

WIJN

KENNER

RIOJA

WINTERWIJNEN MET EEN VERHAAL

BEAUJOLAIS

FRUITBOM IN HET GLAS

MOUSSERENDE WIJNEN

SPRANKELEND DE FEESTMAAND IN

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



BEAUJOLAIS
PAGINA 7-9



BODEGAS MONTECILLO
PAGINA 12-15

Beste wijnliefhebber,

Met het schrijven van deze Wijnkenner laat storm Benjamin danig van zich horen; slagregens en stevige windvlagen. De herfst is begonnen. Altijd een mooi jaargetijde met de vele kleuren in park en bos. Heerlijk uitwaaien aan het strand en thuis genieten van prachtige wijnen in het glas.

Deze Wijnkenner sluit daar prima bij aan met een mooi artikel over Beaujolais en dan specifiek over de twee crus namelijk Moulin-a-Vent en Fleurie. Naast elkaar gelegen maar een wereld van verschil. U leest er alles over op pagina 7 tot en met 9.

Ook een mooi thema in de herfst zijn de wijnen uit Rioja, heerlijk op Frans en Amerikaans eikenhout gerijpt maar toch met voldoende nuances. Zeker als het gaat om de wijnen van Montecillo; tempranillo op een klassieke wijze gevinifieerd. Altijd stijlvol en altijd smaakvol. Een fraai artikel over dit wijnhuis van statuur valt na te lezen vanaf pagina 12. Met een hoofdrol voor een niet-alledaagse verschijning uit dé wijnregio van Spanje; garnacha blanca op hout gerijpt!

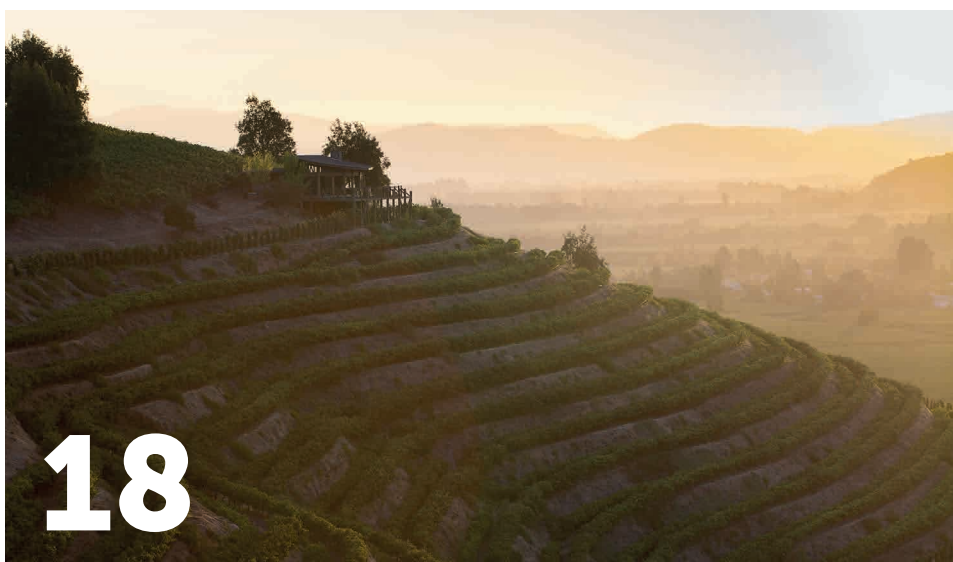
Ook op hout gerijpt maar dan op een meer subtiele wijze zijn de champagnes van Lanson. Één van de grande marques uit de Champagne. Zonder malolactische vergisting wat een zeer frisse stijl champagne oplevert. Op pagina 8 het verhaal over mousserende wijnen in al haar gedaanten. Zo'n onderwerp mag natuurlijk niet ontbreken in de wintereditie van De Wijnkenner.

En dat geldt natuurlijk ook voor de vele vaste rubrieken. De receptenpagina, de column van Michel van Tuil, 'onbekend maar niet onbemind' en de 'keuze van de redactie'.

Wij wensen u dan ook weer veel leesplezier!

Luuk Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN Grand Cru **10** | Onbekend maar niet onbemind **17** | De verborgen parel **23**
Een schilderij van Hubrecht Duijker **24** | Wijnklets met Michel van Tuil **25** | Even vragen aan... **26**
Wijn aan tafel **32** | De perfecte combinatie **34** | Favorieten van de redactie **36** | Wijnquiz **39**

ACHTERGRONDEN 'Mousserend', maakt het moment... **4**

Beaujolais; mozaiek van terroir **7** | Montecillo; klassiek met nuances **10** | 24 november is
Internationale Carmenere dag **18** | Lorgeril & Filliers; een unieke samenwerking **20**

Moulin Touchais; vloeibaar goud uit de Loire **26** | The Art of Drinks 2025, een terugblik **30**

'MOUSSEREND' MAAKT HET MOMENT...

Geen feest zonder feestelijke bubbels in het glas! Of het nu gaat om een knallend oud & nieuw, een heerlijk kerstdiner of gewoon, 'omdat het kan', een 'bubbel' brengt meteen een feestelijk gevoel met zich mee. Achter die sprankelende charme schuilt echter een wereld van vakmanschap: van de méthode traditionnelle, met de tweede rijping op fles tot de frisse elegantie van de charmat-methode. Ontdek de magie van mousserende wijn.



OP HOUT



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Deze klassieke werkwijze, bekend van champagne, crémant en cava, is het toonbeeld van ambacht. De tweede gisting vindt plaats in de fles, waarbij de toegevoegde suikers en gist zorgen voor de belletjes in de wijn én extra complexiteit. De wijn rijpt vervolgens maanden tot zelfs jaren op de gistcellen (de lies), wat aroma's van brioche, toast en noten oplevert.

Na deze rijping worden de flessen langzaam gedraaid (remuage), zodat het gistbezinksel in de hals terechtkomt en kan worden verwijderd (dégorgement). Tot slot wordt een kleine hoeveelheid dosage toegevoegd, die de stijl van de wijn bepaalt: van strak brut nature tot zoete demi-sec. Het resultaat is een wijn met een verfijnde mousse, diepte en elegantie.

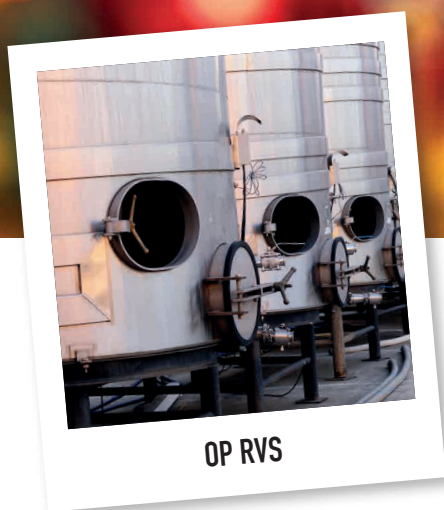
CHAMPAGNE LANSON LE ROSÉ CRÉATION BRUT

De Franse term 'sur lattes' wordt gebruikt in de mousserende wijnproductie en betekent dat de flessen horizontaal worden gestapeld, vaak met houten latten ertussen, om de tweede gisting en rijping te ondergaan. Champagne moet minimaal 15 maanden 'sur lattes' worden opgelegd.

Champagne Lanson is een van de meest prestigieuze champagnehuizen in Reims. Le Rosé Création is een heerlijke zalmroze gekleurde champagne: fris, fruitig en elegant, met aroma's van fijn rood fruit en hinten van roos. De rijping van 4 jaar zorgt voor een fijne mousse en complexiteit in de champagne.

BERNARD-MASSARD L'ECUSSON BRUT

Crémants zijn mousserende wijnen, gemaakt volgens de méthode traditionnelle en met 9 maanden minimale rijping sur lattes. Bekende crémants komen uit Franse gebieden als de Bourgogne, Loire of de Elzas. Er komen ook crémants uit Luxemburg, zoals deze L'Ecusson Brut van Bernard-Massard. Dit vlaggenschap van Bernard-Massard, een van de grootste en meest vooraanstaande huizen uit Luxemburg, is in 1971 gemaakt ter ere van het vijftigjarig bestaan en is nu het vlaggenschap van het huis. Deze cuvée, gerijpt voor 2 jaar sur lattes, is perfect in balans en haalt het beste van de vier verschillende druivenrassen (chardonnay, pinot blanc, riesling en pinot noir) naar boven. Mooi rond van smaak, met fijne zuren en een lange afdronk.



OP RVS



CHARMAT-METHODE

Bij de charmat-methode, ook wel *méthode cuve close* genoemd, vindt de tweede gisting plaats in een afgesloten roestvrijstalen tank in plaats van in de fles. Deze methode wordt vooral gebruikt voor wijnen waarbij men het frisse, fruitige karakter wil behouden, zoals bij prosecco's.

Doordat de wijn korter op de gist rijpt, blijven aroma's van appel, peer, witte bloemen en citrus beter bewaard. De bubbels zijn doorgaans iets zachter en ronder dan bij de traditionele methode. Charmat-wijnen zijn toegankelijk, levendig en vaak vriendelijk geprijsd.

BELLUSSI PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE BRUT

Prosecco's zijn de meest bekende bubbels gemaakt met de charmat-methode. Komend uit het Prosecco-gebied wat maar liefst 7 provincies bestrijkt in Noord-Italië en gemaakt van de glera-druif. Er worden jaarlijks meer dan 600 miljoen flessen prosecco gemaakt.

Een klein kwaliteitsgebied (DOCG) binnen het grote Proseccogebied is Valdobbiadene, waar deze Prosecco Superiore van Bellussi vandaan komt. Fris en intens fruitig van smaak, met aroma's van exotisch fruit en groene appel.

BELLUSSI BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Zoals gezegd, mag een prosecco alleen prosecco heten als deze van de glera-druif gemaakt is.

Deze blanc de blancs, gemaakt van alleen chardonnay-druiven, mag dus geen prosecco heten, maar is wel gemaakt volgens de charmat-methode. Met verfrissende aroma's van groene appel en citrus, een verfijnde mineraliteit en een levendige mousse.

BRUT NATURE VAN ALVI'S DRIFT



Een zeer bijzondere mousserende wijn volgens de methode traditionelle verdient absoluut een plaats in deze Wijnkenner; de Brut Nature van Alvi's Drift.

Gemaakt volgens de methode cap classique (MCC) met een tweede fermentatie op fles, net zoals in de Champagne streek. Zonder toegevoegd suiker en gemaakt van 70% chardonnay & 30% pinot noir. De chardonnay komt van kalkrijke bodems, aan de oevers van de Breede Rivier. De pinot noir groeit op leisteen, op noordwaarts gerichte hellingen. De druiven worden 's ochtends vroeg geplukt om de fijne zuren te behouden.

