

17^{de} JAARGANG • NAAJAAR 2025 • NUMMER 3

WIJN

KENNER

JOHANN FOURIE

DE WIJNMAKER AAN HET WOORD

ANGELO NEGRO

MYSTIEK IN PIËMONT

PHEBUS MALBEC GRAN RESERVA

DE BESTE VAN DE WERELD

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,
Linda van Akkeren en Karlijn Vink.

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 merknamen 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



PINOTAGE
PAGINA 8-9



ANGELO NEGRO
PAGINA 26-27

Beste wijnliefhebber,

Wat was het een heerlijke zomer en wat gingen we heerlijk op pad; dichtbij of juist wat verder weg. Of misschien toch thuis van alle gemakken voorzien? En misschien dat de zomer rustig door kabbelt richting najaar, een najaar ook weer met een goed gevulde Wijnkenner!

Een Wijnkenner met mooie onderwerpen als de 'cool climate' wijnen van Benguela Cove in Zuid-Afrika. Wijnmaker Johann Fourie was onlangs in Nederland en dat gaf ons de kans om met hem te praten over dit bijzondere wijnhuis en over zijn rol als wijnmaker. Het interview valt te lezen op pagina 4.

We blijven nog heel even in Zuid-Afrika want ieder jaar in oktober wordt wereldwijd de pinotage druif in het zonnetje gezet. Op 12 oktober om precies te zijn. En pinotage is een wijndruif die veel liefhebbers kent, maar die door sommigen toch net wat minder wordt gewaardeerd. You love him or you hate him.. en wat het nu precies is met pinotage staat uitgebreid beschreven op pagina 8 en 9.

Dichter bij huis valt uiteraard ook veel moois te proeven; wijnland Italië is wat dat betreft een heerlijke bestemming. Misschien bent u er deze zomer ook geweest; Toscane of direct aan de voet van de Alpen in Piemonte. Twee prachtige wijnhuizen die bovendien ook te bezoeken zijn; Villa Trasqua en Angelo Negro. Blader snel door naar pagina 16 voor Villa Trasqua en naar pagina 26 voor Angelo Negro. Beide wijnhuizen brengen mooie wijnen voort die prachtig aansluiten bij het najaar. Mooie combinaties ook met wild.

En uiteraard ook in deze Wijnkenner de vaste rubrieken; de column van Michel van Tuil, de receptenpagina en de nieuwe rubriek 'De verborgen parel', met daarin beschreven Domaine Dionet uit Menetou-Salon. Op pagina 22 het artikel 'wijn in andere vaten' waarbij we u meenemen naar de wereld distillaten die rijpen op gebruikte wijnvaten. Er is immers een levendige handel van gebruikte wijnvaten gaande. Fascinerend om te zien hoe wijnvaten telkenmale worden hergebruikt.

Wij wensen u ook dit keer veel leesplezier!

Luuk Olde Monnikhof



INHOUD



RUBRIEKEN Grand Cru **12** | Onbekend maar niet onbemind **13** | De verborgen parel **12** **NIEUW**

Een schilderij van Hubrecht Duijker **20** | Wijnklets met Michel van Tuil **21**

Wijn aan tafel **32** | De perfecte combinatie **34** | Favorieten van de redactie **36** | Wijnquiz **39**

ACHTERGRONDEN Benguela Cove; op het snijvlak van twee oceanen **4**

Pinotagedag in oktober; podium voor een eigenzinnige druif **8** | Phebus Malbec Gran Reserva valt in de prijzen **10** | Boann Distillery; wijnvaten met een tweede leven **22** | Angelo Negro; parel van Piëmont **26** | The Art of Drinks editie, 18 oktober 2025 **30**



BENGUELA COVE

EEN DIEPTE-INTERVIEW MET JOHANN FOURIE

Niet zo heel lang geleden bracht Johann Fourie, de bevlogen wijnmaker van het Zuid-Afrikaanse Benguela Cove een bezoek aan Nederland. Een mooi moment voor een interview.

Wat voor soort 'winery' is Benguela Cove precies en wat maakt Benguela Cove uniek ten opzichte van de andere wijnmakerijen in Zuid-Afrika?

Benguela Cove is een echt familiebedrijf, eigendom van de familie Streeter. Penny Streeter is de feitelijke eigenaresse. Het unieke van Benguela Cove is dat deze 'winery' wordt geleid door vrouwen. Penny Streeter werd in 2013 eigenaar van Benguela Cove. En ze komt niet uit een wijnfamilie en heeft ook geen wijnachtergrond. Ze heeft een groot uitzendbureau om medisch personeel te werven, maar ze heeft altijd al een liefde gehad voor de horeca. Mensen en het ontvangen van mensen en het zien van mensen die het naar hun zin hebben.

Uit een passie voor gastvrijheid zocht ze naar de mogelijkheid om dit te verwezenlijken en toen de kans zich voordeed om een wijnboerderij te verwerven hoefde ze niet lang na te denken. De wereld van wijnmakers is duidelijk anders dan die van de medische

BenguelaCove
LAGOON WINE ESTATE

wereld. Mensen uit de wijnindustrie werken veel meer samen. Men praat met elkaar, deelt ideeën met elkaar en men heeft simpelweg een leukere tijd met elkaar!

Wat Benguela Cove uniek maakt, is uiteraard ook de locatie. Het ligt direct aan de kust van de Atlantische Oceaan in Zuid-Afrika vlakbij het plaatsje Hermanus. Het is het, zeker voor Zuid-Afrikaanse begrippen, uiterst koele klimaat langs de kust van de baai ter hoogte van Hermanus, waarin de herkomstbenaming 'Walker Bay' zich onderscheidt van alle andere wijnbouwgebieden in de Kaapprovincie. Ook vroeg rijpende druivenrassen als de pinot noir komen hier in alle rust, relatief laat in het seizoen tot rijping zodat ze uiterst verfijnde aroma's kunnen ontwikkelen. En, omdat de zon wel hoog aan de hemel staat, worden zelfs rassen als syrah nog rijp, al leveren ze een heel ander, veel eleganter soort wijn op dan in veel hetere gebieden.

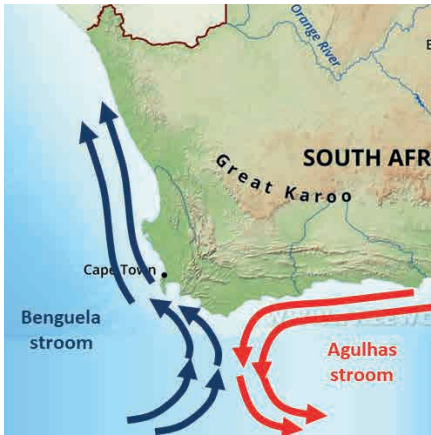
De wijnen van Benguela Cove hebben onmiskenbaar een eigen identiteit. Een eigen stijl en een eigen smaak ook. Alle wijnen zijn gecertificeerd als 'estate' wijnen omdat het fruit van eigen wijngaarden afkomstig is. En wat wij daarmee willen bereiken is, aldus Johann, dat wij de wijnliefhebber laten

zien wat de invloed is van de zon, de wind, de oceaan en de bodem; hoe al deze factoren van invloed zijn op onze chardonnay, op onze sauvignon blanc en op onze pinot noir.

Hoe beïnvloedt het terroir de druiven en hoe weerspiegelt dat zich in de wijn?

Allereerst is daar de Benguela-stroom. Deze stroom is onderdeel van de Zuid-Atlantische gyre, een grote ringvormige stroming in het zuidelijk deel van de Atlantische Oceaan. Net ten zuiden van de evenaar stroomt hier het oceaanwater westwaarts, buigt bij de kust van Zuid-Amerika naar het zuiden af en stroomt vanaf het zuiden van dat continent in een halve cirkel terug richting Afrika. En waar deze ringstroom even ten westen van Kaap Agulhas op het Afrikaanse continent stuit, welt vanuit de diepten van de oceaan heel koud water op om aan de kust aan de oppervlakte te komen. Deze koude Benguela-stroom heeft een grote impact op het plaatselijke klimaat langs dit stuk van de Zuid-Afrikaanse kust.

Het zorgt voor een koel klimaat en juist dat koele klimaat maakt dat onze wijnen meer finesse bezitten, meer elegantie ook. Wijnen uit een warmer klimaat bezitten vaak rijpere fruittonen, hebben meer tannines en vaak meer rijkdom en meer body.



Het zijn vaak 'grotere' wijnen. Maar een koeler klimaat is niet superieur aan een warmer klimaat of vice versa, het is eenvoudigweg dat zij verschillen. Alles hangt ook af van wat je lekker vindt of van welke druivenvariëteit je houdt. Sommigen doen het beter in koelere klimaten sommigen beter in warmere klimaten. Op Benguela Cove geeft het terroir onze wijnen meer elegantie, meer zuiverheid en finesse en dat is onze huisstijl, daar houden wij van!

Wat zijn de grootste uitdagingen van wijn maken aan de Walker Bay kust?

Er zijn nogal wat uitdagingen. Met name de wind vanuit de oceaan maakt het voor ons wel eens lastig. Het is een zeer winderig gebied. Erg stressvol voor de wijnstok, want hevige wind brengt niet zelden schade aan de wijnstok en herstel duurt lang. Overigens blaast de wind de wijngaarden ook droog waardoor we weinig tot geen ziekten in de wijngaard hebben. Dat droogblazen zorgt er ook voor dat de wijnranken niet te lijden hebben van de zilte wind vanuit de oceaan. En ofschoon we omringd zijn door water, de lagune en de oceaan, is het tamelijk droog. We moeten dus zuinig omgaan met het beetje water dat wij hebben. Veel uitdagingen, maar dat levert dan wel weer mooi geconcentreerd fruit op, betere wijnen bovenal.

Welke wijnstijlen brengt Benguela Cove zoal voort?

Noem het een huisstijl of een filosofie maar wij werken graag met wijnen met elegantie en finesse. Het zijn wijnen die niet alleen indruk maken bij het eerste glas, maar ook bij het tweede en zo je wilt ook bij het derde glas. Sommige wijnen uit bijvoorbeeld Frankrijk zijn indrukwekkend, maar niet perse prettig in het glas. Het draait eenvoudigweg om elegantie, de finesse, en drinkbaarheid, die allemaal een beetje met elkaar





verbonden moeten zijn. Maar misschien wel het belangrijkste: het zijn 'terroir' wijnen die laten zien waar ze vandaan komen en waar alle invloeden van bijvoorbeeld zonlicht, de hoge UV, de wind, het zout en de oceaan in terug te vinden zijn. Dat is wat we de wijnen willen meegeven.

Er zijn meerdere 'lijnen', namelijk de Lighthouse serie, de Estate serie en de Vinography serie. Wat zijn de verschillen?

Bij Benguela Cove hebben we wijngaarden op verschillende hellingen. Dus we hebben wat wijngaarden op de zuidelijke hellingen, de noordelijke hellingen, de westelijke hellingen en op de wat meer oostelijk gelegen hellingen. Vrij uniek want vaak heeft een wijngaard of een wijnboerderij één of twee hellingen om mee te werken. En iedere helling geeft vanwege de blootstelling aan de zon, de wind en de schaduw, weer een andere stijl wijn. Al die microklimaten beïnvloeden het eindresultaat, maar dan hebben we ook nog eens vijf verschillende grondsoorten en wat Benguela Cove zo interessant maakt is het feit dat wij al deze verschillende elementen hebben om mee te werken. En zo gebruiken we de frisse en de wat jongere wijnen voor onze Lighthouse serie; prettige wijnen

voor iedere dag. De 'Estate' serie is ook afkomstig van verschillende wijngaarden maar krijgt vatrijping mee. De wijnen bezitten ook wat meer rijpe tannines en meer structuur. De Vinography serie bestaat uit wijnen afkomstig uit één enkele wijngaard. Een wijngaard met een uniek terroir en één enkel druivenras.

Dus het is echt inzoomen op één plek op de grotere Benguela Cove-kaart.

