

17^{de} JAARGANG • VOORJAAR 2025 • NUMMER 1

WIJN

KENNER

CHAMPAGNE LANSON

EEN KENNISMAKING...

NAAR BUITEN MET ROSÉ

VOORJAARSWIJN IN VELE GEDAANTEN

COOL CLIMATE WIJNEN ZUID-AMERIKA

MAG HET WAT FRISSER ZIJN?

NIX18

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
Linda van Akkeren.

Vormgeving en druk

GT Concepts / 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 merken of productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van hun respectievelijke bedrijven. 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.



**VOLG DE WIJNKENNER
NU OOK OP INSTAGRAM!**

Deze papieren Wijnkenner komt vier keer per jaar uit. Heeft u tussen de Wijnkenners door behoefte aan meer wijnkennis? Volg de Wijnkenner dan op Instagram! Volop interessant wijnnieuws, leuke feitjes en boeiende weetjes.
Instagram: @de_wijnkenner

De Wijnkenner supports WIM



Geniet van wijn,
maar drink met mate



HET WITTE GOUD
PAGINA 28-29

CHAMPAGNE HUIS LANSON
PAGINA 30-33

Beste wijnliefhebber,

Heerlijk voorjaar! En laten we hopen dat het voorjaar zich van haar beste kant laat zien, met mooie momenten voor rosé! Rosé in vele gedaanten maar wanneer kiezen we voor welke rosé? Niet altijd een gemakkelijke vraag maar het uitgebreide artikel vanaf pagina 18 helpt u zeker op weg. Naar buiten met rosé!

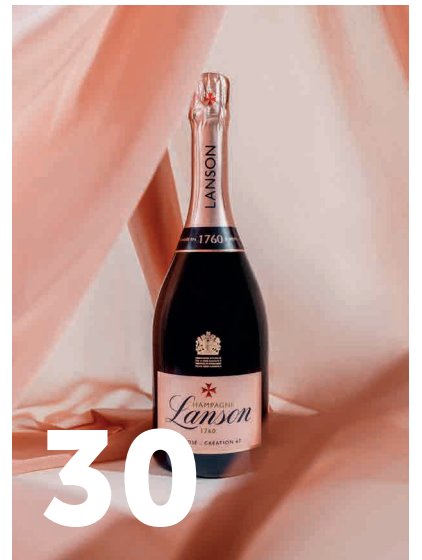
Naar buiten ook voor smakelijke asperges, het witte goud. Op pagina 28 een aantal fijne recepten met asperges en uiteraard mogen de bijpassende wijnen daar niet bij ontbreken. De asperge is al 5000 jaar bekend als groente, geneeskrachtig kruid en versiering. Volgens de overlevering vindt de groente haar oorsprong in het oude Mesopotamië, het gebied rondom het huidige Irak en Iran. Ook de Romeinen waren overtuigd liefhebbers. Bijzonder hoe zo'n groente uit de oudheid juist in het voorjaar de smaakpapillen streeft. Bijzonder omdat we in de lente een bijna neurotische hang naar nieuw leven hebben. Met de winter achter ons, omarmen we alles wat opnieuw begint. 'Een nieuwe lente en een nieuw geluid', zo begint het gedicht Mei van Herman Gorter... Mei moest helemaal nieuw zijn, maar ook vergeten herinneringen weer tot leven wekken. Herinneringen van lang geleden of minder lang geleden.

Zelf mag ik ook graag herinneringen ophalen, met familie met vrienden maar altijd met iets moois in het glas. Champagne is dan zeer geliefd. Ook weer zo'n mooi klassiek thema. In Nederland bijna obligaat in de maand december. Onze zuiderburen drinken champagne het hele jaar door... en terecht! Op pagina 30 wordt een mooi klassiek champagnehuis voor het voetlicht gebracht. Eén van de oudste wijnhuizen ook met prachtige kelders in Reims. Asperges, champagne, niet te versmaden in onze moderne tijd, iconen van vroeger. Ook van vervlogen tijden maar aangepast aan de huidige tijd; wijnen gerijpt op amforen. In het zuiden van Frankrijk komt deze methode van wijnrijpen mondjesmaat in zwang. U leest er alles over op pagina 14. De Romeinen lieten hun wijnen al rijpen op kruiken van aardewerk en dronken de wijn al dan niet met een schaal heerlijke asperges....

En natuurlijk bevat deze Wijnkenner ook weer de vaste rubrieken zoals de column van Michel van Tuil, de receptenpagina en de wijnquiz. Al met al weer een goed gevulde Wijnkenner en wij wensen u dan ook veel leesplezier.

Luuk Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN Bijzonder biologisch **10** **NIEUW** | Grand Cru **13** | Een schilderij van Hubrecht
Duijker **22** | Ook van druiven, maar geen wijn **24** | Onbekend maar niet onbemind **26**
Wijnklets met Michel van Tuil **17** | Wijn aan tafel **32** | De perfecte combinatie **34**
Favorieten van de redactie **38** | Wijnquiz **39**

ACHTERGRONDEN Zuid-Amerika is 'cool' **4** | Eitjeswijn **14** | Naar buiten met rosé **18**
Het witte goud in het voorjaar **28** | Nieuw champagnehuis: Lanson **30**



COOL CLIMATE TOPPERS UIT ZUID-AMERIKA

Wijnen uit een koel klimaat, vaak ook aangeduid als 'cool climate wines', je hoort er steeds vaker over spreken. Maar wat verstaat men hier eigenlijk onder? En waarom die belangstelling, wat maakt ze anders dan andere wijnen?

Je zou op het eerste gezicht denken dat wijnbouw vooral veel zon en warmte nodig heeft, dus hoe warmer, des te beter. Toch is dat niet waar, anders waren er volop wijngaarden in de tropen. Succesvolle wijnbouw vindt van oudsher plaats tussen de 30e en 50e breedtegraad. Door de eeuwen heen hebben wijnbouwers de meest geschikte druivenrassen voor hun specifieke omstandigheden geselecteerd.

Naarmate het klimaat warmer is, wordt het steeds eenvoudiger tegen lage kosten volledig rijpe druiven te oogsten en dus succesvol wijn te maken: onder zulke omstandigheden zal de druif vaak al volledig rijp zijn, lang voor de herfst, met al zijn risico's van wind en regen, invalt en zijn de oogsten dus vaak overvloedig. Maar opvallend genoeg worden juist de mooiste wijnen doorgaans gemaakt van druiven dat wat later in het seizoen rijp worden.

Ga maar na, of het nu langs de Moezel in Duitsland, in de Bourgogne, Bordeaux, Rioja, Piëmonte of in Toscane is, normaal gesproken worden de druiven ergens

tussen half september en half oktober geoogst. Voor de mooiste wijnen is telkens gekozen voor een druivenras dat op die specifieke plek pas in die periode rijp is.

Alles wat een mooie wijn mooi maakt, de balans tussen alcohol en zuren, bij rood rijpe tannines en de ontwikkeling van verfijnde aroma's, wordt vooral bepaald in de laatste 4-6 weken van de rijping en de mooiste resultaten krijg je als het in die periode juist niet meer al te warm is (en de nachten ook wat koeler), zodat de rijping heel geleidelijk en wat langzamer verloopt. Overigens is alles wel wat aan het verschuiven door de opwarming van het klimaat, waardoor van oudsher perfecte combinaties van druivenrassen langzaam aan wat minder perfect lijken te worden; een goed voorbeeld hiervan is de merlot die in bepaalde delen van Bordeaux de afgelopen jaren soms gewoon té snel rijp werd.

Een groot risico van relatief laat oogsten is dat het weer kan omslaan en de kwaliteit van de oogst juist tegenvalt. Een heel opvallend kenmerk van wijnbouw in een koel klimaat is, dat binnen zo'n gebied de allermooiste wijnen vaak van die percelen komt waar de druiven net wat eerder rijp zijn dan in de omliggende percelen: de beste wijnen komen dan van de meest perfect rijpe druiven; de mindere wijnen zijn doorgaans dan wat minder omdat de druiven dan niet tot

absolute perfectie zijn gerijpt. En bij een zomer en najaar met slecht weer kan de kwaliteit behoorlijk tegenvallen.

Heel anders is het bij wijnbouw in een uitgesproken warm klimaat: daar is het geen enkel probleem de druiven volledig rijp te krijgen en er kan tamelijk vroeg worden geoogst: vaak zo vroeg dat de schillen en pitten nog niet eens volledig rijp zijn, terwijl de suikergehaltes al fors zijn en de zuren al wat aan de lage kant. Dat levert heel volle wijnen op met flink wat alcohol, wat minder zuren en vaak – in het geval van rood- wat 'groene' onrijpe kantjes door die niet geheel rijpe tannines. In zulke omstandigheden zie je dan dat de allerbeste wijnen juist afkomstig zijn van plekken waar de druif juist wat later rijp wordt: de wijnboer zoekt voor zulke wijnen bijvoorbeeld de hoogte op: hoe hoger, des te koeler; iedere 100 m hoger is al snel 0,6° - 1,0°C koeler, waarbij het effect 's nachts zelf vaak groter is.

Wijngebieden met een koel klimaat die van oudsher bekend zijn, liggen vooral wat noordelijker in Europa (denk aan Duitsland, Noord- en Midden-Frankrijk) en ook het zuiden van Nieuw-Zeeland en in mindere mate Tasmanië maken al een tijd furore op dit gebied. Maar ook de belangrijkste wijnlanden van Zuid-Amerika kennen hun 'cool climate wine regions'.

ARGENTINIË: PATAGONIË IS KOEL

De bekendste en veruit grootste wijnregio van Argentinië, de vijfde of zesde wijnproducent ter wereld, ligt relatief dicht bij de evenaar: Mendoza ligt op de 32e breedtegraad.

Succesvolle productie van kwaliteitswijn is hier alleen mogelijk door wijngaarden op hoogtes tussen de 500-1500 m boven zeeniveau aan te leggen. Maar het blijft een uitgesproken warme wijnregi. De laatste decennia is een aantal visionaire wijnboeren begonnen om ook véél zuidelijker, in Patagonië, wijngaarden aan te leggen.

Met zijn zeer droge, haast woestijnachtige klimaat met zeer heldere luchten en vaak haast vrieskoude nachten en met volop smeltwater van de Andesgletsjers om de grond te irrigeren is wijnbouw uitstekend mogelijk: de druiven rijpen er langzaam en ze leveren prachtige, frisse, verfijnde, intens geurende wijnen op.

Eén van de pioniers hier is de familie Fabre van het wijnhuis Phebus. Het is fascinerend om eens hun Cabernet Sauvignon Reservado uit Patagonië te proeven naast die uit Mendoza: twee compleet verschillende wijnen. Hetzelfde geldt voor de malbec en het is er zelfs koel genoeg om een schitterende merlot te produceren, getuige hun Gran Reservado Merlot.



PROEFNOTITIES ARGENTINIË: PHEBUS PATAGONIË



PHEBUS RESERVADO CABERNET SAUVIGNON, PATAGONIA

Met zijn dieprode kleur valt deze wijn allereerst op door zijn verfijnde aroma's van zwarte kersen met een vleugje mint en specerijen.

De wijn is goed in balans en heeft een smaak van rijpe zwarte bessen, pruimen en tonen van cederhout. De afdronk is lang met een vleugje mineraliteit. 50% van de wijn heeft gedurende 12 maanden in Franse eikenhouten vaten gelegen.



PHEBUS RESERVADO MALBEC, PATAGONIA

De kleur is donkerrood met een paarse weerschijn. De geur biedt frisse aroma's van rode kersen, zoethout en viooltjes.

De stijl van de wijn is kenmerkend voor een malbec uit Patagonië: elegant met een mooie structuur en rijpe tannines. 50% van de wijn heeft gedurende 12 maanden in Frans eikenhouten vaten gerijpt.