De druiven worden met de hand geplukt en als volledige trossen zacht geperst met de pneumatische pers. De most wordt onder lage temperaturen vergist om vervolgens 36 maanden op de lie te rijpen.

De lie is de verzamelnaam voor de droesem of bezinsel van dode gistcellen en andere deeltjes die na de gisting ontstaan. Het laten rijpen van wijn op deze 'lie' heet 'sur lie' en geeft de wijn complexiteit, een vollere smaak,

en een romiger mondgevoel, zonder dat er per se eikenhout nodig is. Het proces wordt vaker gebruikt bij witte wijnen en champagne.

Na de rijping ondergaat de jonge wijn de tweede vergisting op fles. Vervolgens wordt de droesem die zich uiteindelijk in de hals van de fles heeft opgehoopt, verwijderd. Dit gebeurt door de hals van de fles in een pekelbad te bevriezen, waardoor er een ijsprop met het bezinsel ontstaat. Door vervolgens de fles te ontkurken, schiet de druk in de fles deze prop eruit. Na het verwijderen van de ijsprop wordt de fles vaak aangevuld met een mengsel van wijn en suiker om de smaak en het suikergehalte te bepalen.

Maar niet bij deze Alvi's Drift MCC hetgeen immers een Brut Nature is; geen suiker toegevoegd waardoor de wijn zo zuiver mogelijk tot zijn recht komt. Het resultaat is een MCC met een fijne mousse en aroma's van appel, citrus en tonen van brioche. In de mond is de wijn fris, licht filmend, met goede zuren en een complexe, harmonieuze afdronk.





BEAUJOLAIS, MOZAIEK VAN TERROIR

DOOR MIKE OVERVLIET

Van alle wijnstreken in Frankrijk is die van de Beaujolais voor mij de gemoedelijkste.

Rijdend over de route du soleil gaat mijn hart bij het zien van de borden Maçon sneller kloppen. Het is hier bij de afslag naar Belleville dat ik de A6 verlaat en dromerig via de D337 mijn weg vervolg over de D43, heerlijk toerend langs sluimerende dorpjes als Brouilly, Odenas, Saint Julien en Arnas. Ach de Beaujolais....

Voor velen nog altijd in één adem genoemd met de beaujolais primeur maar er is zoveel meer dan dat.

Neem nu het domaine Laurent Perrachon; opgericht in 1877 door de familie Perrachon, echter in de geschiedenisboeken van de Juliéna's komt de naam Perrachon als wijnmaker al in 1601 voor. Nu staat de vijfde en zesde generatie wijnmakers aan het roer van dit familiedomein, waar traditie en kennis van de voorouders in ere wordt gehouden met als belangrijkste doel: de essentie van het terroir tot uiting brengen in de wijnen. Laurent en zijn zonen maken prachtige wijnen van de oogst van oude wijnstokken die gemiddeld tussen de 35 en 80 jaar oud zijn. De wijngaarden, in zes verschillende appellaties in de

Beaujolais, worden op een duurzame wijze bewerkt. Het gras mag blijven staan tussen de wijnstokken en de bodem wordt machinaal in plaats van chemisch behandeld. De huidige generatie kent ieder 'climat' (specifiek, kwalitatief terroir binnen een Cru du Beaujolais) op zijn duimpje, zodat ze iedere wijngaard met zijn eigen karakteristieken zo kunnen bewerken dat ze de mooiste wijnen opleveren.

De gemiddelde opbrengst per hectare is 45 hl voor de standaard cru's die het domaine produceert, maar is veel lager voor de wijnen uit specifieke 'climats'.

Twee bijzondere 'crus' uit de Beaujolais brengen we graag onder de aandacht:

PERRACHON FLEURIE "VIEILLES VIGNES"

Afkomstig van twee wijngaarden, waarvan het grootste deel zich bevindt in het 'climat' Charbonnières welke op het zuidoosten gelegen is met een steile helling (25%). Een kleiner deel bevindt zich aan de voet van het 'climat' Les Marrans. De bodem van de wijngaard bestaat uit graniet en zand. De leeftijd van de druivenstokken is gemiddeld 80 jaar oud. De oogst is handmatig, waarbij ook nog een selectie van de druiventrossen wordt gedaan in de wijnkelder op de sorteertafel. De druiventrossen worden voor 25 à 50 procent ontleest. Fermentatie duurt tussen de 12 en 14 dagen, waarbij er dagelijks wordt

overgepompt. Opvoeding in grote houten foeders gedurende 9 à 12 maanden. Fleurie is de meest vrouwelijke appellation van de Beaujolais. De wijn heeft een levendige rode kleur, met in de geur een elegante mix van rood fruit en florale aroma's van irissen, viooltjes en rozen. In de mond een fluweelachtige textuur van zwarte bessen en rode vruchten met tonen van fijne specerijen en tabak. De wijn is geconcentreerd zonder zwaar te zijn. Bewaarpotentieel 3 tot 5 jaar.

PERRACHON MOULIN-À-VENT "TERRES ROSES"

Het verschil van de Perrachon Fleurie "Vieilles Vignes" met de Perrachon Moulin-à-Vent Terres Roses kan niet groter zijn. De wijnstokken in de wijngaarden

voor de Moulin-à-Vent Terres Roses zijn gemiddeld 50 jaar oud en komen uit een mozaïek van Lieux-Dits uit de Moulin à Vent appellation. De bodem bestaat voornamelijk uit graniet met een hoog metaal gehalte. De oogst gebeurt met de hand en de druiventrossen worden in de wijngaard gesorteerd op de sorteertafel. De druiventrossen worden voor 40% ontleest. Fermentatie duurt ca. 14 dagen en 50% van de most wordt dagelijks overgepompt en ondergedompeld. De wijn wordt verder opgevoed in betonnen vaten of in grote houten foeders gedurende 9 maanden.

De wijn heeft een donker robijnrode kleur. Het bouquet wordt gedomineerd door iris, gedroogde rozen, kruiden en rijpe fruitaroma's. De moulin-à-vent is een wijn om te bewaren en wordt ook wel geclassificeerd als "Lord of the Beaujolais".



NOG EVEN DE VERSCHILLEN ONDER ELKAAR

Klimaat & ligging

Fleurie ligt iets oostelijker en hoger dan Moulin-à-Vent, waarbij de wijngaarden tussen de 250 meter en 450 meter hoogte liggen. De ligging is iets meer blootgesteld aan koele winden, wat zorgt voor finesse en elegantie in de wijnen van Fleurie. De wijngaarden van Moulin-à-Vent ligt iets lager en westelijker met een zuidelijke tot zuidwestelijke expositie, wat bijdraagt aan een warmer microklimaat en krachtigere, rijpere wijnen.

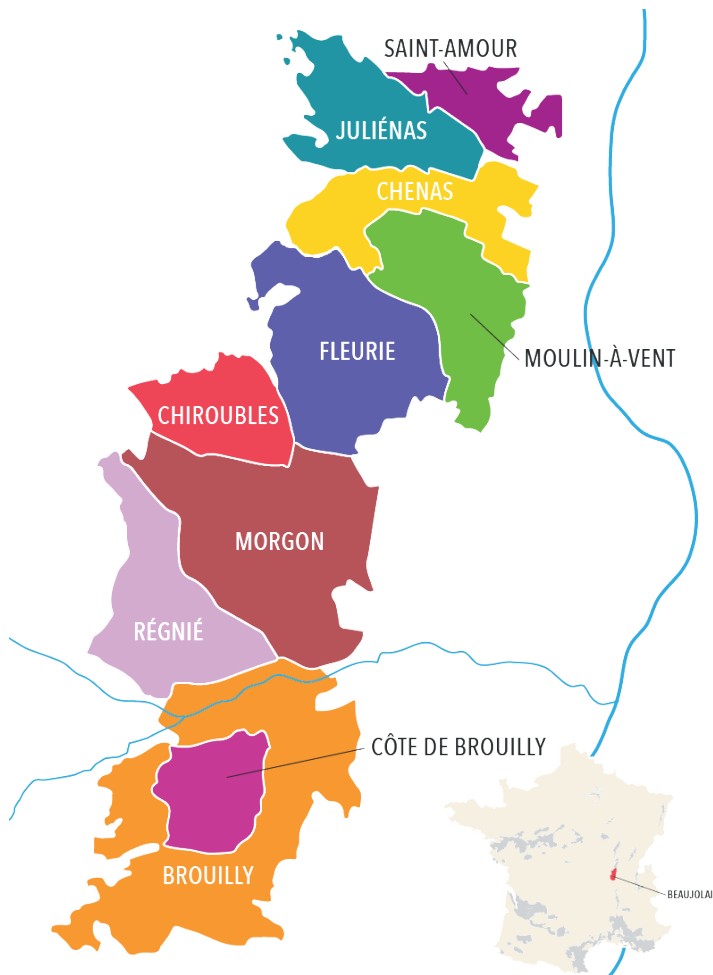
Bodemverschillen

De bodem is één van de belangrijkste factoren die de stijl van een wijn bepalen; Fleurie heeft vooral lichte, roze granietbodems met zandige bovenlagen. Deze doorlatende, arme gronden zijn ideaal voor gamay en zorgen dan ook voor zachte, florale wijnen. Het terroir van Moulin-à-Vent bevat ook graniet, maar is daarnaast ook rijk aan mangaan en ijzeroxide met compactere, zwaardere onderlagen. Deze samenstelling vertraagt de groei van de wijnstok, wat leidt tot lagere opbrengsten en meer concentratie in de druiven.

Smaakprofiel

De wijnen uit Fleurie en Moulin-à-Vent zijn beiden 100% gamay, maar de expressie van die druif is totaal anders:

De stijl van Fleurie is ronduit elegant, licht, vrouwelijk te noemen (Fleurie het wordt vaak de "koningin van de Beaujolais" genoemd). Typische aroma's in Fleurie zijn bijvoorbeeld viooltjes, rozen, rood fruit zoals framboos en aardbei. Het mondgevoel is vaak zijdezacht, soepel, subtiele tannines. Men drinkt Fleurie vaak jong en in de zomer licht gekoeld. De wijnen van Moulin-à-Vent zijn eerder krachtig, gestructureerd en complex; de "koning van de Beaujolais". Met herkenbare aroma's van donker fruit, kruiden en aardsheid met soms leer of tabak. Het mondgevoel is stevig met meer tannines en een levendige zuurgraad. Moulin-à-Vent kan jong worden gedronken, maar is ook op leeftijd niet te versmaden.