En dat verandert elk jaar, toch?

Ja, dus het assortiment is ook gewijd aan de wijnen die echt de sterren van een wijnjaar zijn. Dus elk jaar is anders, we hebben verschillende niveaus van regenval of zonlicht of wat het klimaat ook is, het terroir is elk jaar anders. Verschillende druiven van verschillende bodems of verschillende hellingen gedragen zich dus anders gezien het seizoen en de omstandigheden. En dan proberen we ook heel veel verschillende dingen met de wijnen in de wijnmakerij, om constant te zien hoe we onszelf kunnen verbeteren. De wijnen die echt opvallen komen onder het Vinography label op de markt. Volgend jaar is het misschien niet dezelfde wijn qua stijl

Deze wijnen kunnen per oogstjaar verschillen en dat maakt het zo interessant.

En weet jij al wat er volgend jaar of eigenlijk dit jaar gaat komen?

Ja, dus voor de release van dit jaar in oktober zijn de rode wijnen afkomstig uit het oogstjaar 2023 en de witte wijnen dragen als oogstjaar 2024 met zich mee. In de Vinography serie wederom een chardonnay, een cabernet sauvignon maar ook malbec. Ook uniek deze jaargang is de cabernet franc maar ik heb deze laatst geproefd en ik twijfel nog heel even of deze in oktober gebotteld kan gaan worden. Wellicht nog een jaar op fles laten.



TIP:
Op het rugetiket staan de druivenrassen, vinificatie en klonen maar ook het aantal flessen wat er van de wijn is gemaakt.



Hoe ben je in de wijnbouw terechtgekomen en wat trekt je aan in het maken van wijn?

Ook ik heb niet echt een wijnbouw achtergrond maar mijn vader was wel betrokken bij gewasbescherming. Dus methoden ontwikkelen om bijvoorbeeld meeldauw het hoofd te bieden, al dan niet met gebruik van pesticiden en herbiciden. Dus ik heb altijd interesse gehad in de wetenschap erachter. Uiteindelijk belande ik aan de wijnbouwuniversiteit van Stellenbosch en vielen alle puzzel stukjes in elkaar en koos ik de richting van wijn maken.

Hoe ben je de belangrijkste wijnmaker van Benguela geworden?

Ik kwam in 2016 bij Benguela Cove nadat ik tien jaar bij een veel grotere 'winery' had gewerkt met een heel team van wijnmakers. Het was gewoon verfrissend om je te kunnen concentreren op één landgoed, één eigendom, weer zelf de wijngaarden te mogen beheren en weer zelf aan het roer te staan. Betrokkenheid bij het proces, verantwoordelijkheid dragen voor het eindproduct en of daar nu het label hoofdwijnmaker aan hangt, dat maakt in essentie niet uit. Je bent met iets groters bezig waarvan het eindresultaat nooit direct vastligt.

Zie het als het hebben van bijvoorbeeld vier kinderen en je weet dat ze allemaal verschillende persoonlijkheden hebben,

dat ze allemaal verschillende manieren vinden om dingen te doen, ze hebben allemaal karaktereigenschappen die je leuk aan hen vindt of minder leuk. Maar houdt zielsveel van ze, ook al zijn ze verschillend. En zolang het hier over wijnbouw gaat, kan ik net zo gepassioneerd zijn over chardonnay als over pinot noir of welke druif dan ook. Ik ben niet echt gespecialiseerd in een wijnstijl of een bepaalde druif. Geen cabernet sauvignon specialist of pinotage specialist. Ik ben meer van het totaalplaatje, dat moet kloppen.

Helder. En wat is jouw kijk op natuurlijke en biodynamische wijnen? Is het iets dat je ook in jouw wijngaarden onderzoekt? Is het iets wat leeft bij Benguela Cove?

Als je de mogelijkheid hebt, moet je het zeker doen maar voor Zuid-Afrika is het niet altijd eenvoudig. Sommigen zijn zeker succesvol maar wij lopen niet voorop. Onze wijnen zijn niet biologisch, noch biodynamisch.

Ik heb respect voor degenen die het wel is gelukt om niet langer conventioneel wijnbouw te bedrijven.

Hebben wij helemaal geen aandacht voor het milieu? Natuurlijk wel. Zo volgen we een duurzaamheidsprogramma, dat misschien niet helemaal vergelijkbaar is, maar waarbij wij wel zorgen voor het milieu, onze omgeving en onze mensen.

En bovenal, gezonde wijnstokken betekenen betere wijnen, het betekent ook dat er een wijngaard en een bedrijf is voor de volgende generatie.

Maar wat zie je echt veranderen in de wijnindustrie?

Ik denk dat er absoluut een ontwikkeling is wijnen in een lichtere stijl, met minder gebruik van eikenhout, meer frisheid, misschien ook wijnen met een lager alcoholgehalte. Tot een jaar of tien geleden werden zulke wijnen bij internationale keuringen nauwelijks serieus genomen. Tegenwoordig vallen ze steeds vaker in de prijzen. Er is dus een beweging om nieuwe dingen te proberen.

Wat is je favoriete wijn- en spijscombinatie met een Benguela Cove-wijn? Zeker. En waarom? Of heb je iets in gedachten?

Als wijnmaker is het bijna vanzelfsprekend dat je ook van koken en lekker eten houdt. Dat geldt zeker ook voor mij. Heb ik daarbij een favoriete wijn? Niet echt. Een favoriet gerecht? Ook niet echt. Weet je, ik laat mij vaak leiden door datgene wat ik op dat moment in mijn glas heb, vaak stuurt de wijn die ik mijzelf als tweede schenk mij richting een passend en smakelijk gerecht. En zo zou het ook moeten zijn, vind je niet?



PINOTAGE



De wereld van wijn kent een overvloed aan druivenvariëteiten, elk met hun eigen karakteristieke smaken en aroma's. Een van deze bijzondere variëteiten is de pinotage, een druivenras dat oorspronkelijk uit Zuid-Afrika komt en daar tot op heden voornamelijk wordt verbouwd.

Deze unieke druif wordt gebruikt om monocépagewijn te produceren, wat betekent dat de wijn uitsluitend gemaakt wordt van één druivenras. In dit artikel verkennen we de geschiedenis, smaakprofiel en vinificatie van de pinotage en ontdekken we wat deze druif zo speciaal maakt.

GESCHIEDENIS

De pinotage vindt zijn oorsprong in Zuid-Afrika, waar het ras in 1925 werd gecreëerd door professor Abraham Izak Perold, een wijnwetenschapper aan de Universiteit van Stellenbosch. Perold kruiste de pinot noir, een delicaat en complex druivenras uit de Bourgogne, met de cinsault (hermitage), een robuuste en productieve variëteit uit de Rhônevallei. Het resultaat was de pinotage, een druivenras dat de beste eigenschappen van zijn ouders combineert: de finesse en elegantie van de pinot noir en de weerstand en productiviteit van de cinsault.

SMAAKPROFIEL

De pinotage staat bekend om zijn complexe en unieke smaakprofiel. De wijnen die van deze druivenvariëteit worden gemaakt, hebben vaak smaken

en aroma's van donker fruit zoals bramen, pruimen en zwarte kersen, gecombineerd met kruidige en aardse tonen. Daarnaast staat de pinotage bekend om zijn rokerige karakter, wat wordt veroorzaakt door de interactie tussen de druif en de houten vaten waarin de wijn rijpt. In veel gevallen zorgen deze rokerige tonen voor een mooie balans met de fruitige en kruidige smaken. De pinotage kan zowel in jonge als gerijpte wijnen worden genoten. Jonge pinotagewijnen zijn vaak fruitig en toegankelijk, terwijl gerijpte wijnen meer complexiteit en diepgang krijgen door de ontwikkeling van tertiaire aroma's zoals leer, tabak en aardse tonen.

VINIFICATIE

De productie van pinotagewijn kent een aantal uitdagingen, voornamelijk vanwege het gevoelige karakter van de druif en de noodzaak om de juiste balans tussen fruitigheid en complexiteit te vinden. De vinificatie begint met een zorgvuldige selectie van de druiven, gevolgd door het ontstelen en kneuzen van de druiven. Vervolgens wordt de most gefermenteerd in roestvrijstalen of betonnen tanks, waarbij de temperatuur nauwkeurig wordt gecontroleerd om een optimale fermentatie te waarborgen.

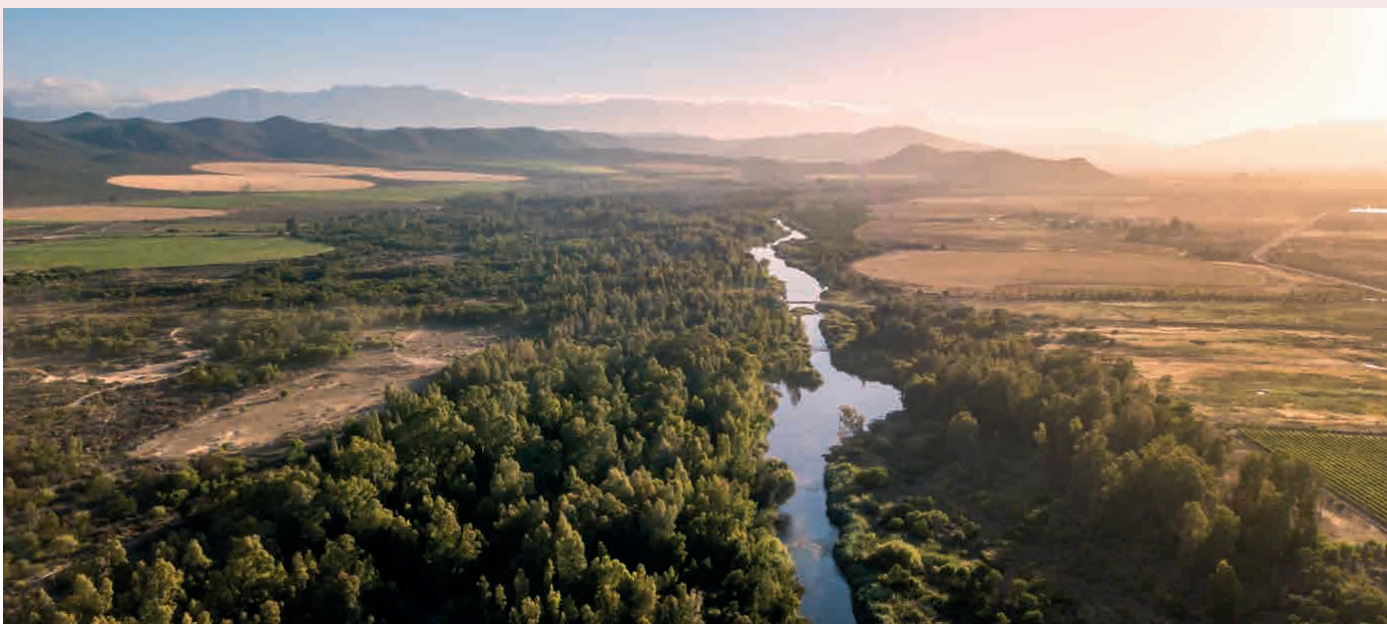
Na de fermentatie ondergaat de wijn een malolactische omzetting, een proces waarbij harde, scherpe appelzuren worden omgezet in zachtere, romigere melkzuren. Dit draagt bij aan de rondheid en soepelheid van de uiteindelijke wijn. Vervolgens wordt de wijn vaak

overgebracht naar houten vaten voor rijping, meestal van Frans of Amerikaans eiken. De keuze van het hout en de duur van de rijping hebben een aanzienlijke invloed op het smaakprofiel van de pinotage. Frans eiken voegt subtielere smaken en aroma's toe, zoals vanille en kruiden, terwijl Amerikaans eiken meer uitgesproken, zoetere tonen van kokos en vanille kan bieden. De rijpingsperiode varieert, maar ligt meestal tussen de 12 en 24 maanden.