PHEBUS GRAN RESERVADO MERLOT, PATAGONIA

Intens rood van kleur. Complexe aroma's van rode bosvruchten met hints van vanille en koffie. De smaak is mooi in balans, met een verfijnde structuur, mooi verweven zijdeachtige tannines en een heerlijke, lange afdronk. De wijn heeft gedurende 12 maanden in Franse eikenhouten vaten gerijpt.



CHILI: EEN HEEL BIJZONDER GEVAL

Ook Chili is een groot en bekend wijnland met van oudsher vooral redelijk warme wijngebieden. Smal en zeer langgerekt als het is, zou je verwachten dat eventueel koele wijngebieden zich vooral in het zuiden van Chili zouden bevinden.

Niets is minder waar: veruit de meeste wijnbouw vindt plaats in de centrale valleien, tussen het kustgebergte (met hoogte tot ca. 1.000 m) en de Andes en die zijn in wezen allemaal tamelijk warm. Maar langs de gehele Chileense kust loopt een uiterst koude golfstroom, de Humboldtstroom, rechtstreeks afkomstig vanuit de wateren rond Antarctica.

Dat zorgt ervoor dat de hellingen tussen kust en het kustgebergte een heel koel klimaat kennen, onafhankelijk van de breedtegraad. Iedere ochtend stijgt er een mist vanuit de Stille Oceaan op die als een dicht wolkendek over grote delen van de kust hangt. Pas in de loop van de middag breekt de zon door de wolken, zo laat dat het er nooit echt heel heet wordt.

De afgelopen decennia hebben Chileense wijnproducenten de mogelijkheden van deze kustgebieden ontdekt en zijn er een aantal buitengewoon interessante

wijngebieden ontstaan: niet plekken waar je grote hoeveelheden goedkope wijn produceert, maar echte 'terroirs' die zeer verrassende, bijzonder verfijnde wijnen van hoge kwaliteit kunnen voortbrengen.

Dit soort gebieden zijn bij uitstek het domein voor druiven als de sauvignon blanc, de chardonnay en de pinot noir. Eén van de bekendste koele gebieden ligt in de buurt van San Antonio, ten zuiden van de havenstad Valparaiso, met onder andere de Leyda valley, langs de monding van de Maipo.

In deze koele vallei liggen, op een hoogte van 150-240 m, op grindterrassen die ooit door de rivier hier zijn afgezet, een aantal prachtige wijngaarden, waaronder de 97 ha grote Las Terrazas-wijngaard van Ventisquero. De afstand tot de oceaan is slechts 8-9 km en het wordt hier zomers zelden of nooit warmer dan 25°C. Ideaal voor een zeer langzame en gelijkmatige rijping.

Iets noordelijker, op een hoogte van 280-390 m en op slechts 25 km van de oceaan ligt Casablanca Valley, een fractie warmer dan Leyda; Casablanca was het eerste koele wijngebied dat in Chili tot ontwikkeling kwam en geldt nog steeds als het belangrijkste. De Tapitie-wijngaard

die Ventisquero hier heeft meet 230 ha en is aangeplant met sauvignon blanc, chardonnay en pinot noir. De Pinot Noir Reserva die Ventisquero hier maakt is waarschijnlijk één van de beste pinot noirs ter wereld onder de € 10,-.

Echt een apart geval zijn de wijngaardjes die Ventisquero heeft aangelegd in het zuiden van de Atacama woestijn, de droogste plek op aarde, op 675 km ten noorden van Santiago en ca. 25 km van de kust. In dit extreme klimaat, waar het dankzij de nabijheid van de oceaan én de grote afkoeling 's nachts in de heetste maanden toch nog warmer dan 27°C wordt maakt Ventisquero een aantal sublieme, expressieve wijnen op twee wijngaardjes van resp. 3,5 en bijna 10 ha groot. In wezen is dit één groot experiment van de bevlogen wijnmaker Felipe Tosso dat al veel internationale erkenning heeft opgeleverd.





TARA

Tara is een heel bijzonder project, van met name Felipe Tosso, de chef wijnmaker van Ventisquero. Aan de zuidrand van de Atacama-woestijn, het droogste gebied op aarde, werden twee kleine wijngaarden aangeplant: de 3,66 ha metende Nicolasa-wijngaard en de bijna 10 ha metende Loncomilla wijngaard.

Een op het eerste gezicht onwaarschijnlijke plek voor wijnbouw. Maar elke dag komt er vanuit de nabijgelegen oceaan een dichte mist opzetten, de "Camanchaca": pas als die mist in de middag optrekt kan de zon gaan schijnen en bovendien waait er een stevige, zilte oceaanwind. Daardoor wordt het zelfs in de zomer overdag zelden warmer dan 25°C, waarbij het kwik 's nachts zelden onder de 15°C komt.

De bodem bestaat uit een 70 cm dikke bovenlaag op een ondergrond van kalk. Zowel de bodem als het irrigatiewater uit de rivier de Huasco bevat veel zout. De Tara wijnen zijn juweeltjes, in kleine oplages met de hand gemaakt. Ongeklaard en ongefilterd en het summum van puurheid.

Neem nu bijvoorbeeld de Tara Solera Viognier waarbij met uitsluitend natuurlijke gisten wordt gewerkt en er geen gekweekte gisten aan worden toegevoegd. De wijn is een blend van de jaargangen 2011 t/m 2018. Jaargangen 2011 t/m 2014 zijn 100% vergist op vijfdejaars vaten van Frans eikenhout. Vanaf 2015 is de wijn volledig vergist in RVS tanks. De wijn heeft een Solera rijping ondergaan, waarbij de

jongere jaargangen worden gebruikt om de vaten bij te vullen. Kortom, de oudste wijn (jaargang 2011) heeft ruim 10 jaar gerijpt, terwijl de jongste wijn (2018) ongeveer 3 jaar heeft gerijpt.

Deze Tara Solera Viognier is goudgeel van kleur en heeft een lichte waas van troebeling. Precies wat de wijnmaker heeft beoogd en absoluut geen afwijking. De geur is complex met aroma's van gekonfijte sinaasappelschil, sinasappelbloesem, citrus, cake en wat tonen van gedroogd fruit. In de mond komt de wijn langzaam tot ontwikkeling en ontvouwt dan één voor één al zijn facetten. Wat opvalt is met name de mineraliteit en het duidelijk zilte karakter. Een unieke wijn met een geheel eigen persoonlijkheid.

Ook de Tara Premium Syrah is een unieke wijn. De druiven voor deze wijn werden in de derde week van maart in de ochtend geoogst, met de hand en in kleine kratjes van 12 kg in een koelwagen naar de winery gebracht. De vergisting vindt plaats in kleine, open gistkuipen, met wilde giststammen; de most wordt 2-3 keer per dag over de schilletjes gespreid. Na afloop van de vergisting wordt de wijn overgestoken in vijfdejaars barriques van 225 l, waar dan de malo-

lactische vergisting plaatsvindt en waarin de jonge wijn vervolgens 24 maanden rijpt. Voorafgaand aan de botteling wordt de wijn niet geklaard en ook niet gefilterd. Het resultaat is een donker robijnrode wijn met aroma's van zwart fruit, kruiden en grafiet. De wijn heeft een geheel eigen karakter en is heel complex, fris en volkomen droog.

De fijne zuren en de stevige tannine geven de wijn een mooie spanning en structuur waarin de wilde kruiden, de specerijen en het zwarte fruit fraai tot hun recht komen. De afdrank is bijzonder lang met een typerende kleine zilte toets. Deze wijn kan zeker 6 jaar op fles rijpen.

Tot slot: wat alle koele wijngieden van Chili onderscheidt van vrijwel alle andere koele wijngieden ter wereld is het feit dat er in het najaar eigenlijk nooit regen valt. Er kan dus, zonder enig risico, héél laat geoogst worden, onder héél koele omstandigheden.

En dat is een voordeel waar 'cool climate' wijnbouwers vanuit de rest van de wereld met jaloerse blikken naar kijken. Kortom: Chili, er is voor wijnliefhebbers een wereld te ontdekken.

ELGANTE WIJNEN VAN VENTISQUERO

De Tara wijnen afkomstig van de Nicola- en de Loncomilla wijngaard zijn bijzonder. Zoveel is wel duidelijk na het lezen van de vorige bladzijden. Meer gangbaar en breder inzetbaar zijn de Grey en de Reserva wijnen van Vina Ventisquero. De wijnen uit de Reserva wijnen krijgen vaak tien maanden houtrijping mee, puur ter ondersteuning van het rijpe fruit in de wijn.

De Grey serie is altijd al het vlaggenschip van Vina Ventisquero geweest met wijnen die zich weten te onderscheiden door elegante en complexe geuren in combinatie met mooie rijpe fruittonen, afgewisseld met de nodige zachte tannines. De wijnen uit de Grey serie rijpen zo'n beetje allemaal minimaal veertien maanden op eikenhout.



VENTISQUERO RESERVA CHARDONNAY, CASABLANCA

Elegante, expressieve wijn, zacht en filmend van smaak. Opvallend zijn de aroma's van tropisch fruit, zoals papaja en ananas. Gedurende 6 maanden gerijpt op de fijne lie die geregeld werd opgeroerd, hetgeen de wijn extra complexiteit en een rijker mondgevoel verleent.



VENTISQUERO RESERVA PINOT NOIR, CASABLANCA

Een delicate wijn met zachte tannines en verrukkelijke aroma's van vers rood fruit, zoals aardbei en framboos en een vleugje specerijen. De rijping op eikenhout voegt daar een subtiele vanilletoets aan toe.



VENTISQUERO RESERVA SAUVIGNON BLANC, CASABLANCA

Bleekgroen van kleur. Zeer frisse, expressieve geur van citrus en tropisch fruit, zoals limoen, grapefruit, ananas en peer met subtiele tonen van groene kruiden en mineraliteit.

Tintelende zuren, fris van smaak met volop citrusfruit, gevolgd door een minerale afdronk die de complexiteit van de wijn verder verhoogt. Heerlijk als aperitief en bij salades, zeevruchten, ceviche en vis.



VENTISQUERO GREY CHARDONNAY, CASABLANCA

De wijn heeft een complex, elegant bouquet. De aroma's van rijp tropisch fruit als ananas, mango en papaja versmelten met de subtiele minerale tonen, het vleugje citrus en de van het eikenhout afkomstige vanilletoets. Een hint van gedroogd fruit geeft de geur nog een extra accent.

De zuren verlenen de wijn zijn structuur en frisheid. De afdronk is opvallend breed en lang. 80% van de most vergist en 10 maanden gerijpt op vaten van Frans eikenhout, waarbij de fijne lie regelmatig werd opgeroerd. Dat verleent de wijn extra complexiteit en maakt hem wat rijker.