CONCLUSIE

Hoewel Fleurie en Moulin-à-Vent geografisch dicht bij elkaar liggen, leveren ze wijnen die haast elkaars tegenpolen zijn. Fleurie staat voor charme, elegantie en verfijning, terwijl Moulin-à-Vent kracht, structuur en bewaarpotentieel biedt.

Samen tonen ze de veelzijdigheid van de Beaujolais en bewijzen ze dat gamay veel meer in zijn mars heeft dan vaak gedacht wordt.



GRAND CRU CHÂTEAU COS LABORY

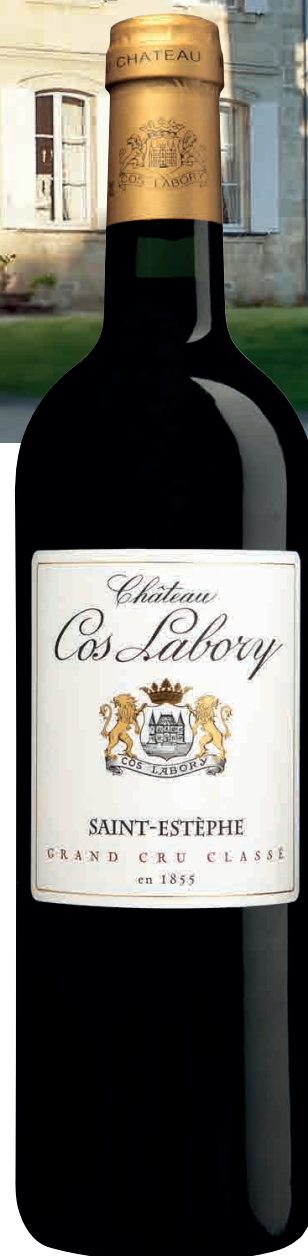
Château Cos Labory, 5e Grand Cru Classé, dankt haar naam aan de Cos-heuvel, waarop het château gelegen is en aan de eerste eigenaar van het château, François Labory. Cos is een verbastering van 'Caux,' wat heuvel van stenen betekent en zowel Cos Labory als de buurman Cos D'Etournel heeft deze kiezelrijke heuvel in de naam.

Het wijngoed beslaat ongeveer 18 hectare en is beplant met 58% cabernet sauvignon, 36% merlot en 6% petit verdot. De wijngaarden liggen op een plateau met een gemiddelde leeftijd van de stokken van 38 jaar.

OVER DE WIJN

Voor de Grand Vin, Château Cos Labory, zijn de druiven afkomstig van gemiddeld 35 jaar oude druivenstokken. Jaargang 2018 is een blend van cabernet sauvignon (55%), merlot (35%) en petit verdot (10%). De wijn rijpt 14 maanden voor 50% in nieuwe barriques, de rest in vaten van één jaar oud.

Het resultaat is een wijn met een krachtige neus. Er zijn duidelijk tonen van cassis, kersen en potloodslijpsel in te herkennen. In de smaak is de wijn stevig, met rijpe tannines, verleidelijk donker fruit en tonen van laurier en koffiebonen. Met andere woorden, een échte Saint-Estèphe!







BODEGAS MONTECILLO

KLASSIEK MET NUANCES

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

AL MEER DAN 150 JAAR EEN FAMILIE WIJNBEDRIJF

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

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

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

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

DOCA RIOJA

Bodegas Montecillo is gesitueerd in de wereldberoemde Denominacion de Origen Calificada (DOCa) Rioja, het belangrijkste Spaanse gebied voor rode wijnen. Van de totale productie in Rioja is 75% rode wijn, 15% rosé en 10 % wit.

De naam Rioja is een samentrekking van 'Rio' (betekenis: rivier) en de 'Oja,' een zijriviertje van de 'Ebro.' Het gebied strekt zich uit langs de oevers van de Ebro, over een lengte van ongeveer 120 kilometer. Dit grote gebied kan onderverdeeld worden in 3 zones, genaamd: Rioja Alta, Rioja Alavesa en Rioja Oriental (voorheen Rioja Baja).

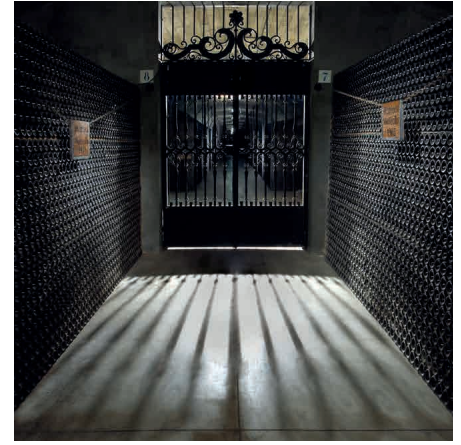
Bodegas Montecillo is het op één na oudste wijnbedrijf in Rioja Alta (west Rioja), het grootste subdistrict van Rioja. Hier in Rioja Alta heerst een iets koeler klimaat dan in de rest van Rioja en zijn de bodems relatief arm. Dit koelere klimaat zorgt ervoor dat de vroeg rijpende tempranillo druif relatief laat rijp is (eind september/begin oktober). De rode Rioja wijnen uit Rioja Alta hebben daarom een bijzondere verfijning.

SCHOOLVOORBEELD RIOJA

Onlosmakelijk verbonden met rode Rioja is de opvoeding in eikenhouten vaten, barricas genoemd in Spanje. Tegenwoordig wordt een combinatie van Frans en Amerikaans eikenhout gebruikt, voor wat meer elegantie in de wijnen.

Het resultaat is zeer zachte en rijpe Rioja wijnen, met kruidige aroma's en een hint van vanille. De wijnen van Montecillo kunnen omschreven worden als een schoolvoorbeeld van de Rioja stijl. Wij stellen deze wijnen graag op de volgende pagina aan u voor.





MONTECILLO CRIANZA

De wijn is een blend van tempranillo, garnacha en graciano en heeft voor minimaal 12 maanden een vatlagering ondergaan in Amerikaanse eikenhouten vaten. Het resultaat is een kersenrode wijn met in de smaak rijp fruit, kersen, en geïntegreerde houttonen.

De soepele tannines ondersteunen de mooie fruittonen. Ook verkrijgbaar in magnum (1,5 liter fles).

MONTECILLO RESERVA

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

In de smaak zijn rijp fruit, kersen en geïntegreerde houttonen te herkennen. De wijn is goed gestructureerd en heeft een lange afdrank.

MONTECILLO GRAN RESERVA

Voor deze gran reserva zijn de beste druiven geselecteerd van de oudste wijngaarden van Bodegas Montecillo.

De wijn heeft een vatlagering ondergaan van minimaal 24 maanden in en vervolgens een flesrijping van minimaal 36 maanden. Het resultaat is een complexe robijnrode wijn, waarbij de zijdezachte tannines de rijpe fruit en vanille tonen prachtig ondersteunen. Een absolute topwijn.



MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR



MONTECILLO 22 BARRICAS GRAN RESERVA

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

Het resultaat is een intens geurende wijn, met in de neus tonen van rijp donker fruit, balsamico, kruidnagel en laurier. In de mond prachtig in balans, met een fijne zuurgraad, gepolijste tannines en een prachtige finale. Een indrukwekkende wijn.



MONTECILLO BLANCO BARREL FERMENTED

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

Een blend van tempranillo blanco, viura en sauvignon blanc, waarbij de druiven (deels) op hout worden vergist en de wijn vervolgens nog enkele maanden op de lies rust. De neus wordt gedomineerd door citrusfruit en vers gebakken brood. De smaak is vol en rond met wat frisheid als ruggengraat en een lange afdronk.







ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

GARNACHA BLANCA

De spaanse wijndruif Garnacha blanca, in Frankrijk bekend onder naam grenache blanc, is het witte zusje van de meer bekende grenache noir. Vroeger belangrijker en meer voorkomend dan nu maar nog altijd in Spanje en Frankrijk gewild en tamelijk populair. En terecht want garnacha blanca brengt wijnen voort die niet te versmaden zijn!

Garnacha blanca groeit het beste op een arme, droge bodem en verkiest een warm klimaat. Reden waarom we garnache blanca ook zien aangeplant in bijvoorbeeld de Roussillon, de Languedoc, de Côtes du Lubéron en de zuidelijke Rhône. Allemaal wijnregio's in Frankrijk. Wijnland Spanje heeft de wijndruif hoofdzakelijk aangeplant staan in bijvoorbeeld de wijnregio Rioja. Maar ook Priorato, Alella, Aragón en Cariñena weten wel raad met dit klassieke werkpaard.

Grenache Blanc lijkt enigszins op de witte Marsanne en wijnen zijn bleekgroen tot geel van kleur. Vaak zijn ze droog, zacht en fruitig. Verder geeft de garnacha blanca de wijn een hoog alcoholgehalte, een laag zuurgehalte en een volle smaak. Het aroma bestaat uit anijs, venkel en bloemen.

Steeds vaker worden de wijnen opgelegd op hout. Rijpt garnacha blanca inderdaad de nodige maanden op hout, dan ontstaan er aroma's van vanille en ceder.

BODEGAS MONTECILLO EDICIÓN LIMITADA GARNACHA BLANCA

De wijngaarden bevinden zich in het Barranco del Cora, in het dal van de Rio Alhama, op circa 590 meter hoogte. Ze liggen op zeer lichte hellingen van minder dan 3%, met een noordnoordwest-zuidzuidoostexpositie. De bodem bestaat uit alluviale zandafzettingen, is relatief diep en goed waterdoorlatend. De wijngaarden zijn in 2014 aangeplant met Garnacha Blanca.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt en na een korte schilnweking zacht geperst. Het vrij uitgelopen sap vergist in betonnen vaten en blijft vervolgens vijf maanden in contact met de lie. Daarna rijpt de wijn zeven maanden op de fijne lie in nieuwe, licht getoaste Franse eikenhouten vaten, waarbij om de twee dagen bâtonnage plaatsvindt. Na botteling rijpt de wijn minimaal zes maanden op fles in de ondergrondse kelders.

Proefnotitie

Helder strogeel van kleur met gouden reflecties. De neus is complex en elegant, met aroma's van bloemen, gebakken appel, nectarine en subtiele tonen van vanille en toast. In de mond zacht en soepel, met een volle, bijna romige structuur. De frisse zuren zorgen voor een perfecte balans tussen het rijpe witte fruit en de verfijnde houttonen. De afdronk is lang en levendig, met een subtiele minerale toets die de wijn extra karakter geeft.





NOV

24

INTERNATIONALE CARMENÈRE DAG



Een serie wijnen met carmenère in de hoofdrol.