Tot slot wordt de wijn gebotteld en vaak nog enige tijd in de fles bewaard voordat hij op de markt wordt gebracht. Dit kan de complexiteit en het verouderingspotentieel van de wijn verder verbeteren.

PINOTAGE IN DE WIJNWERELD

Hoewel de pinotage voornamelijk in Zuid-Afrika wordt verbouwd, is het druivenras ook te vinden in kleinere hoeveelheden in landen als Nieuw-Zeeland, Brazilië, de Verenigde Staten en Zimbabwe. Door zijn unieke smaakprofiel en karakter heeft de pinotage een trouwe schare fans opgebouwd, maar heeft ook critici die beweren dat de druif een te uitgesproken en polariserend karakter heeft. Desalniettemin blijft de pinotage een belangrijk onderdeel van de Zuid-Afrikaanse wijnindustrie, waar hij vaak wordt gebruikt in blends met andere rode druivenrassen zoals cabernet sauvignon, merlot en syrah. Deze blends leiden tot intrigerende en harmonieuze wijnen die zowel de kracht als de elegantie van de verschillende druivenvariëteiten weerspiegelen.



FASCINERENDE DRUIF

De pinotage is een unieke en fascinerende druivenvariëteit die een belangrijke rol speelt in de Zuid-Afrikaanse wijnwereld. Met zijn complexe en uitgesproken smaakprofiel, dat varieert van fruitig en kruidig tot rokerig en aards, biedt de pinotage een avontuurlijke en onderscheidende wijnnervaring.

Hoewel het druivenras zijn fans en critici heeft, blijft de pinotage een onmisbaar onderdeel van de diversiteit en rijkdom die de wijnwereld te bieden heeft.



PHEBUS MALBEC VALT IN DE PRIJZEN



DIANE & HERVÉ

Tijdens de International Wine Challenge 2025 is de Phebus Malbec Gran Reserva 2023 bekroond met een gouden medaille en een indrukwekkende score van 96 punten. Hiermee veroverde de Gran Reserva maar liefst twee trophies: de Mendoza Malbec Trophy en de International Malbec Trophy.

Volgens de strenge IWC-jury is de Phebus Malbec Gran Reserva dus niet alleen de beste Malbec uit Mendoza, maar van de hele wereld! Deze internationale erkenning bevestigt de uitstekende reputatie van deze 100% Malbec uit Mendoza. Een prachtige prestatie voor wijnmaker Hervé Fabre en zijn team.

OVER PHEBUS: FRANSE PRECISIE IN ARGENTIJNSE WIJNGAARDEN

Het wijnhuis Phebus werd opgericht door wijnmaker Hervé Fabre uit Bordeaux en zijn vrouw Diane. Begin jaren '90 raakte hij gefascineerd door het potentieel van de Argentijnse malbec-druif. Destijds werd deze druif alleen gebruikt in blends, maar mede door Hervé op de Argentijnse wijnkaart gezet als monocépage. Zijn Franse kennis van vinificatie, gecombineerd met de kracht en intensiteit van de Argentijnse natuur, resulteerde in een reeks elegante, evenwichtige en expressieve wijnen. Inmiddels worden de wijnen van Phebus wereldwijd gewaardeerd en behoren ze tot de modern-klassieke top van Argentinië. De naam 'Phebus' is een verwijzing naar de zonnegod uit de klassieke oudheid. Het verwijst niet alleen naar de Argentijnse vlag, maar onderstreept ook het belang van de zon.

GOUD!

De Phebus Malbec Gran Reserva werd beloond met het hoogste predicaat van de jury van het IWC 2025: "This is ripe and perfumed with a core of sweet lush berry and dark cherry fruits. Showing a silky texture and nice floral qualities but not lacking in structure, long finish."

- Winnaar Mendoza Malbec Trophy
- Winnaar International Malbec Trophy
- 96 punten / Gouden medaille

Andere wijnen van Phebus, zoals de Uco Blend en zowel de Reserva Malbec uit Patagonië als Mendoza ontvingen ook meer dan 90 punten en een mooi commentaar van de jury.



OVER DE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

De International Wine Challenge (IWC) is wereldwijd erkend als een van de meest strenge en onafhankelijke wijncompetities.

De jury bestaat uit meer dan 500 experts uit 38 landen die blind proeven en de wijnen beoordelen op zuiverheid, balans, complexiteit en potentieel. Een gouden medaille en een score van 96 punten onderstreept de internationale allure van deze Malbec en bevestigt het vakmanschap van Phebus.

PROEFNOTITIE

PHEBUS MALBEC GRAN RESERVA

Deze wijn is een toonbeeld van balans en vakmanschap. De wijn is afkomstig van oude malbec-wijnstokken met een lage opbrengst, wat resulteert in geconcentreerde, expressieve druiven.

Na een zorgvuldige handmatige selectie ondergaan de druiven een klassieke vinificatie, gevolgd door 12 maanden rijping op eikenhouten vaten. Het resultaat is een rijke, diepgekleurde wijn met een elegant en gelaagd karakter.

In de neus presenteert de wijn zich rijp en geurig, met tonen van donkere kersen en weelderige bessen. In de mond is hij zijdezacht, met een fijne structuur, florale accenten en een lange, verleidelijke afdronk.



Jaargang
2022

Serveertemperatuur
16 - 18 °C

Houtlagering
12 maand Frans eiken

Alcohol
14.5%

Smaak
Kruidig

Gerechten
Sappige steak, wild,
rijke kazen,
chocolade desserts.





GRAND CRU LACOSTE BORIE 2021

Château Grand Puy Lacoste, 5e Grand Cru Classé, werd in 1855 gebouwd door Pierre-Frédéric Lacoste.

Het château, gelegen in Pauillac, dankt zijn naam aan de magnifieke ligging van de wijngaarden op een kiezelheuvel (le puy) en de voormalige eigenaren: familie Lacoste. Sinds 1978 zwaait de familie Borie, tevens eigenaren van andere châteaux, er de scepter.

Jean-Eugène Borie en zijn zoon François-Xavier hebben enorme investeringen gedaan om het domein te verbeteren en te moderniseren. Met als resultaat dat deze "sleeping beauty" wakker werd geschud. Tegenwoordig geniet het domein groot aanzien en wordt Château Grand Puy Lacoste vaak gevreesd door de grote namen uit Pauillac in blindproeverijen.

OVER DE WIJN

De tweede wijn van Château Grand Puy Lacoste is Lacoste Borie. Lacoste Borie 2021, een blend van cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc, wordt door hetzelfde team wijnmakers gemaakt als de Grand Vin. De wijn rijpt 16 maanden op Frans eiken, waarvan 45% nieuw. Jaargang 2021 heeft een expressieve neus van cassis en frambozen waarin ook viooltjes, potloodkrullen en tabak naar voren komt.

Hij is vrij krachtig met heel veel fruit, zeker ook gezien zijn jonge leeftijd. Het hout is goed geïntegreerd. De tannines zijn echter wel zacht waardoor deze 2021-er nu al heel goed drinkbaar is. Hij is soepel en charmant en heeft een lange afdronk.



GRAND CRU



TREIXADURA

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

In veel wijnregio's wordt het steeds warmer en warmer. We lazzen het deze zomer in de media; Frankrijk, Italië, de Spaanse hoogvlakte. Heel Zuid-Europa zuchtte onder de hoge temperaturen.

Er is een wijnregio in Spanje waar het nog prettig vertoeven is; Galicië, gelegen in het noordwesten van Spanje. Deze regio staat bekend om zijn ruige kustlijn, groene heuvels en een uniek klimaat dat sterk beïnvloed wordt door de Atlantische Oceaan. Dit klimaat, in combinatie met de diverse bodemsoorten, zorgt voor goede omstandigheden voor wijnbouw, vooral voor witte wijnen van hoge kwaliteit. Een gebied wat binnen Galicië zeker een hoofdrol speelt, is Ribeiro. Net wat meer landinwaarts staan hier veel inheemse druivenrassen. Zo is daar de albariño, de loureira, de godello en de treixadura.

De verfijnde en soepele treixadura-druif is een witte druif, de parel van de Ribeiro-wijngaard. Deze druif rijpt vroeg en geeft mooie resultaten als hij net een beetje onrijp wordt geplukt. Treixadura geeft limoen-frisse, iets peperige witte wijnen. Sinds de kwaliteiten van deze druif herontdekt zijn, is de wijnbouw in Ribeiro in een stroomversnelling geraakt. De aromatische soort met zijn mooie mineraliteit en kruidigheid brengt opmerkelijk goede wijnen voort. Treixadura kan minder goed tegen droogte en heeft warme grond nodig.

Op grote hoogten voelt treixadura zich minder snel thuis. Wijnen gemaakt van treixadura smaken aromatisch, met een fijn bouquet, elegant met een vleugje fruit, delicate bloemaccenten en een balsamico-achtige toets. Ze bereiken gemakkelijk een alcoholpercentage van 12-13,5%, wat de totale zuurgraad van 5,5 en 7 g/l wijnsteenzuur compenseert. Hierdoor zijn ze fris, evenwichtig, en heerlijk romig.

In Ribeiro zijn er ook treixadura-wijnen van één druivensoort te vinden, maar de meeste bestaan uit blends van andere inheemse druivensoorten, waarbij treixadura de boventoon voert. Zo krijgen we evenwichtige wijnen uit de wijngaard, wijnen die anders en uniek zijn. De wijnen met een overwicht aan treixadura ontwikkelen zich goed op fles.

Proefnotitie

Deze mooie blend weerspiegelt de traditionele stijl van de Ribeiro-regio. De kleur is helder strogeel met een groene tint. In de neus komen aroma's van steenfruit, lychee, gras en subtiel balsamico naar voren. De smaak is vol, romig met smaken van citrus, fruit en daarbij een ziltige afdrank.



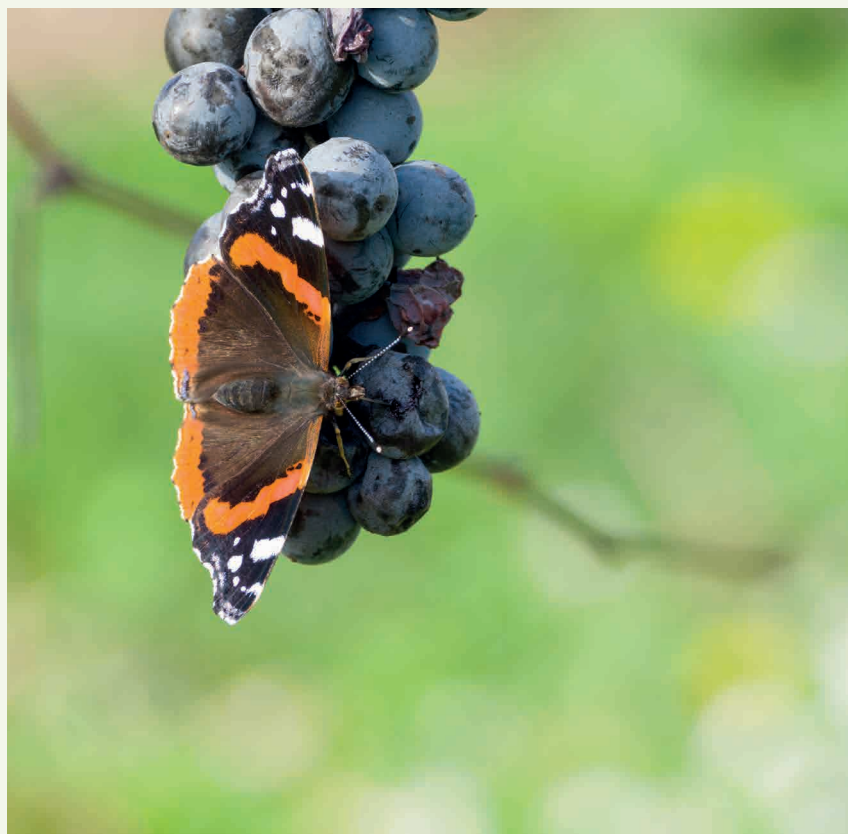


BIJZONDER BIOLOGISCH

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.