VENTISQUERO GREY PINOT NOIR, LEYDA

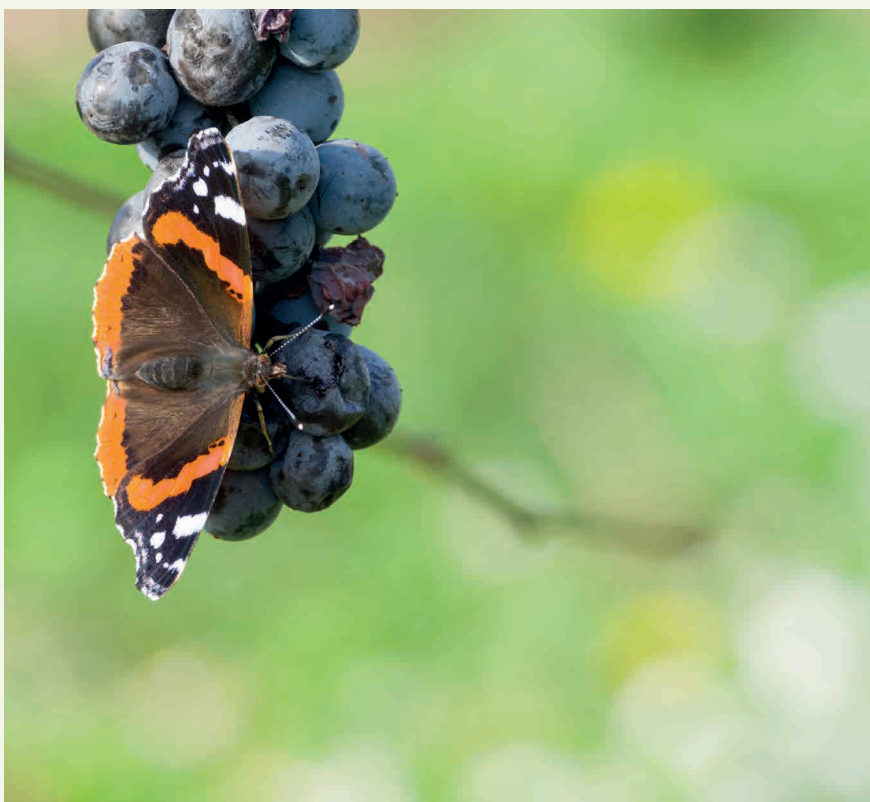
Deze robijnrode wijn geurt verleidelijk naar rood en zwart fruit, zoals blauwe bosbes, zwarte pruim en framboos. De heel verfijnde tannine en mooie zuren geven de wijn zijn structuur waarin het rijpe fruit en het vleugje eikenhout prachtig tot zijn recht komt. De jonge wijn rijpte 12 maanden op vaten van Frans eikenhout, 15% daarvan was nieuw, 30% was 1 jaar oud en de rest van de vaten 2 jaar oud.



VENTISQUERO GREY SAUVIGNON BLANC, HUASCO, ATACAMA

Opvallend zijn de intense aroma's van citrus en groene peper. De wijn is zeer fris en strak, heeft veel structuur, dankzij de krachtige zuren en is heel rijk van smaak met een fraaie mineraliteit in combinatie met citrus.

Heel lange afdronk. 10 maanden gerijpt op de "fijne lie" die regelmatig werd opgeroerd



BIJZONDER BIOLOGISCH

**Een nieuwe rubriek in de Wijnkenner!
De populariteit van biologische wijnen
neemt steeds meer toe, en niet zonder
reden.**

De term 'biologisch' is wettelijk beschermd en de producenten moeten dan ook aan strenge eisen voldoen die in de wet zijn vastgelegd. Hier wordt ook op gecontroleerd. Zowel in de wijngaard als in de wijnkelder moet volgens deze richtlijnen worden gewerkt, met respect voor de natuur.

Zo mag er bijvoorbeeld geen kunstmest of chemische pesticiden gebruikt worden en mag er minder sulfiet worden toegevoegd dan aan reguliere wijn.



WEINGUT HEID STEINMERGEL RIESLING SAUVIGNON BLANC

Weingut Heid is een klein familiebedrijf uit Fellbach (Baden-Württemberg, Duitsland). Als je op de heuvels staat tussen de wijngaarden, kijk je uit op Stuttgart, de zesde stad van Duitsland. Het weingut is opgericht in 1699 door Jakob Melchisedec Heid en sinds 1996 staat Markus en zijn vrouw Daniela, de tiende generatie, aan het roer en ook hun zoon is al werkzaam in het bedrijf. De filosofie van Markus Heid is gericht op het produceren van een beperkte hoeveelheid kwalitatief zeer hoogstaande wijnen, op een zo milieuvriendelijk mogelijke wijze.

Dit wordt onderstreept door niet alleen de biologische certificering, maar ook het lidmaatschap van het VDP (Verband Deutscher Prädikats- Und Qualitätsweingüter). Hier zijn zeer strenge regels aan verbonden, alleen bedrijven met wijnen van heel hoge kwaliteit mogen zich VDP-lid noemen.

Over deze wijn

De wijnen van Weingut Heid bevatten een prachtige mineraliteit vanwege de kalkrijke bodems. Deze wijn is een prachtige en bijzondere combinatie van riesling en sauvignon blanc.

De mineraliteit van de riesling samen met het stuwende karakter van de sauvignon blanc zorgen voor een unieke, elegante en aromatische wijn. Zoals het etiket het al zegt: "Ein perfektes Paar hat sich hier gefunden".

WEIN.
GUT.
HEID.



GRAND CRU AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2018

De rijke geschiedenis van het château, met verscheidene machtige Franse families aan het roer, begint in 1565, toen bisschop François de Foix-Candale het château bouwde. Zijn nichtje, echtgenote van de eerste hertog van Epernon, Jean-Louis de Nogaret de la Valette, erfde het château.

De Nogaret de la Valette was tevens grand-amiral van Frankrijk en een bekende aan het Franse hof. Uit respect voor hem streken de zeilschepen die langs het château voeren hun zeilen. Hier verwijst de naam ook naar, Beychevelle is een verbastering van baisse voile, wat zoveel betekent als 'strijk de zeilen'.

De merlot groeit uitstekend op de bodems met meer klei, terwijl de cabernet sauvignon perfect rijpt op de bodems met gravel en kiezels. Daarnaast staat ook een klein percentage cabernet franc en petit verdot aangeplant.

Amiral de Beychevelle 2018

De Amiral de Beychevelle is de tweede wijn van het château, wat frisser gemaakt en eerder op dronk dan de Grand Vin. Jaargang 2018 is een blend van cabernet sauvignon (68%) en merlot (32%). Na de handmatige pluk, worden de cépages apart gevinifieerd.

De wijn rijpt 12 maanden op vaten van Frans eikenhout, waarvan 35% nieuwe vaten. Een heel elegante wijn met veel fruit en prachtige aroma's van zwarte bes, viooltjes en wat kruidigheid.

Met zijdezachte tannines en een heerlijke afdronk. Jong op dronk, maar heeft ook een bewaarpotentieel van minimaal 15 jaar.



GRAND CRU





EITJESWIJN

DOOR CHARLOTTE VAN ZUMMEREN

Pasen valt dit jaar eind april en de reclames voor paaseitjes denderen weer over ons heen en vallen met grote regelmaat in de gewone en digitale brievenbus. Er wordt ongetwijfeld verschillend over gedacht, maar in principe gaan eitjes en wijn niet goed samen. Maar er is nu een andere oplossing. Er bestaat namelijk wijn die is gemaakt in eitjes!

EVEN TERUG

Wat is Pasen ook alweer? Pasen is voor christenen belangrijker dan Kerstmis. Met Pasen herdenken zij de opstanding van Jezus Christus uit de dood, nadat hij op Goede Vrijdag aan het kruis gestorven was. Pasen is metafoor voor hoop en een leven na de dood. Pasen is ook het einde van veertig dagen vasten. De zondag voor Pasen is Palmzondag, dan wordt de intocht van Jezus in Jeruzalem herdacht. Op Witte Donderdag vond het laatste avondmaal plaats met de 12 apostelen. De hele voorafgaande week aan Pasen heet de Goede Week. Na Pasen duurt het vijftig dagen tot aan Pinksteren. Na Jezus' dood op Goede Vrijdag en zijn verrijzenis op Pasen was Jezus nog veertig dagen bij zijn volgelingen. Op de veertigste dag ging Jezus naar de hemel, dit is Hemelvaart.

LENTEFEESTEN

Wat we nu vooral in de winkels zien, paaseieren en chocoladehazen, staat los van het christelijke Pasen. Het ei en de paashaas staan voor nieuw leven en vruchtbaarheid.

Ze refereren aan niet-christelijke dan wel heidense vruchtbaarheidsfeesten die vroeger rond deze tijd werden gevierd. Ze komen uit een traditie van lentefeesten. En die feesten hebben een veel langere traditie dan de christelijke.

EITJESWIJN

De wijnwereld innoveert aan de lopende band. Een van de grootste en handigste vernieuwingen waren de computergestuurde tanks, hiermee kon de temperatuur ingesteld worden. Daarvoor was men afhankelijk van de spelingen van Moeder Natuur. Deze tanks hebben voor velen het wijnmaken aanzienlijk makkelijker gemaakt. Wat je nu veel ziet - en wat in Georgië al eeuwen de standaard is - is wijn opgevoed op amfora. En die hebben een... eivorm! Ook de Romeinen gebruikten destijds amfora's om hun wijnen op te voeden.

DOMAINES ROBERT VIC

Domaines Robert Vic ligt in het midden van de Languedoc in de buurt van Vias tussen Béziers en Agde, de Middellandse Zee is hier niet ver vandaan. Nu is de Languedoc een heel groot en vernieuwend wijngebied met meer dan zeventig appellations en een grote uitgestrektheid in zuidelijk Frankrijk. En Domaines Robert Vic springt er op alle manieren uit. De familie Vic van Domaines Robert Vic is begonnen met een nieuwe range amforawijnen. En daar gaat dit artikel over.

De over- over (bet) grootouders van eigenaar Jérôme Vic zaten vanaf 1905 (!) in het domaine. Jérôme en zijn vrouw Aurélie zijn alle twee wijnmaker en de 5e generatie van de familie Vic. Aurélie en Jérôme wonen in de zomer met hun kinderen in het eeuwenoude kasteel, in de winter verblijven ze in een huis in het nabijgelegen Béziers. Tot grote vreugde van hun kinderen, want door de dikke muren werkt de wifi in het kasteel niet altijd even goed.

Aurélie en Jérôme staan me op te wachten, want ze willen hun nieuwste project laten zien: amforawijnen. 'En door deze amfora wijnen komen we ook weer dichterbij onze geschiedenis.' aldus Jérôme. De Romeinen noemden een slordige paar duizend jaar geleden het domaine van Domaines Robert Vic Villa Preixanum. 'In onze wijngaarden zijn destijds nog (resten) van amfora's gevonden, in de tijd van de Romeinen maakten ze zo wijn.' Tegenwoordig zijn amfora wijnen weer helemaal top-of-the-bill. Een en een is twee. Jérôme en Aurélie besloten ook zelf amforawijnen te gaan maken. Maar dat doen ze niet zonder gedegen onderzoek.

RARE JONGENS DIE ROMEINEN...

De Romeinen waren natuurlijk niet achterlijk, want je kunt goed wijnen maken op amfora. Wijnen worden minder stroef. Iets wat je ook bereikt met barriques, maar die geven een houtsmak, en dat heb je niet met amfora's. In een amfora blijft de frisheid van een wijn behouden. Ook komen minerale tonen meer naar voren; steenfruit en nootachtige tonen.

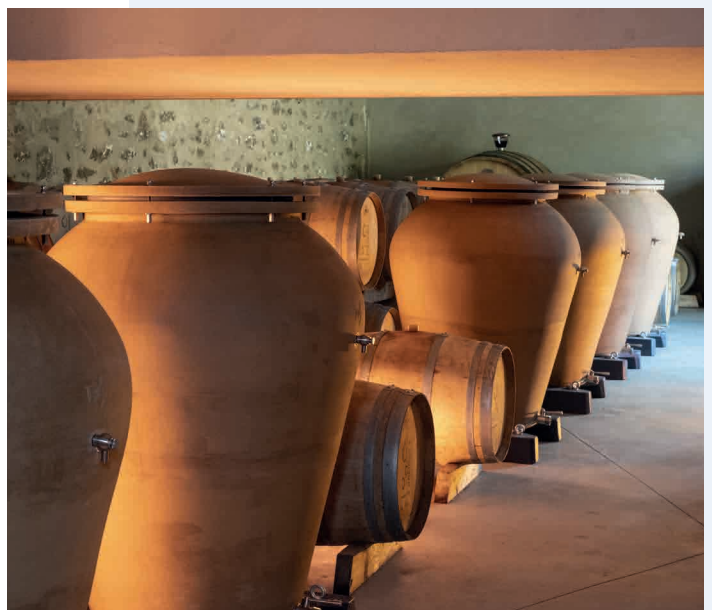
Dit geeft een romig effect met vettigheid en volheid. 'Wij gebruiken amfora's van zandsteen. En niet van terracotta wat wel vaak gebruikt wordt.' Zandsteen is sterker dan terracotta. Bij het bakken van de zandstenen amfora's kan de wijnmaker aangeven hoe lucht doorlaatbaar de amfora's moeten zijn en dat is van invloed op de wijn. Micro-oxidatie heet dat met een chique woord. Hierdoor worden de wijnen fruitiger.