De carmenère druif wordt gezien als de nationale druif van Chili. Maar dit is niet altijd zo geweest. Het zijn de wijngaarden van Bordeaux waar voor het eerst melding wordt gedaan van carmenère. Aan de oevers van de Garonne speelt carmenère hier de rol van 'ameliorateur', verbeteraar in goed Nederlands. In dunne jaren wordt de druif gebruikt om de Bordeauxwijn wat meer kleur en kracht te geven.

Als een banneling vond de carmenère onderdak in Chili, waar hij herrees om als nationale wijn erkend te worden. We schrijven 1854 als de eerste exemplaren van de carmenère druif worden verscheept naar de Central Valley, het belangrijkste productiegebied van Chili. De vallei met zonnige hellingen en koele riviertjes. Daar wachtte de wijnstok met de groenrode bladeren en de donkere trossen op wat het lot hem zou brengen. Onwetend nog dat zijn soortgenoten in Frankrijk getroffen waren door de dodelijke phylloxera, een plaag die nooit in Chili voet aan land zou krijgen. Als een Schone Slaapster met een diep paarse kleur groeide en bloeide de carmenère

gedurende bijna 150 jaar zonder onderscheiden te worden van de andere wijnstokken en zo droeg hij met zijn kruidige toets en zijn diepe kleur gul bij tot de rijkdom van de Chileense merlot.

Jazeker, merlot. Lange tijd werd carmenère in Chili verward met merlot. De Franse wijnstokdeskundige Jean-Michel Boursiquot bemerkte in 1994 voor het eerst de bijzondere karakteristieken van de carmenère en gaf een correcte beschrijving van de plant. Veel merlot-wijnstokken bleken eigenlijk carmenère te zijn. Na een twee jaar durend gevecht voor wettelijke erkenning kregen de wijnbouwers in 1996 de toelating om de naam carmenère op de fles te vermelden. Sindsdien vertegenwoordigt de carmenère de identiteit van de Chileense wijnen.

Het is inderdaad in Chili dat deze wijnstok de ideale groeiomstandigheden gevonden heeft: de bodem, een zeer regelmatig klimaat met lange uren zonneschijn, grote dagelijkse temperatuurverschillen, een vrij late oogst op het einde van het zomerseizoen,

kortom alles wat nodig is om zo'n prachtige en weelderige, fluweelzachte wijn te bekomen. Met zijn grote diversiteit aan fruitige aroma's vormt de carmenère een smaakvolle begeleider van een hele waaier van verschillende gerechten. Achter de rijpe aroma's van zwart fruit en kruidnagel schuilt een stevige structuur met delicate toetsen van kruiden en chocolade.

De carmenère is een laat rijpende druif en heeft iets vollere aroma's dan de merlot. De lage zuren en zachte, rijpe tannines maken het een fluwelige wijn, vol en stevig. Het ras is veeleisend en de druif is niet al te sterk. De wijnstok kent maar weinig beschermend blad. Niet zelden staan de druivenstokken in te fel zonlicht. Voor succesvolle wijnen van carmenère moet de wijnmaker er dus voor zorgen dat de carmenère-wijnstokken voldoende bescherming krijgen.

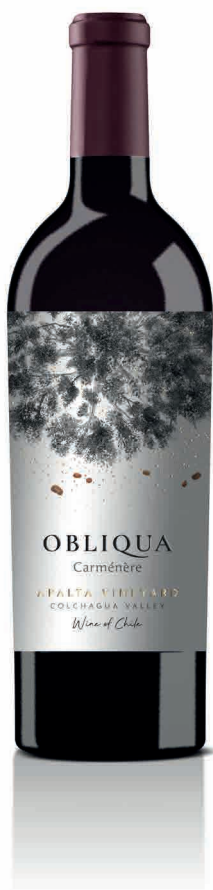
En geheel terecht wordt carmenère ieder jaar op 24 november bejubeld, besproken en vooral gedronken tijdens de Internationale Carmenère Dag!

VINA VENTISQUERO

Viña Ventisquero is het geesteskind van Don Gonzalo Vial, een selfmade man, wiens succesverhaal in 1955 begon op de boerderij van zijn familie, in het landelijk gebied rond Rancagua. Zijn passie voor de wijnstok en zijn vaders liefde voor het land en de landbouw waren zijn inspiratie bij het realiseren van zijn droom: in 1998 legde hij de basis voor Viña Ventisquero.

Ventisquero is zeer vooruitstrevend, dynamisch en buitengewoon succesvol als het gaat om het maken van wijnen van hoge kwaliteit, waarbij in ieder stadium de zorg voor het milieu voorop staat. Ventisquero bezit eigen wijngaarden in Chili's belangrijkste wijnbouwgebieden: Coastal Maipo, Casablanca, Colchagua, Leyda en Huasco (Atacama).

Viña Ventisquero ontving in 2011 als allereerste wijnbedrijf in Chili de kwalificatie "Gecertificeerd duurzame Chileense wijn". Sinds 2013 strekt de certificering zich ook uit tot de wijnmakerij en maatschappelijk verantwoord ondernemen.



VINA VENTISQUERO OBLIQUA

In de serie prachtige wijnen gemaakt van onder andere carmenère mag deze krachtpatser zeker niet ontbreken...

Obliqua- een blend van 94% carmenère, 4% cabernet sauvignon en 2% petit verdot- is één van de icoonwijnen van Viña Ventisquero, de absolute topwijnen van dit huis én Chili. Dit is een unieke carmenère, afkomstig van wijnstokken met een heel lage opbrengst, aangeplant in het hoogste deel van de Robleria-wijngaard in Apalta.

Het smalle perceel heeft een 2m diepe bodem, voor 50% stenen en verder rode kei met zand en graniet. Midden in dit perceel van 1,5 ha staat een enorme eik, een 'Nothofagus Obliqua', waaraan de wijn zijn naam ontleent. De wijn is bijzonder omdat de carmenère doorgaans staat aangeplant op laag gelegen, vlakke wijngaarden.

Na een koude schilweking, volgt vergisting in kleine rvs-tanks en deels in open gistkuipen; de most werd aanvankelijk twee tot drie keer per dag over de schilletjes gepompt, en later één keer per dag. Na afloop was er nog twee weken schilcontact. 70% van het vrij aflopende sap ging rechtstreeks in tweedejaars barriques (70%) van 300 L met een extra fijne vezel, de rest in Franse foeders, voor in totaal 22 maanden rijping op hout.

Het resultaat een diep robijnrode wijn met paarse nuances. In de neus aroma's van verse framboos, met tonen van witte peper, groene kruiden en milde specerijen. In de mond zeer elegant, met stevige, maar rijpe tannines en een heerlijke frisheid. Deze frisheid is typerend voor carmenères van de hoger gelegen delen van Apalta. Anders dan de meeste Chileense carmenères, is deze wijn eerder spannend dan fors. De wijn kan jong gedronken worden, maar heeft ook een bewaarpotentieel van 20 jaar. Zeker als de wijn jong gedronken wordt, is het aan te raden deze vooraf te karafferren.



FILLIERS & LORGERIL EEN UNIEKE SAMENWERKING

De Belgische stokerij Filliers is flink aan de weg aan het timmeren met hun serie prachtige distillaten. Niet alleen was er de lancering van drie nieuwe whisky's in 2024 ook trof men geheel onverwachts een gebruikt wijnvat aan in een van de magazijnen van Filliers. Een wijnvat nota bene afkomstig van het wijnhuis Lorgeril uit de Languedoc, Frankrijk.

Nu maken de wijnen van Lorgeril samen met Filliers ook deel uit van het assortiment van De Monnik Dranken, stuwende kracht achter dit wijnkatern en van daaruit was een samenwerking met alle drie de bedrijven snel gemaakt. Een bijzondere samenwerking omdat de banden tussen De Monnik Dranken, Filliers Distillery en het wijnhuis Lorgeril diep geworteld zijn. Drie familiebedrijven met een rijke geschiedenis, gedeelde waarden van vakmanschap en innovatie, en jarenlange samenwerking.

Het resultaat mag er zijn! Een Filliers 15 Year Old Barrel Aged Genever Lorgeril Single Cask. Deze 15 jaar oude jenever heeft 14 jaar gerijpt op Amerikaans eiken en kreeg daarna nog een laatste,

verfijnde rijping van één jaar op het speciale Lorgeril-vat. Het resultaat is een genever met een ongekende diepte en complexiteit: de robuuste smaken van Filliers' genever smelten samen met de elegante, subtiële tonen van het Franse wijnvat. Gebotteld op 55% en met slechts 300 flessen uit het vat, is dit een zeldzaam en exclusieve botteling voor de ware liefhebber. Een ongewoon hoger alcoholpercentage wat bij veel whisky liefhebbers de vergelijking doet maken met een cask strength maar wat wel zorgt voor meer smaakoverdracht en een uitzonderlijk karakter.

Dit unieke project laat het innovatieve karakter van Filliers Distillery zien. Een prachtig familiebedrijf gelegen in Deinze op een steenworp gelegen van Gent. We schrijven 1869 als Karel Lodewijk Filliers zijn bedrijf opgericht in Deinze, toen nog gericht op het verbouwen van granen. Het overschot aan granen werd zoals wel vaker doen gebruikelijk, als landbouwstokerij verstoekt. In 1880 kwam de vergunning tot stand voor de 'jeneverbranderij' en werd de Filliers Distillery een feit. Sinds deze tijd wordt er in de stokerij gewerkt met de traditionele

koperen stookketels. Het vakmanschap van de meesterstokers zorgde ervoor dat het recept van de dranken steeds meer werden verfijnd. De recepten zijn vandaag de dag nog steeds een familiegeheim dat wordt doorgegeven aan iedere volgende generatie die in het bedrijf komt. Ook blijft het bedrijf door de jaren heen constant innoveren met nieuwe producten of verbeteringen van bestaande producten. Filliers verrast telkens weer met geweldige productinnovaties.

Zo ontwikkelde Firmin Filliers in 1928 de eerste Belgische gin met 28 botanicals. In 2018 introduceerde Filliers een nieuwe reeks premium Genevers om het product Jenever een nieuw leven in te blazen, oplopend van 0 jaar (niet gerijpt) tot maar liefst 21 jaar gerijpt. Daarnaast hebben ze in 2019 met trots deze eerste Filliers whisky gelanceerd. Dit was destijds de oudste, exclusief op sherryvaten gerijpte Belgische whisky ooit! En, in 2021, heeft Filliers drie verschillende vodka en een 30 jaar oude Barrel Aged Genever gelanceerd.



