

WIJN

KENNER

BENGUELA COVE

OP HET SNIJVLAK VAN TWEE OCEANEN

VILLA TRASQUA

WAAR EEN LEGENDE VOORTLEEF

CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

AL 70 JAAR DE ZOMER IN HET GLAS

COLOFON

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

Hoofredacteur

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



Beste wijnliefhebber,

Op het moment van schrijven van dit voorwoord, gaat Nederland nog voorzichtig schuilen onder een dun laagje sneeuw. We waren ons al aan het opmaken voor het voorjaar maar zie, koning Winter weet nog van geen wijken. Toch staat de seringboom al in knop en staan de sneeuwklompjes parmantig in het gelid in het gazon. Het is eenvoudigweg een kwestie van tijd voordat het voorjaar met al haar kleurenpracht uitbundig gevierd mag worden.

En gevierd zal er worden dit voorjaar!

Zo staat men in de Provence stil bij het feit dat men 70 jaar geleden de Cru Classé bepaling voor rosé introduceerden. Dat vraagt om een artikel over smakelijke rosés, en niet alleen uit de Provence... Ook in de Elzas mogen de vlaggen uit; daar werd 50 jaar geleden voor de eerste keer crémant d'Alsace uitgeschonken. Deze eer viel ten deel aan Julien Dopff van het wijnhuis Dopff au Moulin, uitvinder van mousserende wijnen in de Elzas en ook initiator van het gebruik van de zogenaamde flûte d'Alsace, de lange, ranke fles die in de regio verplicht werd. Wij spraken Etienne-Arnaud, thans de 13e generatie aan het roer bij Dopff au Moulin.

Een moment in het jaar wat zeker niet mag worden vergeten is de Internationale Vrouwendag, gevierd op 8 maart, een dag die wereldwijd in het teken staat van de kracht, prestaties en solidariteit met vrouwen. Van oudsher wordt de wijnwereld vaak gezien als een door mannen gedomineerde sector, maar vrouwen spelen al eeuwenlang een cruciale, vaak onderschatte rol in de wijnbouw. Een historisch voorbeeld is Barbe-Nicole Clicquot, inderdaad van het vermaarde Veuve Clicquot, die in de 19e eeuw de riddling table (pupitre) uitvond, wat de productie van mousserende wijn revolutioneerde.

Vandaag de dag is het gelukkig niet meer vreemd om vrouwen in de wijngaard of wijnkelder te zien. Vrouwelijke wijnmakers (oenologen) zijn wereldwijd actief en brengen vaak een unieke, verfijnde stijl aan in wijn, met een sterke focus op terroir en duurzaamheid. Op pagina 28 & 29 het verhaal van inspirerende vrouwen in de wijnwereld..

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

Luuk Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN

Grand Cru **11** | Even vragen aan... **12** | Bijzonder biologisch **14**

Wijnklets met Michel van Tuil **15** | Een schilderij van Hubrecht Duijker **17** | Onbekend maar niet onbemind **20** | De verborgen parel **26** | Wijn aan tafel **32** | De perfecte combinatie **34**

Favorieten van de redactie **36** | Wijnquiz **39**

ACHTERGRONDEN

Benguela Cove, 'cool climate' in de meest pure vorm **4**

La Vierge, bijzondere wijnen van Le Prieuré de Cénac **8** | Aix Act; zomerfruit in

het glas **16** | 70 jaar - Côtes de Provence Cru Classé **18** | Villa Trasqua; waar een legende

voortleeft **22** | Leef de trend! Heerlijk alcoholvrij aan tafel! **24** | Internationale Vrouwendag;

over emancipatie in de wijnbouw **28** | Nieuwe wijnen van Pellegrino; Dianthà wit en rosé **30**



BENGUELA COVE

'COOL CLIMATE' IN DE MEEST PURE VORM

Het zuidelijkste puntje van het Afrikaanse continent, Kaap Agulhas, op 170 km ten oost-zuidoosten van Kaapstad, geldt als de plek waar Atlantische en Indische Oceaan elkaar ontmoeten. Het is zeker geen denkbepaalde grens tussen beide oceanen, want er bestaat een fors verschil in temperatuur tussen beide watermassa's. Langs de oostelijke Afrikaanse kust loopt er vanuit het noorden een warme golfstroom, de Agulhas-stroom, die bij Kaap Agulhas recht naar het zuiden afbuigt. Ten westen van deze kaap loopt daarentegen een heel koude stroom noordwaarts langs de kust, richting Kaapstad en vervolgens verder richting Namibië en Angola. Deze laatste, koude stroom heet de Benguela-stroom.