Iedere editie wordt een biologisch gecertificeerde wijn uitgelicht. Deze keer:



VILLA TRASQUA CHIANTI CLASSICO

Over Villa Trasqua

Tussen Monteriggione en Siena, in het authentieke Chianti Classico-gebied, liggen de tien wijngaarden die tezamen met olijfgaarden en bos het 120 ha metende landgoed rond Villa Trasqua vormen.

Zoals op de meeste grote landgoederen in Toscane en elders in Italië was er eeuwenlang sprake van een 'gemengd bedrijf' en werden er allerlei gewassen verbouwd. Sinds de 20e eeuw wordt er gefocust op wijnbouw op het landgoed, wat sinds 2001 in handen is van de Nederlandse familie Hulsbergen. Door het unieke terroir, de adviezen van 'Signor Sangiovese' Franco Bernabei en de vele investeringen in de wijnkelder en wijngaarden maakt Villa Trasqua prachtige én biologisch gecertificeerde chianti classico's.

Villa Trasqua Chianti Classico

Gemaakt van 80% sangiovese, 10% merlot, 10% cabernet sauvignon, gerijpt in grote vaten van 5.000 liter van Slavonisch eikenhout. Dit zorgt voor een wijn met een levendige robijnrode kleur. In de neus de typische aroma's van viooltjes en veel fruit (rijpe kersen, framboos), aangevuld met zoete tonen van vanille en drop. Fris met aanwezige, maar prettige tannines. Serveer bij Toscaanse voorgerechten van (pecorino) kaas en charcuterie of (pasta) gerechten met tomaat- of ragoutsauzen.

Zie pagina 16 en 17 voor een uitgebreider verhaal over Villa Trasqua.



VILLA TRASQUA

DOOR CHARLOTTE VAN ZUMMEREN

Italië blijft een heerlijk land met tal van verlokkingen als architectuur, cultuur en wijn. Een van de meest verleidelijke wijnstreken is Toscane. En in Toscane zitten tal van wijnbedrijven. De winery waar we dit artikel een bezoek aan brengen is Villa Trasqua. Een wijnbedrijf midden in het Chianti Classicogebied met een nuchter Twents tintje. Villa Trasqua is van de familie Hulsbergen die uit Ootmarsum komt. Zo komt de onbewogen Twentse mentaliteit in Italië terecht. Zoon Alan heeft nu de teugels in handen.

TOSCANE

Toscane is een waanzinnig populair vakantieland én wijnged. Het is één van de grootste wijngedieden in Italië en het heeft een schitterend glooiend landschap met cipressen en wijde vergezichten. Toscane, overigens ook het meest beboste gebied van Italië, ligt tussen de Apennijnen en de Tyrheense Zee en heeft een zeer gevarieerd heuvel- en bergachtig landschap. Slechts 10% van Toscane is vlak. Verder is een kwart van Toscane bergachtig en is meer dan de helft met heuvels bedekt. Het landschap van Val d'Orcia ten zuiden van Siena staat sinds 2004 op de Werelderfgoederenlijst van de Unesco. Florence is uiteraard druk en dat zal ook nooit veranderen, maar Toscane blijft verder een oase van rust. Die oase van rust blijft tevens ook een

unique selling point te zijn. Toscane is qua grootte ongeveer twee derde van Nederland. Je zit wat in de auto om alles af te rijden. Daarbij hoef je dus geen drukke wegen te verwachten en het landschap biedt prachtige vergezichten. Heuvelachtig groen afgewisseld met laantjes geflankeerd door cipressen. Eindeloze vloeiende landschappen onderbroken door groepjes pijnbomen met hun kenmerkende naar boven toe uitwaaiende takken. Een genot om naar te kijken. En je komt geen mens tegen. En dan na een paar uur rijden door deze fascinerende natuur arriveer je bij Villa Trasqua bij Castellina in het hart van het Chianti Classico gebied.

VILLA TRASQUA

Villa Trasqua is een winery met een ongelofelijk lange geschiedenis. Al op 4 februari in het jaar 1001 verschijnt de naam Trasqua voor het eerst. Het is de landconcessie die de gravin Ava, dochter van de Lombardische Zenobi en weduwe van de adellijke Ildebrando heer van Staggia, toevertrouwt aan het benedictijnenklooster van Abbadia Isola. In elke akte en juridisch document is de naam Trasqua sindsdien verbonden met de wijnbouw. Terra lavorativa et vignata (werkland en wijnstok) wordt bijvoorbeeld in die oude documenten genoemd, waarvan sortes et rebus (land en dingen) ervoor zorgen dat hier geweldige wijn

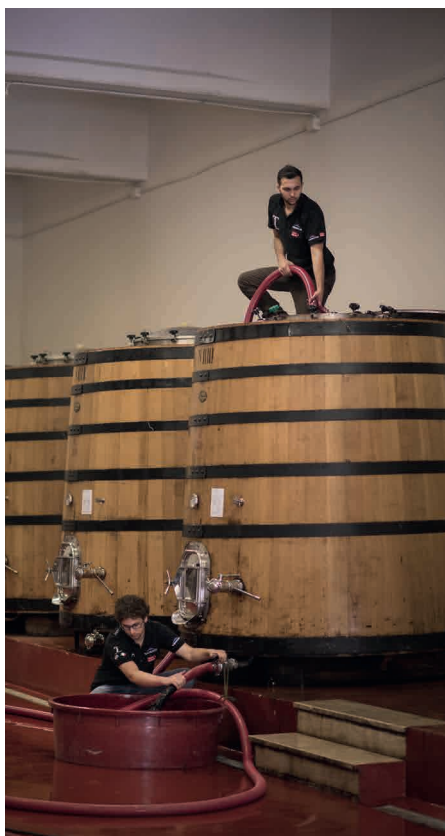
wordt gemaakt. Zoals toen gebruikelijk was ging wijnbouw hand in hand met andere agrarische activiteiten. Pas sinds 1965 legt Villa Trasqua zich uitsluitend toe op de wijnbouw.

Trasqua is gezegend met een spectaculair amfitheater van wijngaarden dat zich uitstrekt langs de zuidelijke grens van Castellina in het hart van het Chianti Classico-gebied. Trasqua is een gebied met een uitzonderlijke biodiversiteit waar sinds de Etruskische tijd ongerepte bossen, olijfgaarden, gecultiveerde velden en witte wegen naast de wijngaarden bestaan.

TWENTE IN TOSCANE

Vandaag de dag is in totaal 120 hectare van het huidige landgoed in bezit van de Twentse familie Hulsbergen die het landgoed in 2001 heeft gekocht. De hele familie - dus ook vader en moeder en broers Sven en Mark - is betrokken bij Trasqua.

Ouders, broers en echtgenotes wonen gedeeltelijk in Villa Trasqua en houden zo goed contact met het wel en wee daar. Daarnaast is de band met Twente niet verdwenen. Vader en moeder hebben nu weer Ootmarsum als thuisbasis, terwijl Alan op en neer pendelt tussen Trasqua, Zwitserland en Ootmarsum.



Hulsbergen pakte Trasqua destijds voortvarend op. Wijngaarden en kelder werden grondig vernieuwd en de wijnen zouden voortaan als Villa Trasqua op de markt komen. Nu, na pakweg 25 jaar, is de naamsbekendheid goed. Wat zeker heeft bijgedragen, is het mooie logo van de gordone doppio op de labels van de flessen. Het logo slaat op het snoeisysteem double gordon waar de wijnstok twee zijtakken heeft, in de vorm van een T (van Trasqua). Villa Trasqua exporteert over de gehele wereld en het aantal landen breidt alleen maar uit. Alan Hulsbergen is dan ook een tevreden man.

BIOLOGISCH!

Het landgoed heeft 120 hectares waarvan 54 beplant met wijnstokken. Villa Trasqua heeft vanaf 2012 gekozen voor 100% biologisch wijnbouw. De oenoloog Franco Bernabei, een vooraanstaand expert op het gebied van sangiovese en Chianti Classico pakt dit heel serieus op. Zo gebruiken ze alleen maar inheemse of eigen gisten, geen industriële. Met geologische analyses zijn de wijngaarden in secties verdeeld, die op basis van bodemtypes en microklimaten, beplant worden met de meest geschikte druivensoort. Dit wordt ook wel parcellair genoemd. De Gran Selezione van Villa Trasqua, Nerento is een single vineyard.



DE WIJNEN

Het assortiment is opgebouwd uit een aantal series:

De Tricolore-range, heel toegankelijke eigentijdse wijnen in wit, rosé en rood; de chianti classico's, inclusief een Riserva en een Gran Selezione twee super tuscans Bernabei maakt ook een passito di toscane, een dessertwijn van ingedroogde sangiovese. We lichten er hier een paar uit.

Trastella I.G.T. Bianco di Toscana is gemaakt van vermentino. Veel fruit, floraal, citrus en bloemig.

Trasole I.G.T. Rosato di Toscana

Een heldere rosé met een licht zalmroze kleur. In de neus intense aroma's van framboos en kersen. Fris en fruitig van smaak, met een lang aanhoudende afdronk.

Traluna I.G.T. Rosso di Toscana: 100% sangiovese. De rosso di Toscana zijn is zeer toegankelijk. Fruitig, sappig, zachte tannines en een vleugje rook.

Villa Trasqua Chianti Classico: achter op het label zie je bij deze wijn dat hij Bio is. Fruitig, kruidig en delicaat. Wel stevig met veel structuur. Iets bij eten doet de wijn goed.

Villa Trasqua Fanatico Chianti Classico Riserva: een wijn die tenminste 24 maanden op grote vaten van Slavonisch eikenhout heeft gerijpt en daarna nog minstens 12 maanden op fles. Aangename kruidigheid, krachtig en intens met een vleugje vanille. Ook dit is een eetwijn.

Villa Trasqua Nerento Chianti Classico Gran Selezione: als een wijn de kwalificatie gran selezione draagt, komt de wijn van een enkele wijngaard. Houtopvoeding is niet vereist, maar dat heeft deze wel gekregen. Tenminste 30 maanden op groot Slavonisch eikenhout en 12 maanden op fles. Dit is een hele sappige wijn met rijpe kersen, rood en zwarte fruit, met een vleugje vanille, gebrande koffie, zwarte peper en zoethout.

Dit artikel is eerder verschenen in Winelife.



DE VERBORGEN PAREL

Wereldwijd bestaan er meer dan 1500 erkende appellaties, van de beroemde klassiekers tot piepkleine gebieden waar je zelden over leest. Onmogelijk om al deze gebieden te kennen. Daarom zetten we in deze nieuwe rubriek elke editie een minder bekende appellatie in het zonnetje. Geen grote namen of platgetreden paden, maar juist de verborgen parels!

IN DEZE EDITIE: MENETOU-SALON

Grenzend aan de bekende appellatie Sancerre, in het hart van de Loire-vallei, ligt Menetou-Salon. Een klein maar fijn wijngedebiet dat steeds meer aandacht verdient. Hier worden vooral elegante sauvignon blancs gemaakt, fris en fruitig, met tonen van citrus en groene appel en een subtiële mineraliteit die de kalkrijke bodem verraadt. De stijl en kwaliteit is vergelijkbaar met Sancerre, maar de wijn kan wat lichter zijn.

De rode wijnen, gemaakt van pinot noir, zijn een verrassende ontdekking: licht, fruitig en soepel. Van pinot noir worden tegenwoordig ook (droge) lichte en fruitige rosés gemaakt.

Menetou-Salon kreeg zijn AOC-status pas in 1956, relatief jong in Franse termen, en bleef daardoor lang een goed bewaard geheim. Een regio waar kleine, gepassioneerde wijnmakers met zorg en ambacht werken aan hun druiven, ver weg van de drukte van grote wijnregio's. De wijnen zijn vaak verrassend betaalbaar en bieden een perfecte balans tussen kwaliteit en plezier.