FILLIERS DISTILLERY

Met de lancering van twee verschillende Rye Whisky's in 2023 én drie verschillende Single Malt Whisky's in 2024, blijft Filliers Distillery flink aan de weg timmeren om Belgische Whisky op de wereldkaart te zetten.

Bij alle productinnovaties en uitdagingen bij Filliers, staat 'respect voor ambacht' altijd op de eerste plek. Het behoud van tradities is hierin van cruciaal belang, waarbij tegelijkertijd ook vooruit wordt gekeken naar een innovatieve toekomst.

LORGERIL

Het wijnhuis Lorgeril zelf tenslotte wordt bestierd door Nicolas en Miren de Lorgeril. Zij zijn de tiende generatie van dit mooie familiebedrijf met 340 hectare aan wijngaarden in de zuidelijke heuvels van Frankrijk. Het wijnvat waarop de Filliers 15 Year Old Barrel Aged Genever Lorgeril Single Cask bevatte eerder de Saint Chinian Terroirs d'Altitude. Een wijn afkomstig van hoog gelegen hellingen van de Montagne Noir bij Saint Chinian, een wijn ook met een granaatrode kleur, met een geur van zowel vers donker fruit als tonen van confiture van rood fruit. Aroma's van bergamot en toffee met zachte, rijke tannines. Componenten die subtiel ook zijn terug te vinden in de Filliers 15 Year Old Barrel Aged Genever Lorgeril Single Cask!



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:



CHAMPAGNE LANSON LE GREEN BIO EXTRA BRUT

Over Champagne Lanson

Champagne Lanson, een van de grande marques uit de Champagne, werd opgericht in 1760 en staat bekend om zijn champagnes van uitzonderlijke kwaliteit. Het huis heeft niet alleen een indrukwekkende geschiedenis, maar ook een prachtig onderkomen: een historisch gebouw met een hypermoderne wijnkelder en een uitgestrekt gangenstelsel waar meer dan een miljoen flessen liggen te rijpen.

Wat Lanson onderscheidt, is de keuze om de basiswijn nauwelijks of geen malolactische gisting te laten ondergaan. Daardoor ontstaat de kenmerkende frisheid en elegantie in de champagnes van Lanson. Bovendien rijpen de champagnes van Lanson minimaal vier jaar, aanzienlijk langer dan het wettelijke minimum van 15 maanden, wat zorgt voor de verfijnde mousse en complexiteit.

Le Green BIO Extra Brut

De druiven voor Le Green BIO Extra Brut komen volledig van het eigen Malmaison-wijngoed, gelegen in het hart van de Vallée de la Marne. Deze wijngaarden zijn niet alleen biologisch, maar ook biodynamisch gecertificeerd. De opgedane ervaring met duurzame wijnbouw wordt door Lanson ook toegepast in andere wijngaarden, wat de toewijding aan milieuvriendelijke productie onderstreept.

Deze karaktervolle, biologische champagne is zuiver en puur, met een prachtige levendigheid. In de neus presenteert hij aroma's van zwarte bes, peer, perzik en citrus, aangevuld met minerale tonen, een vleugje rokerigheid en subtiele specerijen. In de mond is hij energiek en expressief, met smaken van rijp fruit zoals peer, pruim en een hint van exotisch fruit. De afdronk is lang, fris en mineraal – een schitterend voorbeeld van Lansons precisie en vakmanschap.

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: CORBIÈRES

In het zuiden van Frankrijk, tussen de Middellandse Zee en de Pyreneeën, ligt Corbières – de grootste en één van de meest karaktervolle appellaties van de Languedoc. Het landschap is er wild en zonoevergoten, met steile heuvels en de garrigue vol wilde kruiden.

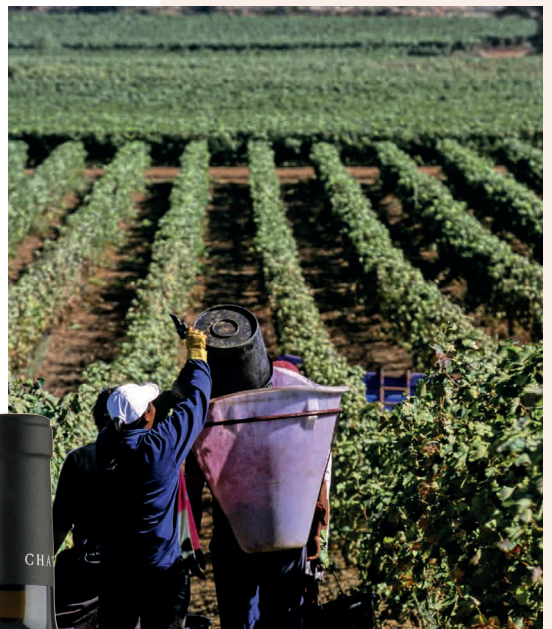
De wijnen van Corbières danken hun kracht aan dit terroir: hete zomers, koele nachten en arme, stenige bodems zorgen voor wijnen met diepte, kruidigheid en mediterrane charme. Zo'n 85% van de wijn is rood, gemaakt van druiven als carignan, grenache, syrah en mourvèdre. Ze zijn vol, kruidig en soms robuust, maar dankzij moderne wijnmakers steeds verfijnder en eleganter.

Ook wit en rosé winnen aan populariteit, met frisse, aromatische stijlen die uitstekend passen bij de lokale keuken – denk aan gegrilde lamsspiesen of vis met olijven en kruiden. Corbières is daarmee een gebied dat traditie en vernieuwing prachtig weet te combineren: authentiek, expressief en nog altijd verrassend betaalbaar.

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES

Ten westen van Narbonne ligt Château d'Aussières, een wijngoed met een geschiedenis die teruggaat tot de Romeinse tijd. Na een periode van verval in de 20e eeuw werd het domein in 1999 overgenomen door Domaines Barons de Rothschild (Lafite), die het 550 hectare grote landgoed volledig restaureerde. De oude, zwaar verwaarloosde wijngaard werd geheel gerooid en een nieuwe wijngaard van bijna 170 ha werd aangeplant, met zowel klassieke Corbières-druivenrassen als internationale variëteiten.

Sinds de eerste oogst in 2003 hebben de wijnen van Aussières de verwachtingen ruimschoots overtroffen. De Château d'Aussières, een blend van syrah, grenache en mourvèdre, toont zich krachtig en verfijnd: intens robijnrood van kleur, met kruidige aroma's van peper, kruidnagel en nootmuskaat. In de mond is hij rond en zijdezacht, met fraai geïntegreerd hout en een lange, elegante afdronk met tonen van vanille, karamel en toast. Een wijn met diepte, finesse en bewaarpotentieel – een van de grote namen van de Corbières en de Languedoc.





RIOJA PANORAMA

Geen Spaanse wijnstreek heb ik zo vaak en zo intensief bezocht als de Rioja, alleen al om daar alle bodegas te bezoeken en later tv-opnames te maken. Mijn recentste bezoek was met penseel, verf, en pastel, nu om een panoramische impressie te schilderen van de Rioja Alavesa.

Het zomerse beeld toont stokoude tempranillo stokken in de Rioja Alavesa, met als decor het silhouet van een heuvelkerk, huizen van een wijndorp, en daar weer achter de zachte contouren van het hoge Sierra Cantabria dat de Rioja beschermt tegen koelte en regen brengende wolken van de nabije noordkust.

Hubrecht Duijker
vinpressionist

Vinpressions is 's werelds eerste wijnguitgave 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.



Montecillo Edición Limitada

Deze Montecillo Edición Limitada heeft een intens aromatische geur van diepzwart fruit met tonen van caramel en versgebakken patisserie.

In de mond is de wijn tegelijk krachtig en fris, met een unieke balans tussen donkerrood fruit en een kruidige elegantie verkregen door het zorgvuldig gebruik van eikenhouten vaten. De wijn geeft een mond vullend gevoel met een breed smaakpallet, de afdronk is lang en zeer aangenaam. De wijn is een gastronomisch genot.

WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



CORBIÈRES: KARAKTER UIT HET ZUIDEN.

Met een glas Corbières in de hand lijkt de winter ineens minder grijs. De geur van kruidige garrigue (tijm, rozemarijn, lavendel) brengt je in één slok naar het zonovergoten zuiden van Frankrijk. Het aan de Middellandse Zee grenzende Corbières ligt ten zuiden en zuidwesten van de stad Narbonne in het departement Aude.

De Corbières is een streek waar de Romeinen in de tweede eeuw de wijnbouw introduceerden. De wijnen werden geproduceerd voor plaatselijk gebruik, maar er was ook export via de Romeinse haven Nabo Martius (het huidige Narbonne). Tijdens de Middeleeuwen speelden de kloosters een grote rol in de ontwikkeling van wijnbouwkennis. Door de groeiende vraag naar wijn in de 18de en 19de eeuw werden vele nieuwe wijngaarden aangelegd. In de tweede helft van de 19de eeuw sloeg de druifluis ongenadig toe en vernietigde bijna alle wijnranken. Wat volgde was een periode van herstel en vooral wijnen met weinig kwaliteit (bulk).

Een heropleving zorgde in de vorige eeuw dat wijnmakers afstapten van massaproductie en zich gingen toelagen op het maken van kwaliteitswijnen. De erkenning hiervoor kwam in 1985 toen de Corbières de Appellation Origine Contrôlée verwierf. Het landschap bestaat uit kalksteen- en leisteenheuvels, garrigue en oude wijngaarden op terrasachtige hellingen. In dit ruige gebied is het klimaat mediterraan met veel zon (meer dan 300 dagen per jaar) en weinig regen. De droge wind tramontane helpt de druiven gezond te houden door vocht en schimmels te verminderen. Deze natuurlijke omstandigheden zorgen voor geconcentreerde druiven en kruidige aroma's in de wijnen.

De Corbières is onderverdeeld in vier zones: de aan zee gelegen Corbières Maritimes, het bergachtige Haut-Corbières, de Corbières d'Alaric in het noordwesten en de Corbières Centrales, ten zuiden van het dal van de Aude. De meeste wijnen zijn rood (ongeveer 90%) en worden gemaakt van: carignan, grenache, mourvèdre, syrah en de lokale

lledoner pelut. De diversiteit aan terroirs (elf in totaal) maakt Corbières interessant voor de wijnliefhebber. De Cru Corbières Boutenac, sinds 2005 erkend, laat zien wat dit gebied in huis heeft. Op termijn wordt verwacht dat andere terroirs ook erkend zullen worden als cru.

De rode wijnen uit Corbières staan bekend om hun stevige, kruidige en volle smaak met tonen van zwarte bessen, pruimen, peper en soms olijven of leer. Ze weerspiegelen de ziel van de streek in het glas.