EITJESWIJN VAN DOMAINES ROBERT VIC

Jérôme: 'In deze omgeving hebben we door de typische plantengroei heerlijke geuren zoals tijm, lavendel en rozemarijn. Geuren om bij weg te dromen. En die vind je ook terug in de wijn.' Ook het zo schoon mogelijk werken in wijngaard en kelder is voor Domaines Robert Vic een axioma. En bij de amforawijnen komt alles bij elkaar. De typiciteit van de streek, de voordelen van de amfora én schone wijnen. Overigens kunnen deze wijnmakers de typiciteit uitkiezen in hun wijngaarden. Op hun 300 (!) hectares hebben ze diverse terroirs.

Jérôme en Aurélie maken drie amforawijnen. Ze zijn alle drie gebotteld in dikbuikige doorzichtige flessen en zijn getooid met een capsule van wax waar je de kurk doorheen kunt trekken bij het openen. Jérôme en Aurélie vinden het eigenlijk jammer dat ze de Narratur-wijnen moeten verkopen. Want zoveel worden er niet gemaakt resp. 2200, 1500 en 3600 flessen. Gelukkig voor ons verkopen ze deze wijn wel.

Wijn die gemaakt wordt in eitjes is een waanzinnig idee voor Pasen. Maar het mag natuurlijk ook op een ander moment.





Narratur komt uit het Latijn en betekent zoveel als "Er wordt een verhaal over ons verteld". Het verhaal dat met deze drie Narratur wijnen verteld wordt, is de geschiedenis van de plek, waar al in de Romeinse tijd (met amforen) wijn gemaakt wordt.

NARRATUR WIT PAYS D'OC

De wijn is gemaakt van vermentino die komt van terroir met kleine kiezels. De wijn rust op zijn lees in de grote 750 liter amfora's. Het resultaat is een heerlijk frisse, soepele en krachtige blend met witfruit en crèmigheid

NARRATUR ROOD PAYS D'OC

Marselan (kruising tussen grenache en cabernet sauvignon), petit verdot en cabernet van terroir met klei- en kiezels vormen de blend van deze wijnen. Hij is krachtiger dan zijn witte en rosé zusje, maar dat kan hij goed hebben. De wijn heeft acht maanden op grote amfora's gerust en de marselan is daarnaast op RVS en foeders opgevoed. Krachtig, fruitige rode wijn met een duidelijke frisheid. Licht koelen en genieten maar.

NARRATUR ROSÉ PAYS D'OC

De grenache en vermentino van deze rosé komen van klei- en kalkbodems. Net zoals de witte wijn rust de rosé 4 maanden op de grote 750 liter amfora's. Je drinkt een verfrissende doch krachtige rosé met karakter en een lichte sprankeling. Heerlijk.

WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



DE LENTE BIJ UITSTEK GESCHIKT VOOR LOIREWIJNEN.

Vorig jaar hadden we begin mei een huisje gehuurd in de omgeving van Bourgueil. Mooi landelijk gelegen en met uitzicht over glooiende hellingen vol wijngaarden.

Bij onze aankomst was het zacht voorjaarsweer en konden we 's avonds op een terrasje van een glas Crémant de Loire genieten, alvorens aan ons diner te beginnen. Na dit lekkere begin zijn we naar binnen gegaan en kregen als voorgerecht langoustines in een cognacsaus geserveerd. Hierbij schonk de ober een wijn van chenin blanc druiven gemaakt uit de Vouvray. Deze Loirewijn sloot naadloos aan bij de super verse langoustines. Als hoofdgerecht varkenshaas met pruneaux (gedroogde pruimen) en puree. Hierbij een fruitige rode Gamay de Touraine, deze werd licht gekoeld geschonken. Na een heerlijke tarte tatin als dessert en een kopje koffie afgerekend en terug gewandeld in de avondschemer.

De volgende dag een bezoek gebracht aan het middeleeuws aandoende stadje Chinon, gelegen aan de Vienne. Dit is één van de vele zijrivieren van de Loire. Boven de stad torent het kasteel van Chinon uit. De bouwstenen van zowel het oude centrum als het kasteel zijn van kalksteen die uit de rotsen gehakt zijn, gelegen aan de weg langs de Vienne. In deze rotsen vinden we nu de kelders van de wijnboeren, die hier hun rode chenin wijnen laten rijpen op eikenhout.

De druif voor al dit lekkers is cabernet franc. Een rode chiron kan zowel vol en rijk, als elegant en slank zijn, afhankelijk van de bodem en de vinificatie. Na een bezoek aan een paar wijnkelders zijn we gewapend met enkele flessen boodschappen gaan doen en hebben we 's avonds een fles open getrokken bij een gerookte ham uit Sancerre, wat rilette en Selles-sur-Cher (geitenkaas).

In de loop van de week ook een bezoek gebracht aan Saumur. Deze stad is met zijn vele wijnbedrijven het centrum van de wijnhandel in de Loirevallei. De wijngaarden liggen buiten de stad op de zuidelijke Loireoever. Er worden uitstekende mousserende wijnen gemaakt via de Méthode Traditionnelle.

De witte wijnen, hoofdzakelijk van de chenin blanc druiven gemaakt zijn droog. Voor de rosé's en de rode wijnen zijn cabernet franc en de cabernet sauvignon de aangewezen rassen. De mooiste rode wijnen komen van wijngaarden uit Saumur-Champigny. Het zijn robijnrode, naar viooltjes geurende aangename wijnen.

Als je de Loirestreek bezoekt, dan ontkom je er niet aan om minstens één kasteel te bezoeken (van de 140). We kozen voor het imposante kasteel van Chambord met zijn 440 kamers, 365 schoorstenen en 1036 ramen. Het blijft indrukwekkend om hier rond te lopen.

Tijdens de terugreis zeiden we tegen elkaar dat het in de Loirestreek goed vertoeven is met al het lekkers wat een mens zich maar kan wensen.

Met vriendelijke wijngroet,
Michel van Tuil

www.drankenstudie.nl



Chateau de Parnay Le Clos
Saumur Champigny BIO



NAAR BUITEN MET ROSÉ!

Een voorjaarseditie van De Wijnkenner zonder aandacht te besteden aan rosé, onbestaanbaar! Zelf kijk ik altijd halsreikend uit naar het moment dat we heerlijk de tuin in kunnen, waar de zon voldoende kracht heeft om een flinke dosis vitamine D op te doen. Wist u dat vitamine D zeer goed te combineren valt met vitamine R; inderdaad de R van rosé...

Nu is de ene rosé uiteraard de andere niet, net als in de wereld van witte en rode wijn zijn er verschillen. Simpel op het terras of bij uw vaste wijnleverancier de opmerking plaatsen 'doe maar een roseetje, kan op een deceptie uitdraaien. Nee beter is het om een klein beetje huiswerk te doen en uzelf af te vragen, wat zoek ik in een rosé, waar ga ik deze traktatie bij gebruiken?

Maar hoe zat het ook al weer met rosé? Laten we hiervoor heel even terug gaan naar de basis...

ROSÉ ALS LICHTRODE WIJN

Van oudsher is rosé eigenlijk gewoon een nogal licht gekleurde rode wijn. Van oudsher? Jazeker, want rosé wordt al heel lang gemaakt. Het mee laten gisten van de schilletjes geeft niet alleen kleur af aan de wijn, maar ook aroma's, afkomstig uit de schilletjes; en tannine. Dat laatste is het wat rode wijn vaak stroef maakt, zeker als die wijn jong is. Tegenwoordig zijn er allerlei technieken om jonge rode

wijn minder tanninerijk te maken en dus soepel, zelfs als die jong is. Maar wie vroeger, ook in een ver verleden, wijn van blauwe druiven wilde maken die ook jong heel soepel moest smaken, liet simpelweg de schilletjes veel korter mee gisten. Het resultaat was dan een lekker fruitige, heel toegankelijke wijn met een lichtrode kleur. Beroemd was in dat kader de fruitige, jonge rode Bordeaux, die eeuwenlang met veel succes naar Engeland werd verscheept. Vanwege de lichtrode kleur werd die wijn 'clairé' genoemd, wat zoveel als 'licht en helder' wil zeggen. In Engeland werd dat al snel verbasterd tot 'claret' en tot op de dag van vandaag is dat de algemene term voor rode bordeaux in Groot-Brittannië.

SAIGNÉE

Rosé kwam dus van oudshervoor in allerlei tinten, van oranjeroze tot lichtrood. Vaak was het ook een bijproduct bij het maken van nog dieper gekleurde, intense rode wijn: men liet enige tijd na het beginnen van de vergisting simpelweg een 10-15% van de gistende most 'aflopen' die dan verder werd vergist zonder schilletjes; op die manier bleef er een hoger percentage schilletjes over om de rode wijn nog steviger te maken. In de wandelgangen heet dat de 'saignée-methode'; men laat de gistingstank bloeden. Bekende voorbeelden waar veel rosé nog steeds op die manier wordt gemaakt zijn bordeaux en Spanje. Rosé die op deze wijze wordt gemaakt

heeft meestal een wat diepere kleur en zelfs een vleugje tannine, al is dat laatste amper waarneembaar; maar vooral de aroma's zijn kenmerkend, want ze zijn niet alleen uit het sap maar ook uit de schilletjes afkomstig.

Het is natuurlijk ook mogelijk rosé te maken van druiven die heel weinig pigment in de schil hebben, de zogenaamde 'gris'- of 'grigio'-druiven. Ook in dit geval gaat het dus om heel lichtgekleurde rode wijn.

ROSÉ ALS WITTE WIJN MET EEN KLEURTJE

Maar er is ook een heel andere manier om rosé te maken, een manier die pas de laatste halve eeuw echt in zwang is gekomen. In dat geval is rosé feitelijk een witte wijn met een kleurtje: uitsluitend het sap van de druiven wordt vergist en er is dus tijdens de vergisting geen enkel contact met de schilletjes.

DIRECTE PERSING

Bij goed rijpe blauwe druiven van rassen met heel veel pigment in de schil volstaat het vaak om de druiven bij aankomst in de kelder direct, zonder voorafgaande kneuzing, te persen. Dat levert een sap, en dus ook wijn, op met een héél lichtroze kleur. De schilletjes geven geen aroma's en geen tannine af, dus afgezien van het heel lichte kleurtje onderscheidt zo'n rosé zich in niets van een witte wijn.



Dit is de methode van de 'directe persing'. Bij druivenrassen met minder pigment werkt deze methode niet altijd even goed. Andere nadelen zijn dat je soms graag ook wat aroma's uit de schil in de wijn zou willen hebben en dat het lastig is ieder jaar dezelfde mate van kleuring te verkrijgen.

KOUDE SCHILWEKING

Veel wijnmakers kiezen voor enig schilcontact, voorafgaand aan de vergisting. De druiven worden dan eerst gekneusd en vervolgens weekt het sap samen met de schilletjes enige tijd in, bij heel lage temperatuur, zodat er geen vergisting (en geen extractie van tannine) op gang komt. Zodra de wijnmaker de tijd rijp acht, loopt het sap af (al dan niet na persing) en wordt uitsluitend het sap vergist. Ook bij witte wijn wordt deze methode geregeld toegepast. Het geeft de wijnmaker meer controle over het eindresultaat dan bij de directe persing; maar ook deze rosé is dus feitelijk een witte wijn met een kleurtje.