Voor wie houdt van frisse Loirewijnen maar eens iets anders wil proberen dan de bekende namen, is Menetou-Salon een verborgen parel die wacht om ontdekt te worden.



DOMAINE DIONET

Domaine Dionet is in bezit van de familie Cherrier sinds 1967. Het ligt tussen Menetou-Salon en Vignoux-sous-les-Aix ten westen van Sancerre en Pouilly sur Loire.

In het begin, toen de overgrootvader en de grootvader van Nicolas, de huidige eigenaar, de wijngaard kochten was het slechts 1 hectare groot. De familie hield zich in die tijd voornamelijk bezig met akkerbouw. In de loop der jaren is er wijnbouw bij gekomen. Nicolas Cherrier heeft zich hier helemaal op toegelegd en andere leden van de familie houden zich met akkerbouw bezig.

De wijngaard is geplant op Kimmeridge mergel wat vooral van invloed is op de mineraliteit van de wijn. In het begin werden er slechts een paar honderd flessen wijn geproduceerd maar onder Nicolas heeft de wijngaard zich uitgebreid tot 10 hectare.



DOMAINE DIONET MENETOU-SALON

Domaine Dionet heeft aroma's van rijp citrusfruit, mango en perzik. De smaak is fris met citrus gevolgd door rijpere tonen van mango en perzik, een hint van kruiden en een sprankelende mineraliteit met milde zuren.

Heerlijk als aperitief maar ook goed inzetbaar bij schaal- en schelpdieren, gerookte zalm of paling, geitenkaas, klassieke aspergegerechten en frisse vegetarische gerechten.



IN TOSCANE, BIJ MONTEPULCIANO

Al eeuwenlang is Toscane wereldberoemd om zijn wijnen. Rode wijnen met name, meestal op basis van sangiovese of varianten daarvan. Chianti Classico, Brunello di Montalcino en Vino Nobile di Montepulciano zijn wereldberoemd, maar de zuidelijk van Florence gelegen, veelal reliëfrijke streek brengt ook andere kostelijke klassewijnen voort.

Ook het gebied zelf is prachtig, met vaak op heuvels prijkkende wijndorpen die door hellende wijngaarden worden omgeven. Er staan ook statige villa's, cipressen en olijfbomen. Vinpressionist Hubrecht Duijker, die Toscane vaak bezocht, heeft zich door het Toscaanse landschap laten inspireren, met als resultaat een kleurrijke impressie met in de achtergrond het wijndorp Montepulciano.

Hubrecht Duijker
vinpressionist

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

Namelijk door schilderijen van de auteur zelf – vinpressionist 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.



Belpoggio Brunello di Montalcino

Mooie krachtpatser met een traditionele vinificatie met 15-18 dagen schilcontact. De jonge wijn rijp maximaal 36 maanden in eikenhouten fusten en vervolgens nog tenminste zes tot negen maanden op fles.

De wijn heeft een dieprood van kleur met in de geur hints van bloemen, bessen, viooltjes, rozijn, kruiden, ceder en jam. De smaak is rijk en complex; in de rijpe tanninestructuur is al het fruit verpakt: bramen, bosbessen en kersen. Dit is een wijn met souplesse en rondeur, verleidelijk, zacht en romig, rond.



WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL

ONDERZOEK NAAR KLIMAATVERANDERING EN MOGELIJKE AANPASSINGEN IN DE WIJNGAARDEN VAN BORDEAUX

Bernard Magrez, eigenaar van onder andere Château La Tour Carnet (4de Grand Cru Classé) en Château Pape Clément (Grand Cru Classé de Graves), doet onderzoek naar de eventuele gevolgen van de toekomstige opwarming van de aarde.

Zijn onderzoeksteam verwarmt kunstmatig in een wijngaard de temperatuur, om zo de condities die kunnen ontstaan in 2050, na te bootsen. Hierbij onderzoekt men de aanpassing van druivenrassen bij de opwarming van de aarde.

Om een hogere temperatuur boven het huidige gemiddelde (+ 2 graden tot + 4 graden celcius.) te bereiken maakt men gebruik van verwarmingstoestellen en infraroodlampen. Dit vindt zowel overdag als 's nachts plaats.

Bij Château La Tour Carnet heeft het team in een proefwijngaard verschillende druivenrassen aangeplant en in de wijnkelder een hele serie vergistingsvaten geïnstalleerd om kleine hoeveelheden wijn te kunnen maken, te analyseren en te assembleren. Hoe reageren bijvoorbeeld de klassieke blauwe Bordeaux-rassen zoals cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc bij de hogere temperaturen. Daarnaast kijkt men naar de resultaten met andere blauwe variëteiten zoals carmenère, tempranillo en touriga nacional.

Het bestuderen van de effecten op de wijnstok omvat de rijping van de druiven, veranderingen van het suiker- en

zuurgehalte, wat doen de aroma's, heeft de opwarming invloed op de opbrengst en de kwaliteit van de druiven en hoe zit het met de levensduur en de gezondheid van de wijnstokken bij langdurige hitte.

Om goed te kunnen vergelijken wordt een gedeelte van de wijngaard niet verwarmd en dienen de hiervan gemaakte wijnen als vergelijkingsmateriaal.

Het doel van dit onderzoek is om te kijken hoe de klassieke Bordeaux-rassen (cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc) zullen reageren op een warmer klimaat in de toekomst.

Hiermee samenhangend kan men de nodige beslissingen nemen over mogelijke aanpassingen. Je moet dan denken aan andere druivenrassen, andere onderstammen en nieuwe wijnbouwtechnieken.

Een ander project werd in 2009 gestart. Hierbij werden 52 druivenrassen van buiten Bordeaux aangeplant in een wijngaard in Pessac-Léognan (Graves). Ook hierbij is het doel hoe in een warmer wordend klimaat de typiciteit van de Bordeaux wijnen bewaakt kan worden.

Via de resultaten van de gemaakte wijnen heeft het INAO, het officieel agrarisch instituut van Frankrijk, in 2021 zes nieuwe variëteiten toegelaten in de Bordeaux. De zijn de blauwe rassen touriga nacional, marselan, castets en arinarnoa en voor wit de rassen alvarinho en liliorila. Over tien jaar zullen de resultaten bekeken worden en besluit men welke variëteiten blijven of afvallen.

Men probeert door naar de toekomst te kijken te voorkomen dat de herkenbaarheid van Bordeauxwijnen niet verloren gaat.

Met vriendelijke wijngroet,
Michel van Tuil

www.drankenstudie.nl





WIJNVATEN MET EEN TWEEDE LEVEN... BOANN WHISKEY

Als er één land is wat doorspekt is met mythen en legenden, dan is het Ierland. Al duizenden jaren bewoond door de Kelten die hun eerste nederzettingen stichtten aan de oostkust van dit prachtige eiland. Hier in Boyne Valley wisselde men het jagersbestaan in voor een leven van veeteelt en akkerbouw. Bewijzen voor de allereerste samenlevingen zijn er hier volop. Zo is er bijvoorbeeld Brú na Bóinne; een grafheuvel vele malen ouder dan bijvoorbeeld Stonehenge en zelfs ouder dan de piramiden.

Het is hier in Boyne Valley, zo'n 80 kilometer ten noorden van Dublin, waar Patrick en Marie Cooney in 2012 neerstreken en de Boann Distillery gestalte deden geven.

De Boann Distillery is een waar familiebedrijf. Aan het hoofd staan Patrick en Marie Cooney, en zij worden terzijde gestaan door hun kinderen Sally-Anne, Celestine, Peter, Patrick en James.

Boann Distillery is vernoemd naar de Ierse godin Boann. Zij was de vrouw van Nechtan, heerser van land en zee en bezitter van een bron die de drinker ervan buitengewone kennis en een poëtische tong zou verschaffen. Het was Boann verboden om ook maar in de buurt van deze bron te komen maar zij deed het toch. Met haar hond Dabilla daagde zij de bron als het ware

uit. Krachtig borrelde het water uit de bron en zocht een weg naar zee. Steeds wilder en breder werd de stroom en zo ontstond de rivier Boyne.

Boann werd meegesleurd met de stroom en verloor een arm, een been en een oog. Uiteindelijk verdrong zij in de stroom.... Een legende, een beschaving sinds de oudheid en de bakermat van de Ierse whiskey; dat allemaal heeft betrekking op Boyne Valley. Al in 1556 wordt in Drogheda, hoofdstad van Boyne Valley, het zogenaamde Act of Parliament uitgevaardigd waarbij wordt bepaald wie wel en wie geen vergunning krijgt voor het stoken van whiskey. Slechts een handvol edelen krijgt een vergunning. In 1774 telt Drogheda niet minder dan 18 distilleerderijen en langzaam slinkt dit aantal totdat er in 1822 nog slechts eentje over is. Ook deze sluit de deuren in 1968. En nu, ruim 50 jaar later, is er dan wederom een distilleerderij in de Boyne Valley.

DE AENEAS COFFEY STILL

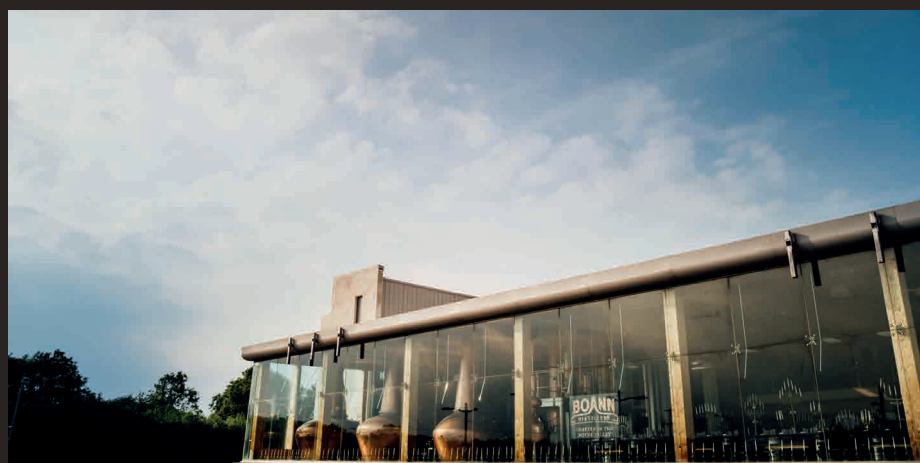
Dat Boyne Valley en Drogheda zeer nauw verbonden zijn met de historie van Ierse whiskey valt ook af te lezen uit het feit dat Aeneas Coffey, hier jarenlang werkzaam als belastinginspecteur voor het belastingkantoor in Drogheda, hier aan zijn uitvinding van continue distillatie heeft gewerkt. De Aeneas Coffey Still

is, dus een Ierse uitvinding maar door de Schotten uiteindelijk breed ingezet in Schotland zelf. Een burgeroorlog, de drooglegging in de VS, handelsoorlogen met de UK, allemaal factoren die ervoor zorgden dat de Ierse whiskey-industrie zeer moeilijke tijden meemaakte. Maar uiteindelijk vindt men in Ierland de weg naar boven en daar is de Boann Distillery een mooi voorbeeld van.

BOYNE VALLEY

Patrick heeft zijn jeugd in Drogheda doorgebracht, in het hart van de Boyne Valley. Al sinds de prehistorie wonen hier mensen. Een grafheuvel waar men de doden eerde en die 5000 jaar geleden op zo'n wijze werd gebouwd dat tijdens de midwinter de zonnestralen precies in de opengewerkte ruimte vallen. Het was in de oudheid goed vertoeven in de Boyne Valley.

Een vallei bestaande uit grazige weilanden zo ver het oog reikt, waar het beekwater puur en helder is en waar de vallei zelf voor beschutting zorgt tegen al te veel regenval. Het is ook vanwege historie en de roerige geschiedenis van deze vallei dat Patrick juist hier zijn nieuwe distilleerderij wil neerzetten. Patrick en Marie Cooney hadden hun distilleerderij op vele andere plaatsen in Ierland kunnen huisvesten maar kozen bewust voor Boyne Valley.