De rode Corbières wijnen passen als vanzelf bij winterse gerechten: lamsstoof met rozemarijn en knoflook, een kruidige cassoulet, gegrild vlees, maar ook niet te versmaden bij tapenades en harde kazen. Met Corbières wijn haal je een stukje Zuid-Frankrijk in huis!

Met vriendelijke wijngroet,
Michel van Tuil

www.drankenstudie.nl



EVEN VRAGEN AAN...

DUCCIO DOGI VAN WIJNHUIS VILLA TRASQUA

Duccio Dogi is een sales- en marketingprofessional met ervaring in informatietechnologie en is als consultant werkzaam geweest bij toonaangevende bedrijven als Dun & Bradstreet en Vodafone. Duccio richt zich tegenwoordig steeds meer op de Italiaanse hoogwaardige voedings- en wijnproducten en is sinds mei 2019 werkzaam als export director bij Villa Trasqua.

Villa Trasqua is opgericht in 1965. Wat maakt het wijnhuis uniek?

Het unieke van Villa Trasqua schuilt in de harmonie tussen erfgoed en innovatie. We produceren wijnen die de authentieke ziel van de Chianti Classico vastleggen en die we voortdurend verbeteren door onderzoek, precisie en respect voor de natuur. Het landgoed is een afgelegen natuurlijk amfitheater omgeven door bossen – een autonoom ecosysteem dat ons in staat stelt om in perfecte balans met de omgeving te werken.

Het wijnhuis is gelegen op een plateau, luisterend naar de naam Trasqua. Kun je wat meer vertellen over het terroir van het wijnhuis? En dan met name de bodem en het klimaat?

Het Trasqua-plateau ligt tussen Castellina-in-Chianti en Siena, op een hoogte van ongeveer 300-350 meter. De

bodem bestaat voornamelijk uit galestro en alberese, rijk aan mineralen en ideaal voor sangiovese. Het microklimaat combineert warme, droge dagen met koele nachten, waardoor we wijnen met een grote diepte, aromatische zuiverheid en frisheid kunnen produceren – een ware expressie van het gebied.

Was er op de plek van Villa Trasqua altijd al wijnbouw?

Oorspronkelijk niet. Het gebied was ooit een kleine Middeleeuwse nederzetting met oude boerderijen en landbouwgrond. In de loop der tijd evolueerde het tot één landgoed en in de jaren 60 werd het volledig gewijd aan de wijnbouw. De naam "Trasqua" is afgeleid van het Latijnse trans aquam, wat "voorbij het water" betekent. Verwijzend naar een bron die ooit de lokale boeren van water voorzag.

Franco Bernabei is een gerenommeerde wijnmaker. Wat maakt hem zo bijzonder? Bij welke wijnhuizen is hij eerder werkzaam geweest?

Franco Bernabei – vaak "Mr. Sangiovese" genoemd – is een van de meest gerespecteerde oenologen van Italië. Zijn filosofie combineert diepgaande kennis van het terroir met wetenschappelijke precisie. Hij staat aan de basis van enkele van de meest iconische wijnen van Toscane en heeft samengewerkt met producenten zoals Fontodi, Felsina en Selvapiana.

Bij Villa Trasqua heeft hij onze identiteit helpen vormgeven en onze Gran Selezione tot internationale erkenning verheven.

Villa Trasqua is sponsor van de Mille Miglia en men rijdt deze iconische rit ook altijd zelf mee. Heb jij de Mille Miglia ook een keer mogen meemaken?

Ik heb zelf nooit deelgenomen aan de Mille Miglia. Ondanks de onmiskenbare charme en het prestige, moet ik toegeven dat ik niet echt een liefhebber ben van oldtimers. Ik waardeer echter wel de waarden die het vertegenwoordigt – Italiaans erfgoed, vakmanschap en tijdloze elegantie – die de geest van Villa






 VILLA
TRASQUA



Trasqua perfect weerspiegelen.

Alan Hulsbergen & Pieter Winter reden de Mille Miglia 2025 zelf ook met een Bentley?

Ja, Alan en Pieter namen dit jaar met groot enthousiasme deel aan de Mille Miglia – het was een fantastisch moment voor ons allemaal.

Terug naar het wijnhuis; wat zijn zoal de uitdagingen waar men als wijnmaker tegenaan loopt?

Wat de uitdagingen betreft, is klimaatverandering zeker de grootste. Warmere zomers, onregelmatige regenval en veranderende oogsttijden dwingen ons om het wijngaardbeheer voortdurend aan te passen en tegelijkertijd de essentie van sangiovese te behouden.

Bijna alle wijnen van Villa Trasqua zijn biologisch gecertificeerd. Komen er in de toekomst meer BIO wijnen bij?

Sinds 2014 werken wij biologisch en nu zijn alle wijnen biologisch gecertificeerd, met uitzondering van onze drie instapwijnen: Trastella, Traluna en Trasole. Duurzaamheid en respect voor het land staan al jaren centraal in onze filosofie; voor ons is biologische productie geen marketingkeuze, maar een manier van leven.





MOULIN TOUCHAIS

VLOEIBAAR GOUD UIT DE LOIRE

Moulin Touchais is een heel bijzondere en complexe dessertwijn uit de Coteaux du Layon, Loire, gemaakt van 100% chenin blanc-druiven. De manier van oogsten, de traditionele vinificatie en een minimale rijping van tien jaar maken deze wijn uniek. De wijn bereikt zijn top pas na minimaal twintig jaar, maar zelfs jaargangen uit de jaren zestig zijn nog uitstekend op dronk.

Sinds 1787 verbouwt de familie Touchais wijn op de licht glooiende hellingen aan het riviertje de Layon, en inmiddels staat Jean-Marie Touchais aan het roer – de zevende generatie. Naast 35 hectare wijngaarden in de Coteaux du Layon bezit de familie ook 115 hectare in Anjou.

Toen de verkopen van zoete witte wijn na de Tweede Wereldoorlog terugliepen, besloot Joseph Touchais de jaargangen langer vast te houden en rustig verder te laten rijpen, in plaats van – zoals toen gebruikelijk – ze na enkele jaren vrij te geven. Dankzij de opbrengsten van de

andere wijngaarden was dat mogelijk. Inmiddels liggen er meer dan een miljoen flessen Moulin Touchais te rijpen in de wijnkelders.

VINIFICATIE

Het 'geheim' van Moulin Touchais – de charme, complexiteit en het unieke bewaarpotentieel – zit in de oogststrategie. Ongeveer 20% van de druiven wordt (met de hand) geoogst als ze nog niet rijp zijn en veel zuren bevatten – zuren die van nature al ruim aanwezig zijn in de chenin blanc-druif.

De overige 80% wordt ongeveer een maand later geoogst, als de druiven overrijp zijn, met een hoog suikergehalte en een zeer geconcentreerde smaak.

Door de ligging van de wijngaarden kan er edele rotting (botrytis cinerea) optreden, maar dat gebeurt niet elk jaar.

Het percentage druiven met botrytis varieert tussen de 0 en 70%. De vergisting vindt plaats met natuurlijke gisten en duurt enkele weken. De wijn wordt rond april gebotteld en vervolgens minstens tien jaar weggelegd.

Na deze rijping wordt bepaald of de jaargang de naam Moulin Touchais waardig is – alleen dan wordt deze vrijgegeven. Elke jaargang heeft zijn eigen karakter en smaak, afhankelijk van het weer en de mate van botrytis.

WIJN & SPIJS

Moulin Touchais wordt wereldwijd in sterrenrestaurants geschonken. Door de perfecte balans tussen zoet en zuur wordt de wijn vaak ingezet aan het eind van een feestelijk diner, denk hierbij aan kazen als; stilton, roquefort of oude goudse kaas. Klassiek is de combinatie met tarte tatin.



TARTE TATIN MET CALVADOS

INGREDIËNTEN

8 grote (Jonagold) appels (+/- 2 kg)
 1 pakje kant-en-klaar boterbladerdeeg
 80 g roomboter
 80 gm fijne suiker
 1 el kaneelpoeder
 2 el calvados

BEREIDEN

Schil de appels, snij in 4 en verwijder het klokhuis. Haal het deeg uit de verpakking en laat even rusten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C. Verwarm ondertussen de pan op een matig vuur en laat de boter smelten. Verhoog het vuur en strooi de suiker in de boter, laat lichtjes karameliseren, roer eventueel om met een garde.

Haal de pan van het vuur en schik de appelpartjes in 2 lagen in de pan. Leg de eerste laag appels met de bolle kant naar de bodem van de pan gericht, schik de volgende laag met de bolle kant naar boven. Strooi de kaneel tussen de lagen appels en besprenkel alles met de calvados. Prik het deeg met een vork in een regelmatig patroon. Zet de pan even terug op een matig vuur tot de appeltjes beginnen te bakken, haal van het vuur en leg het deeg op de appels.

Zet de taart in de oven en bak 30 tot 35 minuten op 180°C. Haal de tarte tatin uit de oven en draai voorzichtig om op een bord.



Tip

Indien men na het bakken merkt dat er redelijk veel sap uit de appels is gekomen, kan men dit best in een steelpan afgieten alvorens de taart om te draaien. Kook het vocht in tot stroopdikte en giet dit over de tarte tatin.





THE ART OF DRINKS 2025

GESLAAGDE JUBILEUM-EDITIE IN DE KROMHOUTHAL

Voor velen een vast terugkerend evenement in oktober; The Art of Drinks in de Kromhouthal in Amsterdam. Een prachtig evenement met werkelijk alles op het gebied van wijn en gedistilleerd.

Dit driedaagse evenement beleefde dit keer alweer de vijfde editie met op zaterdag 18 oktober de dag voor de consumenten. Liefhebbers dus van mooie distillaten en prachtige wijnen. Er waren masterclasses, proefsessies en er waren foodtrucks om de diverse spirituesen te doen afwisselen met een smakelijke 'bite'.

Ook dit jaar was De Monnik Dranken ruim vertegenwoordigd met een breed en inspirerend portfolio - van verfijnde wijnen en hoogwaardige spirits tot karaktervolle cocktails en vernieuwende alcoholvrije alternatieven.

The Art of Drinks is meer dan een proevenevenement: het is een ontmoetingsplek waar de gehele drankensector samenkomt. Op zaterdag werd de Kromhouthal opengesteld voor consumenten, die volop konden proeven en ontdekken. Voor slijters, wijnhandelaren en horecaondernemers

bood het evenement op zondag en maandag de kans om nieuwe producten te ontdekken, directe contacten met producenten te leggen, met collega's in gesprek te gaan, trends te ontdekken en ideeën op te doen.