HET BLENDEN VAN WITTE EN RODE WIJN

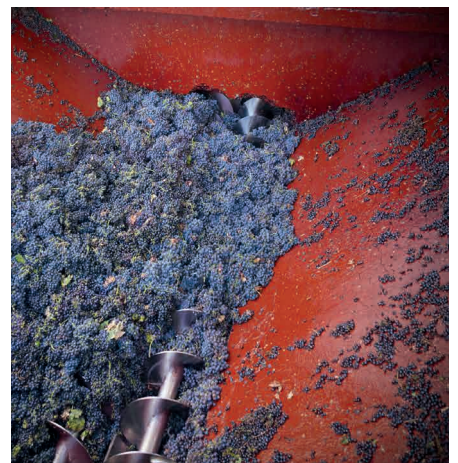
Tot slot is er nog een manier om rosé te maken: een kleine portie rode wijn door een witte wijn blenden levert natuurlijk ook een rosé op; bij champagne is dat een vrij gebruikelijke methode, maar binnen de EU is het verder niet toegestaan; in wijnlanden buiten Europa wordt deze methode af en toe wel toegepast.

Iets anders is natuurlijk het tezamen vergisten van blauwe en witte druiven: er is in dat geval geen sprake van het blenden van wijnen. Co-fermentatie, ofwel het tezamen vergisten van meerdere druivenrassen, al dan niet van verschillende kleur, kan heel geslaagde resultaten opleveren, bij het maken van rosé, maar zeker ook bij het maken van rode wijn: een beroemd voorbeeld is Côte Rôtie uit de Rhône-vallei in Frankrijk.

OP ONTDEKKING

Kortom, de wijnmaker heeft een breed palet aan mogelijkheden, of hij nu kiest voor het maken van massaal geproduceerde, karakterloze dertien-in-een-dozijn-rosé of dat hij zijn kennis en kunde inzet om voor ons iets bijzonders te produceren. En juist die laatste categorie is zo interessant. Ga eens op ontdekkingsreis, want voor ieder moment en voor iedere smaak is er rosé te vinden die echt de moeite waard is.

Dus hup naar buiten met rosé!



ROSÉ IN VELE GEUREN EN KLEUREN...



SARTORI PINOT GRIGIO ROSÉ

Pinot grigio is een druif met een zachtroze schil. Na een lichte persing blijft het sap in contact met de schilletjes. Pas wanneer er net voldoende kleur aan onttrokken is volgt de persing. Daarna wordt de most geklaard en volgt de vergisting met behulp van speciaal geselecteerde gisten bij gecontroleerde temperatuur.

Deze pinot grigio van Sartori heeft een unieke, bleek-koperen tint. De wijn bezit een aantrekkelijk aroma van bloemen, citrus en rood fruit. Heerlijk fris, sappig en lekker fruitig van smaak.



ALVI'S DRIFT SIGNATURE PINOTAGE ROSÉ

In de Alvi's Drift wijnkelder is het team van wijnmakers gefocust om de fruitexpressie van de druiven te behouden voor de wijn. De rosé wordt gemaakt van perfect rijpe pinotage-druiven waarvan het koele sap precies lang genoeg in contact is met de druivenschillen om een heldere briljante roze kleur te krijgen zonder dat er harde tannines vrij komen. Het sap wordt daarna geklaard en koud vergist.

Deze levendige watermeloen rosé wijn geeft heerlijke aroma's van rode bessen, frambozen en cranberries. De zuren zijn goed in balans en de wijn is lichtvoetig; perfect voor de lente en de zomerperiode.



BERNARD MASSARD DE L'ÉCUSSON BRUT

Deze mousserende rosé is gemaakt volgens de méthode traditionnelle. De eerste vergisting vindt plaats in temperatuur gecontroleerde rvs-tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn gebotteld en vindt de tweede vergisting plaats in de fles en rijpt de wijn enkele maanden sur lattes. Hierdoor ontstaan de mooie belletjes in de wijn. Het hele proces duurt minimaal één jaar.

Deze rosé, gemaakt van pinot noir, heeft een mooi heldere en intense roze kleur. Prachtige neus met aroma's van framboos, aardbei en bessen. In de mond komen de frisse fruitaroma's mooi naar voren. Rond en zacht van smaak.



DUFFOUR PERE & FILS CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ

Deze lichtroze rosé, gemaakt van merlot druiven, is zeer toegankelijk. In de neus heerlijke aroma's van vers rood fruit. In de mond elegante smaken van aardbeien, frambozen en frisse nuances van citrusfruit. Het lichte zuurtje in de afdronk, maakt dat deze rosé geen moment verveeld. Een heerlijke toegankelijke rosé, waar je graag een tweede van drinkt.

Naast de uitstekende kwaliteit is het leuke van deze wijn dat deze geleverd wordt in 8 variaties op het etiket. In één doos zitten dus flessen met verschillende etiketten.



ANDELUNA MALBEC ROSÉ

De druiven komen van het eigen wijngoed, van wijngaarden op 1.300 m hoogte. Kenmerkend hier is het grote verschil tussen dag- en nachttemperatuur. De trossen rijpen zo veel geleidelijker en het fruit behoudt al zijn aroma's.

Er wordt alleen druppelsgewijs geïrrigeerd en de opbrengst per hectare wordt beperkt tot ca. 70-75 hl. Voorafgaand aan de vergisting worden de trossen met de hand geselecteerd.

Deze rosé heeft een intense maar heldere kleur, roze/violet, met een noot van bessen en bloemen. In de geur hints van aardbei, roos, en zwarte bes. Deze Aneluna Malbec Rosé is fris, fluwelig en volledig droog. Een mooie rosé uit de Uco Valley, Mendoza.



MARIE CHRISTINE ROSÉ PROVENCE CRU CLASSÉ

Vlaggenschip van Fabre-en-Provence is de Marie Christine Rosé, een intrigerende, uiterst subtiel gekleurde wijn; een op-en-top een authentieke Provence rosé, 100% afkomstig van het Château de l'Aumérade en natuurlijk een Cru Classé.

De Marie Christine Rosé heeft een zeer eigentijdse uitmontering, al even verleidelijk als de wijn zelf, die de elegantie van de Provence optimaal tot uitdrukking brengt.

De wijn heeft een prachtige oranje roze kleur. De geur is subtiel, met volop aroma's van kleine rode vruchtjes en een zekere kruidigheid. De smaak is fris fruitig met een volle, kruidige en sappige, romige afdronk.



WIJNWEGGETJE IN VALPOLICELLA

Dat Valpolicella zulke karaktervolle rode wijnen voortbrengt, is te danken aan corvina, molinara, rondinella en andere regionale druivenrassen, waarvan in de oogstperiode de bladeren verschillende tinten krijgen. Vandaar dat deze panoramische impressie deels bestaat uit een mozaïek van kleuren. Die vinimpressionist Hubrecht Duijker soms wel in drie of vier lagen heeft aangebracht, om diepte te creëren. Vanaf het – echt bestaande – weggetje proef je ook een zonnige stilte, terwijl cipressen en oranjerode daken van wijnboerderijen het beeld een Mediterrane toets verschaffen.

Hubrecht Duijker
vinimpressionist

Andere van Hubrechts geschilderde impressies zijn te zien bij Landschappen op www.vinimpressionist.com.

Vinpressions is 's werelds eerste wijnuitgave waarin wijnsoorten en wijnsmaken op artistieke wijze worden gevisualiseerd.

Namelijk door schilderijen van de auteur zelf – vinimpressionist Hubrecht Duijker.

Dit is waarschijnlijk het eerste boek ooit waarin wijn en kunst creatief worden gecombineerd. Ik neem de lezer mee op een smakelijke wereldreis via tachtig wijnen, met onder elke wijnbeschrijving een bijpassend eigen schilderij. Het boek verscheen in vier versies, als hardcover, softcover, e-book en in een bijzondere kijk en luister-versie, ingesproken door Rudolf Bijleveld.

Te verkrijgen bij de boekhandel bij u in de buurt of online via bol.com.



**EEN SCHILDERIJ VAN
HUBRECHT DUIJKER**



SARTORI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA CORTE BRA

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van het Corte Brà-wijngoed, gelegen in Valpolicella Classico in de heuvels ten noorden van Verona, met de voor het gebied typerende mergelbodem. Na de oogst worden alleen de mooiste druiven ongeveer vier maanden te drogen gelegd in speciale, goed geventileerde droogkamers, tot de perfecte graad van uitdroging is bereikt. Dan volgt een tweede selectie van druiventrossen en worden de beste druiven vergist.

De vergisting, in roestvrijstalen tanks, verloopt langzaam en duurt zeker een maand. De jonge wijn wordt, nadat men hem heeft laten aflopen, overgebracht naar betonnen tanks waar de appelmelkzuur tamelijk vergisting plaats vindt. Dan rijpt de wijn 6 jaar op barriques en

op middelgrote eikenhouten vaten. Na botteling rijpt de wijn minstens 6 maanden verder op fles.

Intens robijnrood van kleur met granaatrode reflecties. In de neus rijpe fruitaroma's met tonen van zwarte bessen, frambozen, kersen, pruimen en tuinkruiden. Perfect in balans, vol van smaak met sappig fruit, frisse zuren, soepele tannines en een lang nagalmende afdronk.





OOK VAN DRUIVEN, MAAR GEEN WIJN...

Het zuidwesten van Frankrijk wordt nog wel eens gevoeld en omschreven als ruig en ongepolijst.

En wie door het gebied heenrijdt, kan dit zeker beamen. Een overweldigende natuur, de majestueuze Pyreneeën altijd in het zicht en de bewoners willen nog wel eens wat 'ruw' overkomen. Het is een gebied met maar weinig grote steden, nauwelijks industrie en in het verleden regelmatig onder voet gelopen door volk van buitenaf; Spanjaarden, Engelsen, Katharen en Kelten. Het waren de Kelten die ook de kunst van het distilleren overnamen van de Moren in Spanje. Nog wat onwennig met het proces van distilleren was het eerste resultaat van de Kelten op zijn zachtst gezegd vrij ruw. De drank, we hebben het hier over de voorloper van de huidige armagnac, kon zeker nog wel wat verfijning gebruiken. Tegenwoordig gaat dat niet meer op. En zeker niet waar het gaat om de armagnac van Janneau.

Opgericht in 1851 bevindt Janneau zich in het centrum van de armagnac-streek, namelijk het slaperige stadje Condom.

Al in 1314 werd Condom als officiële etappeplaats erkend op de pelgrimsroute naar Santiago de Compostela. Janneau is de grootste armagnac producent en wordt geroemd om haar ongeëvenaarde kwaliteit en haar meesterlijke beheersing van de armagnac productie. Janneau wordt gezien als één van 's werelds meest toonaangevende armagnac merken.

Armagnac wordt verkregen uit een aantal druivenrassen, namelijk ugni blanc, folle blanche, colombard en de nauwelijks bekende baco. Druivenrassen met veel zuren waar in vroeger tijden geen fatsoenlijke wijn van kon worden gemaakt. Direct na de wijnbereiding wordt de witte, natuurlijke, ongerijpte wijn gedistilleerd. De resulterende eau-de-vie geeft Janneau haar onnavolgbare boeket, kracht en body.

Distillatie van armagnac wordt in de winter uitgevoerd en moet, volgens de wet, op 31 maart na de oogst voltooid zijn. Er zijn twee zeer verschillende distillatiemethodes welke wettelijk zijn toegestaan voor de distillatie van armagnac, namelijk continue distillatie

en dubbele distillatie. Bij continue distillatie wordt er gebruik gemaakt van een speciale column still, ook wel armagnacais genoemd. Deze produceert krachtige en aromatische brandewijn, rijk aan essentiële oliën. De dubbele distillatie methode is een meer complexe methode, waarbij verschillende koperen alambics worden gebruikt welke alleen het 'hart' van de distillatie extraheren en zo de 'kop' en 'staart' niet worden meegenomen. Het resultaat is een armagnac zo helder als water met duidelijke tonen van fruit, pruim, groene appel en ook aroma's van vanille.