BOANN DISTILLERY

Op 21 juni 2024 vond er een bijzonder moment plaats in Drogheda, Boyne Valley. Tijdens de langste dag van het jaar werden de eerste drie gelagerde Irish pot still whiskey's onthuld aan de wereld. Hiermee werd het de eerste whiskey uit Drogheda in maar liefst 160 jaar tijd. Niet alleen een bijzonder moment voor de familie Cooney, maar ook voor de gehele gemeenschap van het gebied.



Weer een stap verder is de serie single Pot Still whiskey's met een 'finish' op gebruikte wijnvaten.

Neem nu de single pot still marsala cask. De lokaal geteelde gemoute gerst, ongemoute gerst, haver en rogge is voor deze expressie aanvankelijk gerijpt in zwaar verkoolde ex-Bourbon Barrels. Vervolgens is de whiskey overgeplaatst naar verfijnde Siciliaanse Marsala wijnvaten gemaakt van Frans eikenhouten. De whiskey heeft door de ex-bourbonvaten een ruggengraat verkregen van vanille en honing met daarbovenop kenmerken van Franse eikenkruiden en sappige citrustonen te danken aan de marsala wijnvaten.

Het resultaat is een whiskey met een verleidelijke geur van subtiële specerijen, harsachtige schors, gebrande sinaasappelgeuren, met tonen ook van vers gemaaid gras en bloemige honing. De smaak is rijk en de whiskey heeft stroperig mondgevoel, met hints van zoete marmelade, gevolgd door pepermint en eikenkruiden. De afdrank is langdurig met heerlijke tonen van kaneel en kruidnagel.

Deze serie bestaat verder uit whiskey's gerijpt op marsala, madeira, en PX-sherry vaten.





ANGELO NEGRO

De wijnkelder van de familie Negro ligt in het plaatsje Monteu Roero, in het noorden van Italië, in Piemonte, een schitterend wijngebied. Piemonte betekent letterlijk ‘aan de voet van de bergen’.

Lieflijke dorpjes, nog relatief onontdekte steden als Turijn en heerlijke delicatessen, van truffels tot mortadella en karakteristieke wijnen. Door de combinatie van glooiende heuvels, wijnbouw, kerken en kastelen wordt Piemonte ook wel omschreven als het Toscane van het noorden. De familie Negro, met vader Giovanni Negro aan het hoofd, is bijzonder trots op wat de familie allemaal heeft bereikt in de loop van de jaren. De wijnboerderij is al honderden jaren in het bezit van de familie Negro. Al in 1670 komt in de archieven van de gemeente Monteu Roero de naam Negro voor als eigenaar van een huis. Dat huis stond in hetzelfde gebied als waar nu het Perdaudin Estate staat met zijn historische wijngaarden eromheen.

In 1947 begon Angelo Negro, de vader van Giovanni, met het verbouwen van nebbiolo en barbera. Het merk Azienda Agricola Angelo Negro bestaat sinds 1976.

Het hele gezin Negro werkt in de winery. Vader Giovanni, moeder Elisa, Emanuela en haar drie broers Gabriele, Angelo en Guiseppe. Vinificatie, wijngaardbeheer, marketing, communicatie, sales en export hebben ze onderling verdeeld. Ook schoondochter Annalisa werkt mee, zij is de sommelier en wijnpromotor van de familie. Zij doet alle proeverijen en reist daarvoor ook naar het buitenland. En de volgende generatie, zeven neven en nichten, staan ook te trappelen om mee te werken in het bedrijf. In de wijngaarden staan nebbiolo, maar ook arneis, barbera, dolcetto, en favorita beter bekend als vermentino aangeplant. Van de jaarlijkse 400.000 flessen wordt er 55% geëxporteerd. De wijngaarden die zij bezitten behoren tot de oudste van de streek. Een stukje verderop in

Monteu Roero heeft de familie een bar / restaurant waar zoon Giuseppe Negro de scepter zwaait. ‘De Ciabot San Giorgio’ is een modern klein gebouw met rondom uitzicht over het natuurschoon van de Roero. Het was eigenlijk een schuur waar de familie wat wijngaard-materialen in had staan, midden in hun eigen San Giorgio wijngaard. Nu kun je er hun wijnen proeven/drinken samen met kleine gerechtjes die door Giuseppe worden gemaakt. Speciaal voor ons heeft Giuseppe zijn recept voor de vitello tonnato, zoals hij die maakt, vrijgegeven. Blader hiervoor naar pagina 30.

Rijdend door het ruige landschap van de Roero, langs de prachtige wijngaarden kom je langs de verschillende wijngaarden rondom het wijnhuis. In totaal bijna 75 hectare, verdeeld over de historische Cascina Perdaudin in Monteu Roero, de Cascina San Vittore in Canale Roero, de Cascina Basarin in Neive Barbaresco en Cascina Baudana in de gemeente Serralunga d’Alba Barolo.



PIEMONTE EN DE NEBBIOLO-DRUIF

Piemonte kent 17 DOCG en 42 DOC wijnen (in heel Italië zijn er 74 DOCG's en 334 DOC wijnen). Hoewel Piemonte qua omvang het vijfde wijngebied is van Italië, loopt het qua kwaliteit voorop.

Roero ligt naast Barolo. Barolo is een aanschakeling van 2.000 hectare wijngaarden. Roero is kleiner - ruim 1.000 hectares - en kent een grote bio-diversiteit. Het terroir van de Roero bestaat uit zand en gesteente. Omdat die heuvels eerder slijten heeft de Roero daardoor lagere heuvels dan de rest van Piemonte waar het terroir wordt gekenmerkt door kalkmergel. Zand geeft een andere stijl wijn, lichter en eleganter dan die uit de andere gebieden. De tannines zijn fijn en minder stroef, waardoor de wijnen toegankelijker zijn.

De nebbiolo is de belangrijkste druif in Piemonte en Roero. In de rest van Italië kom je deze druif niet of nauwelijks tegen. De druif wordt gekenmerkt door zowel hoge zuren als hoge tannines. Wijnen van nebbiolo hebben een uniek en aards aroma: truffels, cacao en leer gecombineerd met rood fruit en kersen. Door de combinatie van zuren en tannines zijn het bij uitstek wijnen om op te leggen; barolo en barbaresco zijn daar de belangrijkste voorbeelden van. De nebbiolo in Roero is door de ondergrond met meer zand toegankelijker dan zijn collega's in de andere Piemonte appellations.

MISTER ARNEIS

In 1971 ging Giovanni Negro als eerste van de lokale druif arneis een aparte witte wijn maken. Tot dan toe werd de druif vooral in blends gebruikt, zoals in de barolo, om hem wat soepeler te maken. Giovanni vond echter dat de druif op zichzelf al lekker smaakte en kon zich

niet voorstellen dat daar geen lekkere wijn van kon worden gemaakt. En zo ging hij aan de slag. Anno 2025 is Arneis normaal en bekend, dat was het toen niet. Zijn eerste vat Arneis promootte Giovanni in zijn eigen streek en het sloeg enorm aan. Inmiddels is Roero Arneis bijna een merknaam voor een witte kwaliteitswijn. Giovanni heeft sindsdien als bijnaam Mister Arneis.

DUURZAAM

Negro doet aan duurzame wijnbouw en werkt met lage opbrengsten. De wijngaarden die zij bezitten zijn de oudste van de streek. De uitstekende ligging, de verschillende bodems en microklimaten, en het zo schoon mogelijk werken met zo min mogelijk bestrijdingsmiddelen en toevoegingen in de wijngaarden en in de kelder, zorgt ervoor dat Negro zeer goede wijnen maakt met karakter, bekend en gewaardeerd over de hele wereld.

GAMBERO ROSSO EN VELE ANDERE AANBEVELINGEN

De beroemde Italiaanse wijngids Gambero Rosso weet de wijnen van Angelo Negro te vinden. Vele malen kenden zij "Tre Bicchieri" toe, wat letterlijk "Drie Glazen" betekent. Het is een prestigieuze wijnprijs, een toonaangevende autoriteit op het gebied van Italiaanse wijn. Hun jaarlijkse Vini d'Italia (Wijn van Italië)-gids staat hoog aangeschreven in de branche. En daar is de familie uiteraard heel trots op. Naast natuurlijk allerlei andere medailles en prijzen, maar de 'Tre Bicchieri' staan aan de top.



ANGELO NEGRO ROERO RISERVA CIABOT SAN GIORGIO

De Roero Riserva is de 'huiswijn' van de familie Negro. De wijn is stevig en sappig met diepgang en lengte. Leer en cacao in de smaak. Een feest van een wijn. Zowel bij de maaltijd als 'zo'.



ANGELO NEGRO ROERO RISERVA SUDISFA

Dé wijn waar Giovanni Negro tevreden over is: een intense granaatrode kleur met veel aroma's van rood fruit, tonen van vanille en wat groene peper.

Mondvullend, met veel smaak en structuur. Ronde en zachte tannine. De afdronk is warm en lang.



ANGELO NEGRO BARBARESCO BASARIN

Deze kanjer heeft fruit, diepgang en lengte. Een echte nebbiolo met leer, koffie en tabak. Wel iets bij eten, dit is geen borrelwijn.



VITELLO TONNATO OF VITEL TONNÈ

KLASSIEK PIEMONTEES RECEPT

Bereidingstijd: 1:30min

Ingrediënten voor 8 personen:

Voor de kalfsfricandeau

1 kg kalfsfricandeau
1 stengel bleekselderij
1 fles droge witte wijn
2 laurierblaadjes.
6 blaadjes salie
3 kruidnagels
Zout

Voor de tonijncrème

300 g tonijn in olie uit blik (laat de olie afdruppen)
6 ansjovis in olie
3 eigeel van hardgekookte eieren
1 eetlepel witte wijnazijn
1/2 eetlepel kappertjes
1 citroen
125 ml extra virgin olijfolie
Augurken (indien gewenst)

BEREIDING

Voor de kalfsfricandeau

Plaats het kalfsvlees in een schaal, voeg de fijngesneden selderij toe, 2 laurierblaadjes, 3 kruidnagels en 6 salieblaadjes voor het aroma. Voeg witte wijn toe totdat alles onder staat. Bedek de schaal met vershoudfolie en laat het 12 uur in de koelkast marineren.

Plaats het vlees in een pan, voeg de gezeefde marinade toe en zorg dat het compleet onder het vocht staat door water toe te voegen. Voeg zout toe naar keuze. Breng alles aan de kook en laat 1 uur sudderen op laag vuur. Houd 2 pollepels kookvocht apart en laat het vlees uitlekken. Laat het vlees een paar uur afkoelen en in de koelkast stevig worden.

Voor de tonijncrème

Meng de tonijn met het hardgekookte eigeel, de kappertjes, het citroensap, de ansjovis, de olijfolie en de witte wijnazijn. Voeg 2 pollepels van het gezeefde kookvocht toe om het zacht en romig te maken. Doe dit beetje bij beetje en roer goed door.

Snijd het kalfsvlees zo dun mogelijk en serveer het mooi op een bord. Maak mooie 'heuveltjes' van de tonijncrème en versier met wat kappertjes. Indien gewenst, serveer met augurken.





THE ART OF DRINKS

18 OKTOBER 2025

DE KROMHOUTHAL AMSTERDAM

Voor de vijfde keer op rij vindt in Amsterdam een geweldig evenement plaats, waar de mooiste distillaten en de prachtigste wijnen bij elkaar komen. Er valt van alles te proeven en te beleven.

We vragen Albert van Beeck Calkoen, mede-oprichter van 'The Art of Drinks' en ook wel bekend als 'Mister Cocktail' naar zijn kijk op 'The Art of Drinks'.



ALBERT VAN BEECK CALKOEN

Foto gemaakt door Pim Ras.

Wat is 'The Art of Drinks' precies?