Heeft u deze vijfde editie niet kunnen bijwonen?

In 2026 zal The Art of Drinks wederom plaatsvinden. Houdt de aankondiging bij uw vaste wijn- en gedistilleerd leverancier in de gaten of volg ons op <https://theartofdrinks.nl/>

WIJN AAN TAFEL



Wijnsuggestie

Phebus Malbec
Gran Reservado

Voor 4 personen

LAMSVLEES UIT PATAGONIË

Ingrediënten

500 g lamsfilet
1 eetlepel van zowel verse koriander als
tijm en rozemarijn
½ eetlepel vers gemalen peperkorrels
2 teentjes knoflook uit de knijper
1 citroen, uitgeperst
0,5 dl olijfolie
50 g gerookte spekjes of
bacon 3 gesnipperde sjalotjes.

Bereidingswijze

Bak de spekjes in wat olie uit. Voeg dan de knoflook en de sjalot toe en laat ze wat glazig worden zonder te kleuren. Bak nu de rozemarijn en tijm even mee. Haal van het vuur en voeg de olie, citroensap

en de kruiden toe en breng de salsa wat op smaak met peper en zout. Verhit een beetje olie, rol ondertussen de filets door de gemalen peper en braad de lamsfilets mooi goudbruin.

Laat ze nog 4 minuten garen in de pan. Laat het vlees een minuut of 3 rusten en snijd het dan diagonaal door en bedruip het ruim met de spekjessalsa.

Lekker met een puree van gepofte zoete aardappelen die je dan ook bedruipt met de spekjessalsa.

Voor 4 personen

STOOFPEERTJES IN WITTE WIJN MET PASSIEVRUCHTPITJES

Ingrediënten

4 stoofpeertjes, geschild en ontdaan van klokkenhuis
10 saffraandraadjes
300 ml witte wijn
Pitjes van 2 passievruchten
100 g suiker
1 el aardappelzetmeel

Bereidingswijze

Voeg de stoofpeertjes, saffraandraadjes, witte wijn, passievruchtpitjes en suiker samen in een pan. Zorg dat de stoofpeertjes onder het vocht staan. Breng het geheel aan de kook met de deksel op de pan en zet het vuur vervolgens lager om het 45 minuten zachtjes te laten pruttelen.

Voor het sausje waarin de peertjes worden gerveerd, maak je met het aardappelzetmeel en een beetje water een papje. Zet het vuur van de stoofpeertjes hoog en voeg – als het kookt – al roerend het aardappelzetmeel toe tot het vocht om de peertjes 'hangt'.

Serveer de stoofpeertjes rechtop zodat ze met hun bolle kant in de witte wijn passievruchtensaus staan.



Wijnsuggestie

Pellegrino Passito di
Pantelleria Cru NES



Voor 4 personen

BEENHAM EN CROÛTE MET HONINGTIJMSAUS EN SALADE VAN VELDGROENTE

Ingrediënten

750 g rauwe beenham, gepekeld (eventueel: gepekeld varkensfilet)
150 g Parmaham
75 g roomboter
270 g vers bladerdeeg
4 el pittige (grove) mosterd
5 el honing
1 ei, losgeklopt
8 g verse tijm, geritst
Peper

Benodigdheden honingtijmsaus

Braadvocht van de beenham
25 g roomboter
1 sjalotje, gesnipperd
15 g tijm, geritst
8 el honing
400 ml runderfond
100 ml witte wijn
30 ml witte port
50 g koude roomboter (om te binden en te laten glanzen)
Peper

Benodigdheden salade van veldgroente

150 g sugarsnaps, schoongemaakt
150 g peultjes, schoongemaakt
150 g diepvriesdoperwten
75 g rucola
50 g walnoten, geroosterd en gehakt
15 g basilicumblaadjes, gescheurd
75 g roquefort, verkruid
Zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de roomboter in een braadpan en wrijf de beenham in met peper. Braad het vlees vervolgens goed om en om aan (circa 8 minuten) en bewaar het braadvocht voor de bereiding van de honingtijmsaus. Bereid de beenham bij voorkeur een dag van tevoren om het goed te laten afkoelen.

Rol het bladerdeeg uit, roer de helft van de tijm in een kommetje met de mosterd en de honing. Smeer het vlees rondom in met het mosterd-honingmengsel en strooi er tijm overheen. Bekleed de beenham vervolgens met de parmaham en besmeer het nogmaals met het mosterd-honingmengsel en de andere helft van de tijm.

Leg de beenham op het bladerdeeg, vouw goed dicht, knip het overtollige deel eraf en druk de naden goed aan. Bestrijk het deeg rondom met het losgeklopte ei. Uit het overtollige deeg kun je figuurtjes steken of snijden, die je meebakt en waarmee je het gerecht decoreert.

Plaats de beenham in de braadslee in de oven tot een kerntemperatuur van 70 graden. Laat het vlees voor het aansnijden 10 minuten rusten.

Wijnsuggestie

Domaine de Mauperthuis
Bourgogne
Pinot Noir
Grande Réserve



Bereiding honingtijmsaus

Smelt de roomboter en fruit hierin het sjalotje glazig. Voeg tijm en honing toe. Doe het braadvocht van de beenham, de runderfond, witte wijn en witte port erbij en laat dit tot een derde inkoken.

Breng het op smaak met peper en voeg kleine stukjes koude roomboter toe aan de saus om deze te binden (niet meer laten koken).

Bereiding salade van veldgroente

Breng een pan met water en een snufje zout aan de kook en voeg de sugarsnaps toe. Kook deze 2 tot 3 minuten, voeg de peultjes en doperwten toe en laat beide 5 minuten koken. Giet de groenten goed af.

Verdeel de rucola over een platte schaal en leg hierop de nog lauwwarme groente. Strooi de walnoten, basilicum en roquefort eroverheen. Serveer er een passende dressing bij.



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: (HARTIGE) TAARTEN

Zowel als zoete of hartige variant (quiche) kunnen taarten een perfecte combinatie vormen met wijn. Mits je hier wel goed over nadenkt. Zeker met zoete taarten of gebak en (dessert) wijnen luistert het nogal nauw. Als een taart veel zoeter is dan de wijn, zorgt dit dat de zuren in de wijn sterker te proeven zijn en dit kan onaangenaam zijn. Andersom kan overigens ook. Ook dan is de combinatie niet in balans. Maar als de match er wel is, dan vult de wijn de smaken van de taart aan en is het echt een meerwaarde.

Het is belangrijk de taart vooraf te proeven als je deze nog niet eerder geserveerd hebt, zodat je weet hoe zoet deze is en of de wijn die je in gedachte hebt daar ook goed bij past.

Een lichte frisse taart, met een zuurtje, is bijvoorbeeld een citroen merenguetaart. De wijn hoeft hier ook niet zo mierzoet bij te zijn, maar een klein zoetje is wel aangenaam. Een hemelse combinatie is een sec of demi-sec champagne. De fijne mousse, mooie zuren, en het lichte zoetje doen het perfect in combinatie met deze taart.

Bij een appeltaart of een tarte tatin drink je het beste een wijn die wel voldoende zoet heeft, ook wat zuren om de zuren van de appel tegenwicht te bieden, maar niet te zwaar is. Een sauternes is eigenlijk te stroperig. Iets lichter is bijvoorbeeld een monbazillac. Maar een riesling spätlese kan ook een hele mooie combinatie zijn.

Een unieke wijn die gemaakt is om bij zoete gerechten te drinken is de Elysium van Quady uit Californië. Een kwarktaart met framboos met Elysium is een geweldige combinatie.

Als de smaken in je taart wat zwaarder zijn, dan moet je wijn dat ook zijn. Het rijkt van een chocoladetaart past bijvoorbeeld perfect bij een mooie ruby port. Zeker als er in de taart ook iets van rood fruit, zoals kersen, verwerkt is. Maar een meer verrassende keuze is een zoete marsala. Uniek is de Rubino van Cantine Pellegrino.

Quiches zijn hartige taarten op basis van eieren, room, kaas en vulling (zoals groenten, spek of vis). Door het romige en zoute karakter zijn ze perfect te combineren met droge, frisse wijnen. Maar door de room, eieren en kaas, moet de wijn ook wel een zekere body hebben. Verder hangt de wijnkeuze af van de vulling van de quiche. Maak je een quiche waar geitenkaas in verwerkt is, dan past een rijke chenin blanc uitstekend. Bij een vulling met spek, zoals in de bekende quiche Lorraine, kies je bijvoorbeeld voor een houtgelagerde chardonnay uit de Bourgogne. Maar een houtgelagerde pinot noir zou ook goed kunnen. Een quiche met zalm is daarentegen weer een hele mooie match met een rosé uit de Provence.

CHAMPAGNE LANSON LE WHITE LABEL SEC

Bij lichtere frisse taarten met citroen is dit een geweldige combinatie. Gasten zullen echt onder de indruk zijn van de complexiteit van deze champagne. Het legt de lat wel hoog voor de bijpassende taart.

Lanson is opgericht in 1760 en daarmee één van de oudste champagnehuizen in Reims. Met een dosage van 28gr/L valt Le White Label Sec nog in de classificatie 'sec' en niet in de bekendere classificatie 'demi-sec' (33-50 gr/L). Deze bewuste keuze zorgt voor een mooie balans tussen zoetheid en lichtheid in de champagne.

Voor de blend wordt tussen de 30 en 40% reservewijnen gebruikt, voor consistentie en extra complexiteit. In tegenstelling tot veel andere champagnehuizen ondergaat slechts een klein deel van de basiswijn malolactische vergisting. Na de vergisting rijpt de wijn minimaal 4 jaar sur lattes. Le White Label is helder goudgeel van kleur. Met aroma's van peer, honing en marsepein, maar ook wat minerale tonen. De wijn heeft een zachte en romige textuur en in de mond komt uiteraard de zoetheid naar voren, maar deze is mooi in balans met de frisheid.

ELYSIUM BLACK MUSCAT

De Elysium is dé match voor rood fruit desserts, of taarten met rood fruit. Zeker framboos en aardbei passen heel goed.

Quady Winery uit Madera in Californië is gespecialiseerd in zoete wijnen en produceerde deze wijn voor het eerst in 1983. Elysium wordt gemaakt van de black muscat, in Europa ook bekend onder de naam muscat hamburg. De wijn is met alcohol versterkt tot 15% en heeft een heerlijk frisse portachtige zoetheid. Hij heeft drie maanden houtlagering ondergaan. De wijn is prachtig aardbeirood van kleur. Hij is helder en fris met een geur van rozen en nuances van lychees.