Bij Janneau wordt er sinds eind jaren 70 gebruik gemaakt van beide methodes, waarbij beide distillaten geblend worden om de bekende Janneau Armagnac te produceren; een kenmerk waarin Janneau zich onderscheidt ten opzichte van alle andere armagnac.

SINCE 1851
JANNEAU
Grand Armagnac



De transparante en kristalachtige spirit wordt na het distillatieproces gelijk in vaten van 450 liter gelegd. Deze vaten zijn gemaakt van eikenhout uit de nabijgelegen bossen van Limousin en Monlezun.

Elk vat heeft verschillende kenmerken en geeft de spirit verschillende tannines en houtachtige aroma's. Het duurt nog een aantal jaar voordat de armagnac zijn typische amberkleur en subtiele tanninesmaken krijgt. Het verouderingsproces vindt plaats in de oude kelders, gebouwd in 1851 en waar ongeveer 10% van de gehele gerijpte armagnac voorraad uit de regio ligt te rusten en rijpen in volledige stilte.

Drink armagnac puur of maak eens een Trou Gascon; armagnac in een breed champagneglas, een zogenaamde 'coupe' met daarin vers sorbetijs van meloen of appel. Garneer met verse blaadjes munt. Een zeer oude Franse traditie!





TOURIGA NACIONAL

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Deze Portugese blauwe druif wordt algemeen beschouwd als het edelste ras voor rode tafelwijnen en port; hij wordt wel gezien als het Portugese antwoord op cabernet sauvignon. Net als bij cabernet hebben wijnen van touriga nacional zwart fruit, tannine, pit en veel bewaarpotentieel. Ook leent het ras zich voor zowel cépagewijnen als blends.

Het is een stevige groeier die geen hoge opbrengsten geeft maar uitmunt in kwaliteit. Hij is droogte en hitte bestendig. De jonge touriga nacional bezit een diep en intens aroma dat doet denken aan cabernet sauvignon, zelfs in combinatie van donkere zoete vruchten met een bladachtige frisheid en een nuance van viooltjes. Tijdens de rijping tot port ontwikkelt de wijn prachtige rijke smaken van moerbeï en braam, zonder de zwarte peperachtige scherpte en het verleidelijk aroma van bloemen te verliezen.

Als tafelwijn heeft de wijn nogal wat tijd nodig om zijn tannine te verliezen, tenzij hij wordt gemengd met andere soorten, maar de fruitsmaken worden zoeter en rijker door rijping. De druif staat in heel Portugal aangeplant en is het belangrijkste in de Douro en in de Dão waar de wijnen voor 20% uit touriga nacional moet bestaan. In Australië wordt deze druif ook gebruikt voor de portwijnen ginds. Komt verder met mondjesmaat voor in Chili, Argentinië, Californië en in Zuid-Afrika.

Quinta de Chocalpha Tinto

Deze Quinta de Chocalpha Tinto is afkomstig van wijngaarden gelegen in de Portugese regio Lissabon en vallen onder de DO Vinho Regional Lisboa. De wijnstokken die aangeplant staan in de wijngaarden voor deze wijn zijn tamelijk op leeftijd, namelijk tussen de 21 en 31 jaar oud.

De Quinta de Chocalpha Tinto is verkregen uit druiven van de touriga nacional, maar niet alleen. De exacte samenstelling is 35% touriga nacional, 25% tinta roriz, 25% castelão, 8% alicante bouschet en 7% touriga franca

Na ontsteling en een koudeschilweking van 12 uur vindt de vergisting plaats. Deels in de typische Portugese lagares en deels in roestvast stalen vaten voor ongeveer negen dagen, waarbij de temperatuur onder de 26°C wordt gehouden. De wijn rijpt achttien maanden op eikenhouten vaten. Hierdoor domineert het hout niet maar ontstaat er een mooie balans tussen het hout en het fruit.

De wijn heeft een prachtige paarse kleur en intense aroma's van verse frambozen, bramen en subtiele kruidige tonen. Quinta de Chocalpha Tinto is fijn en elegant met zijdezachte tannines, mooie zuren en een lange afdronk.





DE ZOMERCOCKTAIL
VAN 2025!

FIORENTE ELDERFLOWER SPRITZ

In heel Italië groeien, door het zonnige klimaat en de vruchtbare bodem, veel wilde vlierstruiken. De bloemen van de vlier, de geurige vlierbloesem, worden gebruikt voor deze likeur.

De vlierbloesem wordt geoogst als ze het meest aromatisch is en naar Piëmonte gebracht. De experts van het familiebedrijf Francoli vermengen hier de vlierbloesem met verse muntblaadjes, citroenschil en alcohol om deze heerlijke likeur te maken. Fiorente Elderflower heeft een frisse kleur en is heerlijk "bloemig", een perfecte balans voor het serveren met prosecco of in een cocktail. Distillerie Francoli gevestigd in Ghemme (zo'n 50 km noordwest van Milaan), is opgericht door Luigi Francoli en is nog steeds in het bezit en beheer van de familie. De distilleerderij is een bekend en gerespecteerd maker van onder anderen de mooiste grappa's.

Prosecco is een heerlijke 'bubbel' om in combinatie met Fiorente Elderflower een mooie spritz te maken. Razend populair in Italië en veel lekkerder dan de kant-en-klare hugo. Bovendien is zo'n Fiorente Elderflower Spritz nog gemakkelijk te maken ook!

MAAK DEZE HEERLIJKE ZOMERSE COCKTAIL ZELF!

1. Vul een groot glas, bijvoorbeeld een wijnglas, met ijs.
2. Voeg er een deel Fiorente Elderflower Liqueur aan toe.
3. Voeg er twee delen Bellussi Prosecco en twee delen bruisend water aan toe.
4. Garneer met een limoenschijfje en verse muntblaadjes.



HET WITTE GOUD

Uiteraard ook de tijd van asperges, het witte goud. Asperges worden vaak in één adem genoemd met de provincie Limburg. Toch waren het de landerijen rondom Bergen op Zoom waar de asperge aan haar zegetocht in Nederland begon. Na de Eerste Wereldoorlog werd Noord-Limburg het belangrijkste productiegebied voor asperges. Geleidelijk is het gewas ook in andere delen van het land (bijvoorbeeld Salland, Twente en Groningen) doorgedrongen.

In 2003 werd in Woerden een mes gevonden met de afbeelding van een asperge, daarom wordt aangenomen dat de asperge in Nederland al in de Romeinse tijd werd gegeten. Ook in België worden asperges gekweekt en dan vooral in het Waasland, de streek rond Mechelen. In België weten ze heel goed wat met asperges te doen, zie onderstaand recept genaamd Brabançonne....



BRABANÇONNE NIEUWE STIJL MET SAUCE HOLLANDAISE

Voor 4 personen

Bereiding

Maak met de boter, room en aardappels een gladde puree, en breng deze op smaak met zout en peper.

Breng de asperges aan de kook, rechtop in een pan met koud water, peper, foelie, zout en een klont roomboter. Laat 4 minuten koken, zet het vuur uit en laat de asperges in het warme water nagaren. Snijd de afgekoelde asperges in plakjes en dep ze droog. Bewaar de koppen.

Smoor voor de saus 3 sjalotjes in boter of olie tot ze er 'glazig' uitzien. Blus af met azijn en wijn en voeg grove peper en laurier toe. Laat inkoken tot er een derde van over is en giet het door een zeef.

Klop de eierdooiers met het gezeefde vocht op zeer laag vuur tot de dooiers gaar zijn en een luchtige saus is ontstaan. Bind de saus met roomboter, breng op smaak met peper en zout.

Meng wat gehakte tuinkruiden door de gehakte eieren. Doe de aardappelpuree en asperges in een spuitzak.

Vul vier glazen om en om met de hamreepjes, eieren en de aardappelaspergepuree. Vul het glas af met de hollandaisesaus en garneer met de aspergekoppen.

Ingrediënten

200 g achterham (in reepjes)
25 g roomboter
stukje foelie
8 asperges, geschild
150 g aardappels (droogkokend), gaargekookt en gepureerd
1 dl room (of melk)
handvol gehakte tuinkruiden (bijvoorbeeld peterselie, kervel of bieslook)
2 hardgekookte eieren (gepeld en gehakt)

Voor de Hollandaisesaus:

1 laurierblad
3 sjalotjes
3 dl witte wijn
0,5 dl wittewijnazijn
3 eierdooiers
klontje roomboter

Hunter's Grüner Veltliner



Voor 4 personen



Perrachon Macon Villages Vieilles Vignes

KRUIDIGE KALFSFRICANDEAU MET ASPERGES EN ZOETZURE TOMAATJES

Bereiding

Kook de geschilde asperges in water met zout en een klein eetlepelje suiker net gaar en laat ze daarna afkoelen in het eigen vocht.

Meng de tomatenblokjes met de rodewijnazijn, een eetlepel suiker, iets olijfolie, zout, peper en het gesneden basilicum.

Bak de kalfsfricandeau snel rosé aan. Voeg als laatste de gehakte kruiden toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Snijd de fricandeau in dunne plakjes.

Verwarm de asperges nog even. Haal ze uit het vocht en bestrijk ze met roomboter. Leg deze op het midden van een verwarmd bord.

Leg hier de gekruide kalfsreepjes op. Versier met de zoetzure tomaatjes en garneer met een fris takje basilicum.

Ingrediënten

600 g kalfsfricandeau,
16 witte asperges (geschild),
3 eetlepels gehakte kruiden (bieslook, peterselie, dragon),
3 tomaten (ontveld en in blokjes gesneden),
2 eetlepels rodewijnazijn,
2 eetlepels u001f fijne suiker,
2 eetlepels basilicumblaadjes (u001ffijngesneden),
4 eetlepels olijfolie,
25 g roomboter

ASPERGES MET HAM EN SALIEMOSTERDSAUS

Voor 4 personen

Bereiding

Schil de asperges en kook ze 10 minuten op zacht vuur met boter en zout. Haal ze daarna van het fornuis en laat ze in het water nagaren.

Snijd terwijl de asperges opstaan de krielaardappeltjes doormidden. Kook ze met zout in 20-25 minuten gaar.

Maak ondertussen een saus van de slagroom, mosterd, 10 fijngesneden salieblaadjes en de in fijne stukjes gesneden ham en versgemalen peper. Laat de saus 5 minuten inkoken.

Doe de arachideolie in een klein pannetje, verhit deze tot 180 graden en bak in 10 seconden de overige salieblaadjes knapperig.

Giet de asperges af en meng de krieltjes erdoor. Schep de saus eroverheen. Rol de plakken ham op, snijd de rolletjes doormidden en verdeel ze over de borden.

Leg op elk bord 5 kwartel eitjes, doormidden gesneden. Bestrooi met de gebakken salieblaadjes.

Ingrediënten

250 g in plakken gesneden ham, houd 4 plakken apart voor garnering
2 kilo asperges
400 ml slagroom
2 theelepels grove mosterd
50 g roomboter
450 g krielaardappeltjes
22 salieblaadjes
100 ml arachideolie
20 gekookte en gepelde kwarteleitjes
Peper en zout



Dopff au Moulin Pinot Gris

CHAMPAGNE

Champagne is een van de meest iconische en luxueuze wijnen ter wereld. Wat deze wijn zo uniek maakt, is niet alleen de verfijnde smaak, maar ook de strikte regels waaraan hij moet voldoen.

Echte champagne mag uitsluitend afkomstig zijn uit de Champagne-regio in Frankrijk en wordt geproduceerd volgens de méthode traditionnelle, waarbij de tweede gisting op de fles plaatsvindt. Dit proces zorgt voor fijne, aanhoudende bubbels en een complexe smaak.