Albert: "The Art of Drinks is een uniek evenement dat draait om de kunst van het drinken. We brengen de beste merken en hun vakmensen samen op één plek, waar bezoekers kunnen proeven, leren en ontdekken."

Van cocktails en whiskey tot wijn en non-alcoholische dranken, er is voor iedereen iets te beleven. Ons doel is om de passie en kennis achter elke fles over te brengen en mensen te inspireren om nieuwe smaken en merken te ontdekken."

Waarom moet iemand The Art of Drinks bezoeken?

Albert: "The Art of Drinks is niet zomaar een beurs; het is een ervaring. Je krijgt de kans om te proeven van exclusieve dranken, direct te leren van de makers, en deel te nemen aan workshops en

masterclasses die nergens anders worden aangeboden. Of je nu een professional bent, een enthousiaste hobbyist, of gewoon nieuwsgierig naar nieuwe smaken, dit evenement biedt iets speciaals voor iedereen."

Wat onderscheidt The Art of Drinks van andere beurzen?

Albert: "Wat ons echt onderscheidt, is de focus op beleving en educatie. We zijn niet alleen een proeverij, maar een platform waar bezoekers hun kennis kunnen verdiepen en nieuwe trends kunnen ontdekken. Daarnaast besteden we veel aandacht aan de kwaliteit van de exposanten. Alleen de beste merken en makers, die echt een verhaal te vertellen hebben, zijn aanwezig. Dit maakt The Art of Drinks een evenement waar je niet alleen komt om te proeven, maar om te leren en geïnspireerd te raken."



THE ART OF DRINKS

Wat kunnen we verwachten van de editie van 2025?

Albert: "De editie van 2025 wordt onze meest ambitieuze tot nu toe, voor de tweede keer op deze top locatie: De Kromhouthal in Amsterdam Noord. We hebben een uitgebreid programma met workshops, masterclasses en exclusieve proeverijen.

Daarnaast verwelkomen we nieuwe merken en breiden we het aanbod aan non-alcoholische dranken uit, wat past bij de groeiende vraag naar alcoholvrije alternatieven. Dit jaar willen we nog meer bezoekers een onvergetelijke ervaring bieden."

Waarom zou je aanraden om nu een ticket te kopen?

Albert: "The Art of Drinks groeit elk jaar, en we merken dat de vraag naar tickets steeds sneller toeneemt. Door nu je ticket te kopen, verzekert je jezelf van toegang tot alle activiteiten en proeverijen die we te bieden hebben.

Dit is een kans om onderdeel te zijn van een unieke ervaring die je als drankliefhebber niet wilt missen."

Ontdek wat de Art of Drinks jou te bieden heeft en koop je ticket nu! Als je via de QR-code je ticket koopt krijg je er een gratis wijnpaspoort ter waarde van €15,00 bij!



**SCAN DE QR-CODE
VOOR EEN GRATIS
WIJNPROEFPASPOORT**

The Art of Drinks vindt plaats op 18 oktober 2025 in De Kromhouthal Amsterdam.
Tickets zijn te koop vanaf € 32,50 op www.theartofdrinks.nl.

WIJN AAN TAFEL



Wijnsuggestie

Pellegrino
Tanaurpi Malbec

ITALIAANSE BOERENKOOLSTAMPPOT MET RUMPSTEAK TAGLIATA

Voor 4 personen

Ingrediënten

600 g biefstuk (rumpsteak)
3 el olijfolie
130 g taggiasche olijven (of andere soort donkere olijven)
30 ml balsamicoazijn
40 g grove parmezaan
1 el geroosterde pijnboompitten

Benodigdheden stamppot

600 g gesneden boerenkool
800 g kruimige aardappel
40 ml melk
2 el roomboter
2 el groene pesto
50 g zongedroogde tomaatjes
Zwarte peper
Peper en zout

Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken. Breng een grote pan water met een beetje zout aan de kook. Kook de aardappels in 20 minuten gaar en kook

de boerenkool in de laatste 5 minuten mee met de aardappels. Giet af en stamp fijn.

Snijd de zongedroogde tomaatjes klein. Roer deze samen met de melk, roomboter en pesto door de stamppot. Breng het op smaak met zout en peper. Kruid ondertussen het rundvlees royaal met zout en versgemalen zwarte peper. Verhit de olijfolie in een koekenpan. Bak het vlees 5 minuten per kant (medium-rare) en laat het daarna even rusten. Voeg ondertussen de olijven toe aan de koekenpan en blus het af met balsamicoazijn. Kook dit kort in tot een jus ontstaat.

Snijd het vlees in dunne reepjes. Verdeel de stamppot over de borden en garneer met geroosterde pijnboompitten, de rumpsteak, parmezaan, warme olijven en balsamico-jus.

KIP À LA PIZZAIOLA UIT DE OVEN

Voor 4 personen

Ingrediënten

1 hele kip (1,5 kg)
1 el balsamicoazijn
1 el honing
1 el mosterd
1 takje tijm
1 citroen, in parten
4 takjes middelgrote Roma trostomaten (500 g)
5 tenen knoflook
4 el zwarte olijven
2 el kappertjes
5 ansjovisfilets
peper en zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 175 graden. Meng de balsamicoazijn, honing, mosterd en een geperste teen knoflook in een kom.

Dep de kip droog en bestrooi zowel de binnen- als buitenkant royaal met peper en zout. Plet de overige tenen knoflook en vul de holte van de kip met geplette knoflooktenen, tijm en 2 partjes citroen. Bestrijk de kip gelijkmatig met de marinade en plaats deze in een ingevette braadslede of ovenschaal.

Bak de kip gedurende 40 minuten in de oven en voeg dan de trostomaten, olijven, kappertjes, ansjovis en partjes citroen toe aan de schaal.

Bak de kip nog eens 20 tot 30 minuten tot hij gaar en goudbruin is, of tot een kerntemperatuur van 70 graden bereikt is.



Wijnsuggestie

Perrachon Macon
Villages Vieilles
Vignes



HERTENBIEFSTUK MET PEDRO XIMÉNEZ-SAUS EN WORTELCRÈME

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 hertenbiefstukjes (elk 100 g)
90 g roomboter
400 ml gebonden kalfsjus
200 ml Pedro Ximénez sherry
1 sjalot, gesnipperd
1 bosje bospeen (250 g)
50 ml kookroom
100 g diepvries tuinerwtjes, ontdooid
Peper en zout

Bereidingswijze

Schraap de bospeentjes en kook ze gaar in 9 tot 11 minuten. Pureer de wortel samen met 30 g roomboter en de kookroom tot een zachte crème. Smelt 30 g roomboter in een sauspan en fruit hierin de sjalot. Blus het af met de sherry en voeg de kalfsjus toe.

Laat het geheel een derde inkoken en zeef de saus. Zorg dat de hertenbiefstukjes op kamertemperatuur zijn en dep ze droog.

Bestrooi ze met peper en zout. Verhit in een koekenpan 30 g roomboter en schroei alle kanten van de biefstukjes dicht. Laat ze op laag vuur nog 3 minuten bakken en bedruip ze af en toe met de gesmolten boter.

Doe de wortelcrème in een spuitzak en spuit mooie toefjes op elk bord. Leg er het biefstukje naast en schep de saus eroverheen. Garneer met tuinerwtjes (iets warm gemaakt in water) en eventueel cress.

Wijnsuggestie

Belpoggio
Brunello di
Montalcino
Riserva





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 ZUID-AMERIKAANSE KEUKEN

Het is nogal een breed begrip. De Zuid-Amerikaanse keuken. We praten tenslotte ook niet over de Europese keuken vanwege de enorme diversiteit die daarbinnen te vinden is. Toch zie je binnen de Zuid-Amerikaanse keuken wel de nodige overeenkomsten tussen de verschillende landen.

De keuken van Zuid-Amerika is gevormd door een mix van inheemse tradities,

koloniale invloeden en immigratiegolven. Zo brengen de Peruaanse keuken en die van het Andesgebied aardse smaken zoals maïs, aardappelen en quinoa, terwijl in Argentinië en Uruguay vleesgerechten domineren dankzij de gaucho-cultuur. In Brazilië proef je Afrikaanse invloeden in stoofpotten zoals feijoada, terwijl de kustgebieden bekend staan om hun verse vis en zeevruchten.

Daar waar Chili en Peru het niet eens zijn over het ontstaan van het druivendistillaat pisco en beide de oorsprong claimen, geldt hetzelfde voor ceviche. Dit visgerecht waar rauwe vis wordt gegaard in limoensap, en wordt gecombineerd met allerlei ingrediënten zoals bijvoorbeeld rode peper, ui, zoete aardappel of koriander, is heerlijk om de eetlust op te wekken. Om tegen de zuurgraad van de limoen op te kunnen heb je ook een wijn met veel zuren nodig. Een frisse en stuivende Chileense sauvignon blanc met de nodige citrustonen is een match made in heaven. Maar een Argentijnse Torrentés is ook een uitstekende combinatie.

In meerdere Zuid-Amerikaanse landen worden ook empanadas gegeten. Het zijn kleine deegpakketjes met

verschillende vullingen. Vaak vlees zoals rundergehakt of kip, maar ook vaak groentes of aardappel. Hierbij is een soepele rode wijn erg lekker. Een merlot of pinot noir uit Chili past goed, maar een wat krachtigere rosé van malbec is ook erg lekker.

Asado betekent letterlijk geroosterd. En dat is dan ook wat men veel doet in onder andere Argentinië, Uruguay en Brazilië. Een goed gegrilde bife de chorizo of costilla (rundersteak of rib) vraagt om een wijn met kracht en structuur. De volle, rijpe tannines van malbec snijden perfect door het vet van het vlees. Kies bij voorkeur een malbec reserva met wat houtrijping voor extra complexiteit. Een andere droomcombinatie met geroosterd rundvlees is een Uruguayaanse tannat.

Feijoada is een bekend gerecht uit Brazilië. Het is een stoofpot van zwarte bonen en vlees, en is stevig en aards. Dit gerecht combineert uitstekend met een Chileense carmenère door het pepertje en de kruidigheid. Neem wel een houtgelagerde variant omdat het gerecht ook vrij stevig is.

ANDELUNA 1300 TORRENTÉS

ARGENTINIË

Heerlijk om te drinken bij ceviche, of andere iets kruidige visgerechten. De wijn heeft een zeer intense en aromatische neus. Hij doet wat aan gewurztraminer denken, maar is droger.

De druiven voor deze wijn komen van het van eigen wijngaarden op 1.300 m hoogte in Tupungato Argentinië, en de regio Mendoza. Kenmerkend hier is het grote verschil tussen dag- en nachttemperatuur. De trossen rijpen zo vel geleidelijker en het fruit behoudt al zijn aroma's. Voorafgaand aan de vergisting worden de trossen met de hand geselecteerd. De wijn heeft een groene kleur met zilveren tonen en aroma's van witte bloemen en tropisch fruit en citrus en jasmijn en perzik. Hij is fris en breed van smaak, met een intense afdronk.



BODEGAS CARRAU TANNAT DE RESERVA

URUGUAY

Het wijngaardareaal in Uruguay is een stuk kleiner dan in Argentinië of Chili, maar toch kent dit land een eigen wijnbouwtraditie. Tannat is dé druif van Uruguay, niet in de laatste plaats door de inspanningen van Javier Carrau. De druif heeft vaak veel tannines, waardoor deze ook prima geschikt is om bij geroosterd (rund) vlees te drinken.

Bij deze wijn zijn de tannines al wat zachter door de rijping op nieuw Frans eikenhout voor 12 maanden. De wijn is diep donker rood van kleur met tonen van ceder en viooltjes in de neus. De wijn heeft een mooie balans tussen de tannines, een zekere kruidigheid en rijp fruit als pruimen en zwarte bessen.



VENTISQUERO RESERVA MERLOT

CHILI

Een breed inzetbare merlot, die soepel is, maar ook de nodige body heeft door de houtlagering. Heerlijk om bij empanadas met verschillende vullingen te drinken.

