Classic Merlot/Cabernet Franc

De dagen beginnen al wat korter te worden maar wellicht krijgen we nog een heerlijke nazomer en kunnen we in de laatste zonnestralen genieten van een heerlijke Zuid-Afrikaanse Bordeauxblend. Deze blend van twee iconische Bordeaux variëteiten is in tegenstelling tot sommige andere Zuid-Afrikaanse rode wijnen niet van het doorgestoofde fruit en hoge alcoholpercentages. De Mooiplaas Classic Merlot/Cabernet Franc is zoals je ze in het veel koelere Bordeaux vaak tegenkomt, met tonen van bramen, pruimen en laurier. Een heerlijk glas waarbij de merlot zorgt voor fruit en elegantie in de blend, terwijl de cabernet franc zorgt voor een prettige kruidigheid en structuur.



Patrick van Egmond

Favoriet: Alvi's Drift 221 Special Cuvée Red Blend

Als ik een rode wijn wil drinken, zoek ik vaak een veelzijdige wijn uit die niet te zwaar is, maar toch voldoende spanning biedt. Dan is een blend van verschillende druivenrassen met een lichte houtlagering vaak een goede optie, zoals de Alvi's Drift 221. Het nummer verwijst naar oprichter Albertus Viljoen van der Merwe die in 1928 op 19-jarige leeftijd als 221ste speler geselecteerd werd voor het rugbyteam van Zuid-Afrika. En wat een blend is dit! Maar liefst zeven verschillende druiven worden gebruikt voor het maken van deze blend, namelijk shiraz, cabernet sauvignon, pinotage, durif, petit verdot, grenache en viognier. Aroma's van rijp fruit, pruimen, kersen, zoethout en kruiden komen boven tijdens het walsen in het glas. Het fruit en zijdezachte tannines zijn mooi met elkaar verweven en perfect in balans.



Mike Overvliet

Favoriet: Alvi's Drift Reserve Red Fusion

Het heeft even geduurd voordat ik Zuid-Afrikaanse wijnen ben gaan waarderen, misschien een gebrek aan opvoeding van huis uit, misschien heb ik moeten wennen aan bijvoorbeeld pinotage maar hoe dan ook, wijsheid komt met de jaren en tegenwoordig kan ik heerlijk genieten van een wijn uit Stellenbosch, Robertson of Breede Rivier. Vaak wit maar zeker bij het eten, ik mag graag barbecueën, kan ik mij heerlijk verliezen in een mooie blend, opgebouwd uit meerdere druivenrassen. Deze Alvi's Drift Reserve Red Fusion is verkregen uit de meest edele druivenrassen namelijk cabernet sauvignon, shiraz en petit verdot, waarbij de cabernet sauvignon de hoofdrol speelt. En omdat het hier over een Zuid-Afrikaanse wijn gaat mag pinotage uiteraard niet ontbreken. Met een aandeel van 30% is het onder andere de pinotage dat deze Alvi's Drift Reserve Red Fusion barstenvol zit met geuren en smaken van rijpe bramen, moerbeï en pruimen. Tonen van vanille en cashewnoten zijn prachtig geïntegreerd door de rijping op houten vaten. De wijn heeft een bewaarpotentieel van 5 tot 8 jaar. Voor mij een geweldige wijn bij een mooi stukje vlees!



Robert Handjes

Favoriet: Mooiplaas Classic Cabernet Sauvignon

Zeker dit jaar, nu velen niet op reis zijn geweest naar verre oorden maar de vakantie dicht bij huis hebben gevierd is een bijzondere wijn uit een ver land zeker op zijn plaats. Zo'n wijn is de Classic Cabernet Sauvignon van Mooiplaas, een wijngoed gelegen op de hellingen van de Bottelary Hills bij Stellenbosch. De hoger gelegen percelen zijn bij uitstek geschikt voor een betoverend mooie, klassieke cabernet sauvignon, complex en gelaagd met zwarte bes en ander donker fruit, een vleugje tabak, leer en specerijen en fluwelen tannines. Een wijn met een afdrank om lang bij weg te mijmeren op een zoele nazomeravond.



WIJNKWIZ

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 waardebon.



1.

De druif malbec is van origine een Frans druivenras en luistert rondom de stad Cahors naar de naam:

- A. Pressac
- B. Auxerrois
- C. Magret

2.

Cahors is een alleraardigst plaatsje om te bezoeken. Hoe heet de rivier die zich als het ware door Cahors heen perst?

- A. De Garonne
- B. De Lot
- C. De Tam

3.

Uruguay als wijnland is nog niet heel bekend. Hoe wordt Uruguay ook wel genoemd?

- A. Het Monaco van Latijns-Amerika
- B. Het Liechtenstein van Latijns-Amerika
- C. Het Zwitserland van Latijns-Amerika

4.

Wijnbouw in Uruguay concentreert zich met name in het zuiden en in het noorden aan de grens met Brazilië.

Hoe heet dit wijngebied?

- A. San José
- B. Conónia
- C. Rivera

5.

Heeft Argentinië de malbec omarmt als zijnde de 'nationale wijndruif', in Uruguay heeft men gekozen voor:

- A. De tannat
- B. De cabernet franc
- C. De petit verdot

6.

Onderzoek heeft aangetoond dat petit verdot een afstamming is van een tweetal voorouders, namelijk:

- A. Tressot & duras
- B. Cabernet sauvignon & marcelan
- C. Cabernet franc & duras

7.

In heel Frankrijk staat slechts 1000 ha met de wijndruif duras aangeplant. Duras wordt voornamelijk gebruikt voor de rode wijn uit:

- A. Côtes de Duras
- B. Gaillac
- C. Tursan

8.

Een groot deel van de Franse wijnstreek Zuidwest valt in het departement Aquitanië. Hoe heette dit gebied in vroeger tijden?

- A. Guyenne-et-Gascogne
- B. Les Landes
- C. Gascogne

9.

Lange tijd werd de wijnhandel vanuit het zuidwesten van Frankrijk naar West-Europa tegengewerkt door met name:

- A. De Visigoten
- B. De Moren
- C. De Engelsen

10.

Naast wijnbouw staat het zuidwesten van Frankrijk ook bekend om een tweetal distillaten:

- A. Cognac & floc de casgogne
- B. Cognac & armagnac
- C. Armagnac & floc de casgogne



Dennis Waanders is de winnaar van de wijnquiz van de afgelopen zomereditie. Hij ontvangt uit handen van Anne Weernink, eigenaresse van Twents Genot Wijnen & Dranken in Haaksbergen, een mooie waardebon.

Stuur uw oplossing vóór 20 oktober 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 waardebon. De antwoorden van de prijsvraag in de afgelopen voorjaarseditie: c, b, a, a, a, b, a, c, b



VENTISQUERO
Challenging Spirit



Ventisquero Wines



@ventisquero

www.ventisquero.com

Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op 