De kalkrijke bodem van de Champagne-regio draagt bij aan de unieke mineraliteit en frisheid van de wijn. Dit, samen met de vakmanschap en lange rijping, maakt champagne de ultieme keuze voor feestelijke momenten. Of gewoon een keer als je er zin in hebt natuurlijk!





Lanson



CHAMPAGNE LANSON

Een van de oudste champagnehuizen is Champagne Lanson. Dit huis is opgericht in 1760 en heeft de afgelopen eeuwen een geweldige reputatie opgebouwd, in zowel het binnen- als buitenland.

UNIEKE STIJL

De champagnes van Lanson kenmerken zich niet alleen door hun zeer hoge kwaliteit, maar ook door hun elegante en frisse stijl. De druiven komen vooral van de grands en premier crus uit de Champagne en worden per cru apart gevinifieerd in de hypermoderne pershuizen en wijnkelder.

Voor de champagnes wordt niet alleen gebruikt gemaakt van de oogsten van dat jaar, maar ook van zogenaamde reservewijnen. Lanson heeft de luxe van een grote voorraad aan reservewijnen van de afgelopen twintig jaar, waarvan een deel op eikenhout gerijpt is.

In tegenstelling tot veel andere champagnehuizen ondergaat de basiswijn voor de champagne bij Lanson bijna geen malolactische omzetting. Zo blijven de mooie zuren en frisheid bewaard in de champagnes, wat het kenmerk is van Lanson champagnes. Ieder jaar heeft hoofd wijnmaker Hervé Dantan de moeilijke taak om een nieuwe 'création' te maken van de wijnen van de verschillende cru's en de reservewijnen,

om zo een constante (hoge) kwaliteit champagne in de kenmerkende stijl van Lanson te leveren. Champagnes moeten na de tweede vergisting in de fles, waarbij de bubbels ontstaan, verplicht minimaal 15 maanden rijpen 'sur lattes'. De Lanson champagnes rijpen echter nog veel langer, minimaal 4 jaar. Hierdoor ontstaat een prachtige fijne bubbel.

TRANSPARANTIE

Openheid is een van de kernwaarden van Champagne Lanson. Het huis was destijds een van eerste die de datum van het degorgement op het etiket vermeld. Nu kan je via een QR-code alle informatie over de champagne vinden: welke druiven en welke cru's, percentage reservewijnen, percentage malolactische vergisting, rijping, dosage etcetera etcetera.

Tip!

Zin om er een paar dagen tussenuit te gaan? Een bezoek aan de Champagne-regio is dan zeker aan te raden: rijd over de Route du Champagne door de prachtige omgeving en geniet van de heerlijke cuisine en natuurlijk van de champagnes. Reims is een prachtige stad en vergeet dan natuurlijk niet om een bezoek te brengen aan Champagne Lanson! Er zijn verschillende tours en proeverijen, voor ieder wat wils.



LE BLACK CRÉATION BRUT

Het vlaggenschip knoflook van Lanson. De neus met veel frisheid, met aroma's van peer, appel en citrus duidelijk te herkennen zijn. Ook komen de geuren van vers gebak naar voren.

Gul van smaak, met rijpe appels en peren en met tonen van mandarijn, citroen en grapefruit die een fris gevoel geven. De rijpheid uit zich in nuances van brioche en gedroogd fruit.



LE ROSÉ CRÉATION BRUT

In deze prachtig zalmroze gekleurde rosé komt de elegante, frisse en fruitige stijl van Lanson ook mooi terug.

De verfijnde geuren van framboos, granaatappel en bloedsinaasappel komen naar boven, met tonen van rozen. In de smaak gaat de prachtige minerale frisheid samen met subtiele florale en fruitige tonen van aardbei, rode bes en pomelo.

LE WHITE LABEL SEC

Deze sec (met een dosage van 28 gram iets minder zoet dan een demi-sec) heeft de perfecte balans tussen zoetheid en frisse elegantie.

In de neus komen tonen van rijpe peer, honing en marsepein naar boven, naast wat minerale tonen. De afdronk met frisse zuren brengt de wijn mooi in balans.

LE GREEN BIO EXTRA BRUT

Er zijn niet veel biologische champagnes, en dit is dan meteen een heel goede. Afkomstig van de eigen, bio-dynamische wijngaarden.

De neus is fris en geconcentreerd met aroma's van perzik en peer, florale tonen, wat citrus en ook wat rokerige tonen. In de mond zeer levendig, met vooral tonen van rijp fruit en een lange, frisse afdronk met veel mineraliteit. Heerlijk fris en fruitig!

WIJN AAN TAFEL



Wijnsuggestie

Phebus Gran Reservado Malbec

LAM IN DE LENTETUIN

Voor 4 personen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd ondertussen de wortels in de lengte doormidden en pel de sjalotjes en de knoflook. Snijd de helft van de lente-uitjes in de lengte doormidden.

Bestrooi de lamsschouder met peper en zout. Leg in het midden vier stengels lente-ui en rol het vlees op. Maak het vast met slagerstouw.

Braad het vlees aan alle kanten bruin in 75 gram boter en olijfolie. Haal het uit de pan en leg het in een ovenschaal. Bruin in dezelfde pan de aardappels, wortel, sjalotjes en knoflook. Bus de groenten af met de sherry en bouillon.

Verdeel de groenten in de ovenschaal rondom het vlees. Giet het braadvocht uit de pan erover en zet de schaal 1,5 uur in de oven, tot het vlees een kerntemperatuur van 60 graden heeft.

Voeg de laatste 5 minuten de tomaat, erwtes, tuinbonen en de rest van de lente-ui toe. Haal de schaal uit de oven en strooi er voor het serveren muntbladjes overheen.

Ingrediënten

1 kilo lamsschouder, zonder been
8 kleine aardappels
300 g wortels
8 sjalotjes
4 teentjes knoflook
12 kleine tomaatjes, gehalveerd
80 g tuinbonen (vers gedopt of diepvries)
8 stengels lente-ui
80 g doperwtjes (diepvries)
150 ml medium sherry
500 ml kippenbouillon
Verse munt
Boter
Olijfolie
Peper en zout

SALADE MET LAMSKOTELETJES EN GREMOLATA

Voor 4 personen

Bereiding

We maken eerst de gremolata. Wrijf daarvoor de knofl ook met een mespuntje zout in een vijzel fijn. Rasp de schil van een gewassen citroen en pers één helft wat uit. Meng vier eetlepels olijfolie, de geraspte citroenschil, het citroensap en de fijn geknipte peterselie door de knoflook zodat het de dikte van een dressing krijgt.

Voeg dan peper en zout naar smaak toe. Wrijf de lamskoteletjes in met een eetlepel olijfolie, zout en wat zwarte peper. Rooster het vlees in een grillpan om en om goud bruin. Het vlees moet nog licht veerkrachtig aanvoelen als u erop drukt.

Dan is het vlees rosé. Maak van de rucola, uiringen en tuinkers, licht aangemaakt met een eetlepel olijfolie, een frisse salade. Leg de lamskoteletjes in het midden van de salade en lepel de gremolata erover heen. Garneer de salade met dun geschaafde pecorino.

Ingrediënten

8 lamskoteletjes
6 eetlepels goede olijfolie
2 tenen knofl ook
1 citroen
½ bosje peterselie
1 bakje/zakje rucola
1 ui
1 bakje tuinkers
100 g pecorino (kaas)



Wijnsuggestie

Domaine Brunely Gigondas



VARKENSHAAS MET EEN GROEN GROENTETUINTJE

Voor 4 personen

Bereiding

Dep de varkenshaas droog en voeg zout en peper naar smaak toe.

Wikkel het ontbijtspek om de varkenshaas en zet de plakjes vast met een prikker. Bak de varkenshaas in 50 g boter goudbruin. Zet het vuur laag en laat het vlees nog 12 minuten garen. Daarna 5 minuten laten rusten op een warme plaats.

Bak de sjalotjes in het bakvet 5 minuten op zacht vuur. Voeg de bloem toe en laat het 2 minuten meebakken. Afblussen met kalfsfond, cognac en 100 ml slagroom.

Verwijder het vocht van de groene peper op sap en voeg de pepertjes toe. Laat het geheel inkoken tot een mooie gladde saus. Hak de peterselie fijn (bewaar 4 takjes) en strooi de helft in de saus.

Voeg bij de gekookte aardappels de overige boter en de overige slagroom. Stamp de aardappels tot een puree. Peper en zout naar smaak toevoegen. Blancheer de groene groenten (met zout) 2 minuten en laat uitlekken.

Leg een kookring op het bord. Vul deze op met puree, haal de kookring weg en steek de groenten en peterselie in de puree. Snijd het vlees in vier stukken en leg het op de borden. Schep de saus eromheen.

Ingrediënten

2 hele stukken varkenshaas
 150 g ontbijtspek (10 lange dingesneden plakjes)
 100 g roomboter
 200 ml slagroom
 1 el bloem
 2 sjalotjes, fijngesneden
 2 tl groene peper op sap
 200 ml kalfsfond
 2 el cognac
 bosje peterselie
 groene groenten: 8 groene asperges,
 100 g haricot verts, 100 g erwten
 100 g sugarsnaps
 3 grote aardappels, geschild en gaargekookt
 peper en zout



Wijnsuggestie

Château Odilon,
 Haut Médoc



DE PERFECTE COMBINATIE!

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: DE GRIEKSE KEUKEN

De Griekse keuken kent niet heel veel geheimen meer voor de Nederlander. Griekenland is een geliefd vakantieland en voor degenen die niet het vliegtuig pakken naar het Zuiden, is er altijd wel een Grieks restaurant in de omgeving. De geschiedenis van de Griekse keuken gaat jaren terug. De keuken kenmerkt zich door eenvoudige en verse ingrediënten met veel aromatische kruiden. En olijfolie speelt een enorm belangrijke rol. In vrijwel elk Grieks gerecht wordt wel olijfolie gebruikt. Of het nu salades zijn of stoofschotels.

De Griekse keuken is ook een relatief gezonde keuken. Het mediterrane dieet, rijk aan olijfolie, verse groenten en magere eiwitten, wordt in verband

gebracht met een langer leven en een lager risico op hart- en vaatziekten. Bovendien speelt eten een centrale rol in de Griekse cultuur, waarbij maaltijden vaak een sociale aangelegenheid zijn, en gedeeld worden met familie en vrienden. Salades worden ook veel gegeten in Griekenland. Salade met tomaat, komkommer en Griekse feta is een klassieker.

Uiteraard wordt ook hier olijfolie in gebruikt. Dolmades zijn gevulde wijnbladeren, meestal gevuld met een mengsel van rijst, kruiden en soms gehakt. Dit gerecht wordt zowel warm als koud geserveerd en is een favoriet in de meze-cultuur, waarbij kleine hapjes worden gedeeld onder vrienden en familie. Net als bij de salade past een droge witte wijn zoals moschofilero hier uitstekend bij.

Een van de meest iconische gerechten uit de Griekse keuken is moussaka. Dit ovensgerecht bestaat uit laagjes aubergine, gekruid gehakt (vaak lamsgehakt), tomatensaus en een romige bechamelsaus. Het wordt vaak geserveerd als hoofdgerecht en staat symbool voor de rijke en hartige smaken van Griekenland. Een goede wijnpairing voor moussaka is een volle rode wijn van druiven zoals agiorgitiko of xinomavro.

Gezien de ligging aan zee wordt er in Griekenland ook veel verse, bijvoorbeeld gegrilde, vis gegeten.

Toch staat Griekenland meer bekend om de vleesgerechten, zoals gyros en souvlaki. Gekruid varkensvlees, vaak gecombineerd met pitabrood en tzatziki. De Griekse dip van yoghurt, komkommer en knoflook.