Deze merlot komt uit Maipo Valley. Het is een wijn met een intens paars/rode kleur. In de geur met name pruimen, vermengd met tonen van zwarte peper, nootmuskaat, kaneel, kruidnagel, vanille en chocola. Van deze wijn heeft 70% een houtlagering ondergaan in Frans eikenhouten vaten. De overige 30% heeft geen houtlagering ondergaan.



PHEBUS MALBEC RESERVADO PATAGONIA

ARGENTINIË

Phebus heeft naast wijngaarden in Mendoza ook wijngaarden in het Zuiden van Argentinië, in Patagonië. De wijnen malbec wijnen zijn daar echt anders dan in Mendoza. Ze zijn frisser, maar ook de tannines zijn krachtiger. Drink deze malbec bij een asado met rundvlees.

Deze donkerrode wijn heeft een paarse weerschijn en is een typische malbec uit Patagonië, elegant met een mooie structuur en rijpe en krachtige tannines die heerlijk door het vet van het vlees heen snijden. In de neus zijn frisse aroma's van rode kersen, zoethout en viooltjes te vinden. Van deze wijn rijp 50% gedurende 12 maanden in Frans eikenhouten vaten.



FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

ONZE REDACTIELEDEN

Elke editie zetten we een aantal wijnen extra in de kijker: 'de favorieten van de redactie'. Als liefhebbers en experts proeven we heel wat wijnen voordat we een selectie maken. Daarbij letten we op smaak, balans, herkomst én gewoon of een wijn ons echt weet te raken.

De wijnen die hier belanden, zijn stuk voor stuk flessen waar we zelf enthousiast van worden en die we met plezier aanbevelen. Geen grote show, wel oprechte keuzes rechtstreeks uit onze proefnotities naar jouw glas.



JOKE HOLSTER PELLEGRINO SENARIA GRILLO SUPERIORE

Hij ruikt een beetje rokerig en heeft een vleugje witte peper. En als je hem proeft is hij weelderig met veel diepgang. Hij is krachtig maar tegelijk heeft hij ook finesse.

Het is mijn favoriete witte wijn uit het westen van Sicilië. De grillo druif die op het kleine perceel 'Senaria' van de Gazzerotta wijngaard groeit, is echt superiore. Hij wordt heel zacht geperst, wordt langzaam op lage temperatuur vergist en rijpt dan nog 12 maanden op zijn bezinksel.

Als ik op Sicilië ben, is dit mijn favoriete witte wijn. Op het terras bij zonsondergang maar ook niet te versmaden bij heerlijke sardines alla Beccafico.



LINDA VAN AKKEREN CHÂTEAU DE PARNAY CHEMIN DES MURS

De Chemin des Murs, één van mijn lievelingswijnen! Deze parel is afkomstig van Château de Parnay uit Saumur (Loire), gemaakt van de chenin blanc druif. De chenin blanc-druif heeft van nature mooie, frisse zuren en door 12 maanden rijping op de fijne lie in vaten van Frans eikenhout ontstaat er een prachtige rondeur in deze wijn.

De balans tussen de frisheid en rondeur in deze wijn is werkelijk waar perfect! Complex, rond en zacht met fruittonen (citrus, abrikoos, perzik) en een lange afdronk. Geniet van deze wijn bij een mooi (voor)gerecht met schelp/schaaldieren, gegrilde vis of gevogelte met romige sauzen. Santé!



BOUKE WIJLENS PONTE DA BOGA GODELLO G

Afkomstig uit Ribeira Sacra, gelegen in de regio Galicië, aan de oevers van de rivieren Sil en Miño. De regio is beroemd om zijn zeer steile wijngaarden, wat het een van de meest uitdagende wijnbouwgebieden maakt.

Het werk van de wijnboeren hier wordt ook wel heroïsch genoemd. Ribeira Sacra produceert wijnen van inheemse druivensoorten zoals deze Godello, die aromatisch en mineralig is. De Godello G is complex en elegant, met aroma's van steenfruit, groene appel, witte peper en grapefruit. Een must-try voor iedereen die op zoek is naar authentieke Spaanse wijnen met karakter en een interessant alternatief voor de Chablis liefhebber.



ROBERT HANDJES DOPFF AU MOULIN PINOT BLANC 'SUR LIE' DOMAINE FAMILIAL

Pinot Blanc een afgezaagde allemansvriend? Dan is het hoog tijd eens met deze wijn kennis te maken: een 9 maanden op de fijne 'lie' gerijpte Pinot Blanc uit de eigen wijngaarden van de familie Döpfel in Riquewihr.

Halverwege de jaren '90 van de vorige eeuw kreeg ik de eerste oogst van deze wijn te proeven en ik was direct verkocht: fascinerend en verrukkelijk, een wijn die je telkens opnieuw wilt proeven: complex, rijk en vol, met prachtige zuren om hem spannend te houden en aroma's van mirabelpruimen, bloemen en gedroogd fruit. Dat vraagt om een mooi gerecht, bijvoorbeeld risotto, gevogelte of gegrilde vis.



PATRICK VAN EGMOND DOMAINE DES SOUTERRAINS TOURAINE CHENONCEAUX BLANC

Ik mag graag frisse witte wijnen drinken die ook het nodige karakter bevatten. Die kan je namelijk heel goed op zichzelf drinken, door de mooie frisse zuren, maar zijn ook gewoon spannend omdat er heel veel meer smaken in te ontdekken zijn. De Chenonceaux Blanc van Domaine des Souterrains is zo'n wijn. Door de fijne selectie komen alleen de beste druiven in aanmerking voor deze elegante wijn. De wijn wordt op traditionele wijze gemaakt en rust 9 maanden op fles. Het resultaat is een rijke wijn met een mooie mineraliteit. In de neus ruik je verse boter, briochebrood en wit fruit terwijl de smaak een subtiele versmelting is van wit fruit en grapefruit. Het is daardoor ook een uitstekende begeleider van verfijnde gerechtes. Wat te denken van kreeft met Chenonceaux? Kom maar op!

ANYTHING.

BUT CHARDONNAY



NIEUW BIJ
DE REDACTIE



KARLIJN VINK NEGRO ROERO ARNEIS DOCG SERRA LUPINI

Anything but Chardonnay? Probeer de verrassende druif Arneis! Deze wijngaarden liggen in Roero, Piëmont. Dit prachtige gebied staat vooral bekend om de druif nebbiolo. Oorspronkelijk werd de arneis dan ook gebruikt om de stevige, tanninerijke nebbiolo-wijnen wat zachter en vriendelijker te maken. Het eeuwenoude familiebedrijf Angelo Negro maakt al sinds 1670 mooie kwaliteitswijnen. Ben je in de buurt? Rijd dan vooral langs en ervaar de Italiaanse warmte en gastvrijheid. Dit glas is fris en levendig. In de neus ervaar je aroma's van bloesem, witte perzik en citrus. In de smaak proef je een mooie structuur en een lange afdronk met sappig wit fruit en mineraliteit. Een heerlijk glas dus voor wie eens wat anders wil dan chardonnay!



MIKE OVERVLIET QUINTA DE CHOCAPALHA CH

Niet dat ik een tegenstander ben van chardonnay, integendeel maar ik vind het wel leuk om ook de wat minder bekende druivenrassen in mijn glas te vinden. Het schrijven van de rubriek 'onbekend maar niet onbemind' is mij op het lijf geschreven. Nu dus een mooie 100% arinto uit Portugal van het wijnhuis Quinta de Chocalha.

Prachtige wijn, misschien meer dan zomaar een aperitiefwijn en eentje die geweldig goed kan ouderen. Quinta de Chocalha is een echt familiebedrijf met Andrea Tavares als exportmanager en haar zus Sandra Tavares als 'flying winemaker in Portugal. De wijnen zijn prachtig en stuk voor stuk absolute aanraders!







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.

Welk druivenras wordt gebruikt voor de barolo wijnen?

- A. Garganega
- B. Nebbiolo
- C. Valpolicella



2.

Op welke ondergrond gedijt nebbiolo het best?

- A. Kalkhoudende mergel
- B. Ijzerhoudend leem
- C. Vulkanisch tufsteen



3.

Hoe noemt men in Valle d'Aosta de nebbiolo druif?

- A. Picutener
- B. Spanna
- C. Bonarda



4.

Tussen de Zuid-Franse wijngebieden Minervois en Faugères ligt een ander klein wijngebied. Welk gebied is dit?

- A. Picpoul-de-Pinet
- B. Corbières
- C. Saint-Chinian

5.

Banyuls is één van de oudste vin doux naturels uit Frankrijk. Welke druif wordt gebruikt voor Banyuls?

- A. Syrah
- B. Grenache
- C. Mourvèdre



6.

Als Spaanse wijndruif gooit treixadera tegenwoordig hoge open. Welke autonome regio maakte deze druif populair?

- A. La Rioja
- B. Castilla Y León
- C. Galicië



7.

Brunello di Montalcino heeft minimaal 4 jaar gerijpt voordat de wijn mag worden verkocht. Hoelang moet een Brunello di Montalcino 'riserva' rijpen alvorens op de markt te worden gebracht (kan ook in de fles rijpen)?

- A. 7 jaar
- B. 6 jaar
- C. 5 jaar

8.

Voor de DO Rueda gebruikt men voornamelijk de verdejo druif. Welke druivenrassen mogen daar ook worden gebruikt?

- A. Viura, sauvignon blanc en palomino
- B. Viura, sauvignon blanc en godello
- C. Viura, mencia en sauvignon blanc

9.

Het wijngebied Franken in Duitsland is lang het domein van de silvaner geweest. Welke wit druivenras staat hier ook steeds vaker aangeplant?

- A. Bacchus
- B. Müller-Thurgau
- C. Schwarzriesling



10.

Het waren de monniken die in Franken de wijnbouw introduceerden. In welke eeuw?

- A. 8e eeuw
- B. 9e eeuw
- C. 10e eeuw

MEEDOEN?

Stuur uw oplossing **vóór 13-10-2025** 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 zomereditie 2025:

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



Meneer Brussé is de winnaar van de vorige quiz en mocht zijn prijs in ontvangst nemen bij 'De Wijnstok' in Delft.



THE ART OF DRINKS

Proeven, proosten, lekker eten en dansen: het kan zaterdag 18 oktober allemaal weer tijdens The Art of Drinks in de Kromhouthal in Amsterdam. Wijnmakers, bierbrouwers en sterkstokers van over de hele wereld komen invliegen om alles te vertellen over hun ambacht, oftewel: 'the art of.'

Verdeeld over verschillende area's kun je genieten van de mooiste wijnen, cocktails, bieren en spirits. In de wijnarea vind je ruim 20 wijnhuizen uit de hele wereld, van Australië tot Zuid-Afrika en van Italië tot Spanje. Alle wijnen staan open, waarvan de meeste gratis geproefd kunnen worden.



Daag je smaakpapillen uit en doe mee aan een van de vele masterclasses. Of combineer jouw favoriete drankje met de lekkerste gerechten van het Lowlander Restaurant. Geniet van live muziek en dans en proost samen met jouw vrienden tijdens de discobingo.



ZATERDAG
18 OKTOBER

SPECIALE ACTIE

Speciaal voor De Wijnkenner lezers hebben we een leuke actie: koop een ticket voor zaterdag 18 oktober en ontvang gratis een Wijn Proefpaspoort, ter waarde van €15,00. Met dit proefpaspoort kun je een selectie van 5 bijzondere wijnen proeven op The Art of Drinks.



SCAN ME!



ZONDAG 19 EN
MAANDAG 20 OKTOBER



SCAN ME!

Ben jij een professional in de horeca of vakhandel (wijnwinkel/slijterij)? Dan kun je een ticket aanvragen voor de besloten beursdagen van The Art of Drinks op zondag 19 en maandag 20 oktober.

📍 Kromhouthal, Amsterdam – Gedempt Hamerkanaal 231
f /theartofdrinks_ theartofdrinks.nl @ /theartofdrinksnl

NIX18