PELLEGRINO JOSEPH MARSALE SUPERIORE RUBINO DOC DOLCE

Marsala is nog relatief onbekend in Nederland. En rode marsala is helemaal uniek, maar deze rubino van Pellegrino is een wijn die je moet proberen. De druivenstokken van de nero d'avola staan op een lichte kleigrond, niet ver van de westkust van Sicilië op zeeniveau. Het Mediterrane klimaat zorgt voor milde winters, weinig regen en hele hete en winderige zomers. Onder deze omstandigheden wordt er half september geoogst als de druiven heel rijp zijn. De koude maceratie gaat vooraf aan de fermentatie welke gestopt wordt met 5 jaar gerijpte brandy tot een sterkte van 18%. Daarna ligt de marsala meer dan 2 jaar op eikenhouten vaten van 20hl en 50 hl.

De kleur is diep robijnrood. Een extreem fruitig aroma waar vooral zwarte kersen, granaatappel en pruimen de boventoon voeren. De zoete smaak wordt gedomineerd door rode bessen, kersen en granaatappel. Krachtig en bijzonder!

CHATEAU DE PARNAY CHEMIN DES MURS SAUMUR BLANC BIO

Een mooi voorbeeld van een rijke en complexe chenin blanc die je bijvoorbeeld bij een quiche met geitenkaas kan drinken is de biologische saumur blanc van Château de Parnay.

Château de Parnay ligt in het gelijknamige plaatsje Parnay, iets ten oosten van Saumur, aan de rivier de Loire. De 35 hectares aan wijngaarden liggen in de appellaties Saumur Champigny en Saumur, waarvan de bodem bestaat uit klei en kalksteen. De goudgele kleur van deze karaktervolle wijn verradt de perfecte rijping van de chenin-druif. Elegant in de neus, met aroma's van limoen, citroengras, abrikoos en perzik en frisse citrustonen die zo kenmerkend zijn voor het terroir in de Saumur. Een wijn met natuurlijke frisheid, rond en zacht met subtiele fruittonen die lang blijven hangen. De druiven voor deze wijn komen uit het heuvelachtige gebied dat uitkijkt over rivier de Loire, met een bodem van klei en kalksteen, "tuffeau" op z'n Frans

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 NARRATUR ROUGE PAYS D'OC

Het woord 'Narratur' komt uit het Latijn en betekent zoveel als "Er wordt een verhaal verteld". In deze periode van het jaar, waar alles draait om het kerstverhaal, lijkt me dat wel toepasselijk. Deze rode wijn wordt gemaakt van de druiven marselan (40%), petit verdot (40%) en cabernet sauvignon (20%).

Het resultaat is een prachtige rode wijn met rijpe tannines: complex, krachtig, met tonen van rijp rood en zwart fruit en wat kruidigheid. Het beste van de drie druivensoorten komt naar voren: de schitterende rijkheid van de petit verdot, de elegantie van de cabernet sauvignon en het zijdezachte van de marselan. Voor mij een echte kerstwijn.



LINDA VAN AKKEREN MOULIN TOUCHAIS

Kerst, dé tijd van het jaar om flink uit te pakken. Een mooi diner, met mooie wijnen (al kan het natuurlijk altijd). En natuurlijk het diner afsluiten met een heerlijk dessert, de kers op de taart. Bijvoorbeeld een tarte tatin, ziet er prachtig uit en is ook niet te zwaar na een hele kerstmaaltijd. En serveer daarbij mijn favoriete dessertwijn, Moulin Touchais uit Coteaux de Layon (Loire). Deze bijzondere dessertwijn, die tientallen jaren kan ouderen, is gemaakt van chenin blanc-druiven, en heeft deels botrytis -afhankelijk van de jaargang. Na vinificatie rijpt de wijn tien jaar, voordat hij verkocht mag worden. De zuurgraad van de chenin blanc zorgt voor balans in deze zoete wijn en dat maakt de combinatie met een tarte tatin perfect. Very Merry Christmas!



BOUKE WIJLENS QUINTA DE CHOCAPALHA VINHA MAE

Geen standaard 'klassieke' kerstwijn, maar een waanzinnige Portugese rode blend van touriga nacional, tinta roriz, syrah en alicante-bouschet. Afkomstig van het familiebedrijf Quinta de Chocopalha, waar dochter Sandra Tavares, één van Portugals meest gerespecteerde wijnmaaksters, verantwoordelijk is voor de vinificatie. Deze wijn, afkomstig van oude stokken, vergist in open stenen lagares en gerijpt in Franse eiken barriques gedurende 20 maanden, heeft een indrukwekkende concentratie. De kleur is dieprood met in de neus rijp zwart fruit en florale tonen. De tannines zijn prachtig rijp en de afdrank is bijna oneinig. Perfect als begeleider van gegrild rood vlees of lamsvlees bij het kerstdiner.



ROBERT HANDJES CHÂTEAU DE PARNAY SAU- MUR-CHAMPIGNY

Tegen het einde van het jaar mag het extra feestelijk zijn. Zo'n heerlijke feestelijke wijn is de rode Château du Parnay, een Saumur-Champigny van de cabernet franc-druif.

Nergens voelt deze druif zich zo thuis als langs het middendeel van de Loire, bijvoorbeeld rond het middeleeuwse stadje Saumur. Intens van geur en complex: zwoele aroma's van frambozen- en aardbeienjam, met getoaste aroma's van drop en tonen van leer. De aandrunk is rijk en rond met een zijdezachte tannine. Al die boeiende aroma's uit de geur komen hier één voor één terug, verpakt in rijpe tannine die naar een lange afdrank leidt. En biologisch gecertificeerd!



PATRICK VAN EGMOND BODEGAS CARRAU PETIT MANSENG GRAN RESERVA

Een herinnering die me na jaren nog bij is gebleven is een Kerst waarbij de barbecue aanging en er een groot stuk zalm op bereid werd. Het vette van de vis en de mooie subtiële rooksmak vroeg om een houtgelagerde witte wijn. Maar omdat ik chardonnay wat te voor de hand liggend vond, koos ik voor een niche binnen een niche. Een petit manseng uit Uruguay. Beide niet erg bekend bij de gemiddelde wijnconsument. Bodegas Carrau is er echter in geslaagd er een prachtige rijke witte wijn van te maken van petit manseng met een hele mooie balans tussen de frisse zuren, het Franse eikenhout, maar ook een klein zoetje. De neus van honing en tropisch fruit maakt het helemaal af, en zorgde mede voor een zeer geslaagd kerstdiner.

KERSTWIJNEN



KARLIJN VINK BENGUELA COVE CATALINA SEMILLON

Als je tijdens het kerstdiner echt indruk wilt maken met een wijn die buiten de klassieke keuzes valt, kies dan zeker voor de Catalina Sémillon uit Zuid-Afrika. De druiven komen van slechts 0,9 hectare in het koele klimaat van Walker Bay. Deze wijn is gemaakt van 100% Sémillon, een druif die je zelden als monocépage tegenkomt.

Dankzij de natuurlijke hoge zuurgraad en subtiële houtlagering ontwikkelt de wijn prachtige aroma's van honing, kweeper en citroengras, met een zeer lange, elegante afdronk. Perfect bij coquilles met parmaham, een crunch van hazelnoten en een frisse toets van citrus.



MIKE OVERVLIET BRUNELY CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

De wintermaanden en dan vooral Kerst is voor mij de tijd van de 'klassieken'.

Neem nu deze prachtige Brunely Châteauneuf-du-Pape, afkomstig van terrassen met grote ronde kiezelstenen en volledig met de hand geoogst. Rijping tot maximaal 12 maanden in barriques wat resulteert in een zeer complexe robijnrode wijn met veel diepte. Het fruit en de tannines zijn versmolten met de subtiële houttoon, die je eerder voelt dan proeft. Een fraaie Châteauneuf met een diepe en kruidige geur. Prachtige wijn!







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.

De typische Kimmeridge kalkbodem rondom Sancerre is voornamelijk kalkhoudend, met kalksteen, klei en leem. In welk tijdperk is deze bodem ontstaan?

- A. Krijt
- B. Jura
- C. Trias



2.

Welke cru uit de Beaujolais bevindt zich op een bodem die voornamelijk uit graniet, schist en vulkanisch gesteente bestaat. Over welke cru gaat het hier?

- A. Brouilly
- B. Juliéas
- C. Fleurie



3.

De carmenère is tegenwoordig vooral bekend als de "nationale druif" van Chili. Uit welke Franse wijnregio is de druif afkomstig?

- A. Loire
- B. Cahors
- C. Bordeaux



4.

Recentelijk zijn er in de Elzas experimenten met andere druivenrassen toegestaan. Deze beslissing is genomen in reactie op de klimaatverandering en om te onderzoeken welke rassen zich goed aanpassen aan de veranderende omstandigheden. Om welk druivenras gaat het hier?

- A. Syrah
- B. Tempranillo
- C. Grenache

5.

Het meest koele wijngebied van Australië bevindt zich op zo'n 170 kilometer van Melbourne. Welk wijngebied is dit?

- A. New South Wales
- B. Victoria
- C. Western Australia



6.

Victoria is een regio in Australië die bekend staat om zijn shiraz wijnen, die vaak worden omschreven als krachtig en stevig. Waar komt shiraz van oorsprong vandaan?

- A. De Noordelijke Rhône-streek
- B. De wijngaarden rondom Cahors
- C. Het oostelijk deel van de Languedoc

7.

De Australische wijnbouw is ontstaan in 1788 met de komst van de eerste Europese kolonisten. Welk charismatisch persoon wordt nog altijd gezien als de "vader van de Australische wijn"?

- A. Thomas Cook
- B. James Busby
- C. Abel Tasman

8.

Garnacha blanca werd al in 1925 goedgekeurd voor aanplant in Rioja. Toch moet garnacha blanca hier nog altijd een ander bekend druivenras voor laten gaan. Welk ras is dit?

- A. Viura
- B. Mazuelo
- C. Tempranillo blanca

9.

Binnen Rioja is de bodem tamelijk divers. In welk deel bevat de bodem ijzerhoudende klei?

- A. Rioja Alavesa
- B. Rioja Oriental
- C. Rioja Alta



10.

Garnacha blanca wordt ook in Frankrijk verbouwd namelijk voor de witte Châteauneuf-du-Pape. Welk druivenras wordt daar onder andere ook aangetroffen?

- A. Roussanne
- B. Picpoul
- C. Malvasia

MEEDOEN?

Stuur uw oplossing **vóór 10-01-2026** 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 najaarseditie 2025:

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



NEW WORLD WINERY OF THE YEAR



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

NIX18