Een iets minder bekend, maar ook erg lekker gerecht is de psaronefri. Het is een gerecht waarbij hartig en zoet gecombineerd worden voor een unieke smaakcombinatie. Het betreft een varkenshaas die heerlijk mals gebakken wordt en geserveerd wordt met een zoete compote van pruimen, vijgen en ananas. Door de smaak van het vlees te combineren met de smaak van de zoete compote, heeft het gerecht een bijzondere smakencombinatie van hartig en zoet. Een rijke witte wijn, zoals de Mega Spileo Cuvee III White past hier goed bij.

Ook zoetekauwen komen in Griekenland goed aan hun trekken. Er wordt veel gebruik gemaakt van met honing, noten en filodeeg. Een klassiek voorbeeld is baklava, een zoet gebakje gemaakt van laagjes filodeeg, noten en siroop. Loukoumades, kleine gefrituurde deegballetjes gedrenkt in honing en bestrooid met kaneel, zijn een andere populaire lekkernij. Hier drink je een mooie samos bij!

CAVINO PELEPONESSE MOSCHOFILERO WHITE

Moschofilero is een heerlijke aromatische druif. Deze witte wijn afkomstig uit Peloponnesos wordt voor 100% gemaakt van deze druif. De druiven zijn afkomstig uit de hoger gelegen wijngaarden in Peloponnesos.

De wijn geurt uitbundig naar bloemen, honingmeloen en citrusfruit. De smaak is elegant met een verfrissende afdronk. Het is een wijn die je heerlijk op een terras kan drinken tijdens je vakantie in Griekenland of tijdens een warme zomer dag in Nederland terwijl je gedachtes naar een Grieks eiland dwalen. Maar ook op een tafel met Griekse meze en bij frisse salades kan deze wijn niet ontbreken.



MEGA SPILEO CUVEE III WHITE

Deze Cuvee III is een blend van drie variëteiten, namelijk: malagousia, assyrtiko en chardonnay. De druiven zijn afkomstig uit hoog gelegen percelen in Achaea, specifiek uit de regio Trapeza en Vrosthena.

De variëteiten worden separaat gevinifieerd, waarbij de malagousia en assyrtiko vergisten in tank en vervolgens 3 maanden lie rijping ondergaan. De chardonnay vergist in nieuwe 225 ltr. eikenhouten vaten en rijpt vervolgens nog 7 maanden in vat, alvorens de wijn wordt geblend.

Het resultaat is een volle, licht romige witte wijn, die de rijkdom van de chardonnay combineert met de frisheid van de malagousia en assyrtiko. De wijn is aromatisch, met volop aroma's van steenfruit, witte bloesem en tijm. In de mond is de wijn rond en licht vetzig, met een zachte afdronk. Hij is perfect te combineren met gegrilde vissen maar ook met een vleesgerecht als de psaronefri.



NEMEA GRANDE RESERVE RED

Dit is een krachtige rode wijn gemaakt van 100% agiorgitiko, afkomstig uit de hoogste gelegen percelen in Nemea, op circa 800m boven zeeniveau.

Houtrijping in Amerikaans- & Frans eikenhouten vaten gedurende 18 maanden. Vervolgens blijft de wijn nog minimaal 12 maanden rijpen op fles voordat deze wordt vrijgegeven. Hij is rijk van smaak met donkere fruittonen, vanille en kokos aroma's en een zijdezachte, complexe afdronk.

Het is een wijn die uitstekend past bij rood vlees zoals bifteki, maar ook mooi combineert bij een rijke schotel als moussaka.



CAVINO SAMOS MUSCAT VIN DOUX

De wijn wordt gemaakt van muscat druiven afkomstig van het eiland Samos, van bushvines die groeien op grote hoogte.

De alcoholische vergisting wordt gestopt door alcohol toe te voegen, waardoor er restsuiker in de wijn blijft. Het resultaat is een goudgele wijn, met volop aroma's van abrikozen, citrusfruit, honing en een hint van jasmijn.

Een klassieker waarbij het zoet perfect in balans is met de frisheid. Daardoor is deze wijn heel mooi te combineren met de zoete Griekse nagerechten zoals baklava of loukoumades.



FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

LOIREWIJNEN



MIKE OVERVLIET
DOMAINE DU PRE SEMELE
SANCERRE



De broers Julien en Clément Rimbault zijn befaamd om de verfijning en expressie van hun Sancerres. Juist ook hun rode wordt alom geprezen. Afkomstig van een aantal steile percelen met ijzer- en kalkhoudende kleibodem rond Sury-en-Vaux, in het noordelijk deel van de Sancerre-appellation.

Helderrood van kleur. Heerlijk bouquet van rood fruit en van kersen en kwetsenpruimen op alcohol, met een vleugje vanille. Markante aandrunk, ronde, zijdeachtige structuur dankzij de zachte, discrete tannines. Zeer verfijnd met prachtig rood fruit als kers en framboos. Een tere schoonheid.



BOUKE WIJLENS
CLOS GALERNE SAVENNIÈRES



Savennières, dé verborgen schat van de rechteroever van de Loire. Deze slechts 150 ha grote appellation ligt net stroomafwaarts van Angers, de hoofdstad van Anjou. Wijnen uit Savennières worden veelal getypeerd als echte terroirwijn, met frisse zuren, een opmerkelijke mineraliteit en een groot bewaarpotentieel.

Bij Clos Galerne, een relatief jong wijngoed van Myrtille en Cédric Bourez, maken ze eveneens een Savennières, afkomstig van hun 2ha grote perceel met wijnstokken van ruim 100 jaar oud. De wijn is fraai getypeerd met aroma's van peer, citrus, perzik en acacia. In de smaak is de wijn rond, met een frisse toets, fijne grapefruit bitters en een lange, fluwelige afdronk. Een absolute must-try voor de liefhebber van bijzondere wijnen.



JOKE HOLSTER
DOMAINE DE L'EPINAY MUSCADET
SÈVRE & MAINE SUR LIE (BIO)



Laatst zei iemand toen ik hem een glas muscadet aanbood dat hij niet hield van zoete wijn. "Zoete wijn?" zei ik. "Dit is geen muscaat maar muscadet, dat is compleet het tegenovergestelde".

Dit is een vergissing die veel wordt gemaakt: Muscadet is een verfrissende droge wijn, levendig in de mond door een hele lichte tinteling. Dé begeleider van oesters, mosselen, van vis sowieso. De neus is fijn en discreet met aroma's van appels en wat citrus die doorzet in de smaak. De muscadet sur lie ligt tot het voorjaar na de oogst op zijn lie waardoor de wijn een vollere smaak krijgt. Daarnaast is deze wijn van de broers Paquereau van Domaine de l'Epinay ook nog biologisch. Dus ja, als dat niet smaakt bij een lekker visje!



ROBERT HANDJES
TOURAINE CHENONCEAUX BLANC,
DOMAINE DES SOUTERRAINS



Dit is echt wat onze oosterburen liefkozend een 'Geheimtipp' noemen: iets dat het liefst voor jezelf zou houden omdat het schaars en bijzonder is, maar dat je natuurlijk wel deelt met je beste vrienden. Touraine chenonceaux is heel kleine appellation, bestaande uit een aantal heel specifieke percelen op de toppen van hellingen langs de rivier de Cher: zand, klei en vuursteen. Daar waar de ondergrond tevens kalkrijk is zijn de percelen perfect voor witte wijn.

De touraine chenonceaux blanc van Domaine des Souterrains is weliswaar 100% sauvignon blanc, maar het is vooral het bijzondere 'terroir' dat in deze wijn tot uitdrukking komt: een rijke wijn met een mooie mineraliteit. In de neus verse boter, briochebrood en wit fruit terwijl de smaak een subtiele versmelting is van wit fruit en grapefruit. Dat is genieten in optima forma.



LINDA VAN AKKEREN
CHATEAU DE PARNAY
SAUMUR-CHAMPIGNY



De Loire, wat is dat toch een prachtige streek, waar even zo mooie wijnen vandaan komen. Veel (heerlijk) wit, maar ik wilde graag de prachtige rode wijnen in de picture zetten. En wel deze Château de Parnay. Gelegen in de appellatie Saumur-Champigny, waar de cabernet franc druiven perfect rijpen aan de oevers van de Loire. Prachtige intense aroma's van rood fruit, met wat tonen van leer, vol van smaak, goede tannines en een levendige en volle afdronk. Een topwijn! Overigens is de Chemin des Murs van ditzelfde wijnhuis, gemaakt van de chenin blanc, ook niet te versmaden... Er zit maar één ding op: op naar Saumur!



PATRICK VAN EGMOND
VOUVRAY EXPRESSION DE SILEX
VAN DENIS MEUNIER



De Vouvray Expression de Silex van Denis Meunier is nu echt een voorbeeld van wijn waarin het 'terroir' terug te proeven is. De druiven komen uit wijngaarden met een klei en vuursteen bodem. De wijn van chenin blanc heeft eigenlijk alles. Hij is fris, heeft body, een klein zoetje en die prachtige mineraliteit. Daardoor drink ik deze wijn eigenlijk altijd graag. Hij kan als aperitief als het hoogzomer is, maar is ook een mooie begeleider van een visgerecht met een saus waar een klein zoetje in zit. Heel veelzijdig dus.



WIJNQUIZ



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

1.

In het zuidwesten van Frankrijk staat de nodige ugni blanc aangeplant. De Italianen kennen deze druif ook maar dan als...

- A. Malvasia
- B. Sangiovese
- C. Trebbiano



2.

In de bij veel Nederlanders geliefde vakantiestreek Dordogne bevinden zich de wijngaarden van Pécharmant. De wijnen hiervandaan zijn zonder uitzondering...

- A. Allemaal zoet
- B. Allemaal wit
- C. Allemaal rood



3.

Piëmonte mag worden gezien als de geboortestreek van nebbiolo. In Gattinara, een gebied onderdeel van de wijnregio Piëmonte, kent men de nebbiolo ook wel als...

- A. Vespolina
- B. Spanna
- C. Arneis

4.

Gattinara Riserva rijpt minimaal hoeveel maanden op eikenhout?

- A. Twee jaar
- B. Drie jaar
- C. Vijf jaar



5.

De wijnregio Asti is natuurlijk bekend van haar witte mousserende wijnen. Een rode variant gaat de wereld over onder de naam:

- A. Rosso d'Asti
- B. Brachetto d'Asti
- C. Brachetto Rosso



6.

Uit welke provincie is de mousserende Franciacorte met DOCG status afkomstig?

- A. Lombardijen
- B. Umbrië
- C. Valle d'Aosta



7.

Welk kanton in Zwitserland heeft het grootste wijngaard areaal?

- A. Waadt
- B. Wallis
- C. Ticino

8.

Welk druivenras is de meest voorkomende in het kanton Waadt?

- A. Plant robez
- B. Chasselas
- C. Gamay



9.

Het kanton Ticino geldt in Zwitserland als de zonneveranda. Welk internationaal druivenras doet het hier buitengewoon goed?

- A. Syrah
- B. Malbec
- C. Merlot



10.

De historische stad Eger wordt vaak in één adem genoemd met welke wijn?

- A. Tokaj Aszú
- B. Egri Bikaver
- C. Harslevelu

MEEDOEN?

Stuur uw oplossing vóór 10-05-2025 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 afgelopen wintereditie 2024:

C, A, C, B, A, A, B, A, B, B



De heer Koopman was de gelukkige winnaar van de wijnquiz uit de wintereditie en mocht uit handen van Stefan Rademaker (links), eigenaar van de gelijknamige slijterij in Soest, de waardebon in ontvangst nemen.

DUFFOUR CONCOURS



Stuur ons een foto van jouw favoriete Duffour-moment en maak kans dat jouw foto op het etiket van Duffour komt.

U KUNT INSTUREN T/M 30 APRIL 2025



DUFFOUR
PÈRE & FILS
CÔTES DE GASCogne

NIX18

STUUR UW 'DUFFOUR-MOMENT' NAAR:
#DUFFOURTOUJOURS