De Benguela-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 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 vroegrijpende 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.

Even ten westen van Hermanus ligt een rustige lagune, aan de monding van de Bot rivier. Daar, op de oostelijke oever, net ten noorden van het plaatsje Fisherhaven, ligt het wijngoed van Benguela Cove, met 62 ha aan wijngaarden. In 2013 kocht Penny Streeter de op dat moment wat kwijnende wijngaarden en maakte er een buitengewoon succesvol wijngoed van.

Daarnaast maakte zij er ook een succesvolle plek voor wijntoerisme van: er is een uitmuntend restaurant, een kunstgalerie en een plek waar ook de kinderen zich kunnen vermaken, met o.a. een avontuurlijke midget golf baan. Behalve 70 ha aan wijngaarden zijn er ook olijfgaarden en velden met lavendel. En met het uitzicht over de Atlantische oceaan maakt dit alles Benguela Cove tot een haast paradijselijke plek.

Maar een wijngoed is meer dan alleen een romantische droom; en om echt succesvol grote en bijzondere wijnen te maken is meer nodig dan een bijzonder terroir: niet alleen een heel bekwame wijnmaker, die Penny Streeter heeft gevonden in de gelauwerde Zuid-Afrikaanse wijnmaker Johann Fourie, maar ook de kunst om de wijnen succesvol in de markt te zetten. Zonder voldoende en rendabele afzet zouden de kelders snel overvol raken en zou een wijngoed binnen enkele jaren op een zieltogend bestaan lijden. De combinatie van het zakelijke instinct van Penny Streeter en het uitzonderlijke talent van Johann Fourie als wijnmaker zorgt voor een erg succesvol bedrijf, met prachtige wijnen.

HET ASSORTIMENT VAN BENGUELA COVE BESTAAT UIT EEN DRIETAL SERIES:

De Lighthouse Collection is bedoeld om uw smaakpapillen te verwennen met al die bijzondere kenmerken van een koel wijnbouwklimaat maar wel op een heel toegankelijke manier. De naam verwijst naar de vuurtoren, die uitkijkt over de wijngaarden, de Bot-lagune en de Atlantische Oceaan. De serie omvat onder andere:



BENGUELA COVE LIGHTHOUSE SAUVIGNON BLANC

In de geur explosieve aroma's van kruisbes en grapefruit met een vleugje rijpe guave, citroenrasp met een vleugje rijpe guave, citroenrasp en wilde rozen. De smaak is intens en mondvullend, met volop fruit: meloen, suikerappel en witte perzik.

Op de afdronk een licht zilte, verleidelijk minerale toon. De wijn is beendroog en met een citrusachtige frisheid doet hij sterk denken aan klassieke wijnen uit de Oude Wereld. Maar het uitbundige fruit maakt zijn echte herkomst overduidelijk.



BENGUELA COVE LIGHTHOUSE DRY ROSE

De druiven worden met de hand geplukt, de syrah-druiven worden wat vroeg geplukt voor de frisheid. De druivensoorten worden gezamenlijk en in hele trossen geperst. Alleen het vrij aflopende sap wordt vergist, op lage temperatuur met geselecteerde gisten.

Het resultaat is een rosé, waarin de klasse en balans van een Provence-rosé is terug te vinden, maar ook elegantie en frisheid, wat de essentie van cool-climate wijnen is. De syrah voegt body en rood fruit toe, de sauvignon blanc zorgt voor spanning, tonen van bloemen en steenfruit en de onderscheidende zuren. De wijn is mooi lichtroze van kleur met en in de neus fruitige en bloemige aroma's. De smaak toont hints van granaatappel, aardbei en watermeloen.



BENGUELA COVE LIGHTHOUSE MOODY LAGOON

Een intrigerende dieprode blend van shiraz, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot en merlot. Met zijn mooie balans tussen donker fruit en wilde kersen kan deze wijn een veelheid aan gerechten aan. Aroma's van moerbeik en bosbes, verlevendigd met tonen van cederhout, gedroogde kruiden als korianderzaad en verse kruiden als rozemarijn.

Pure fruitigheid met voldoende gewicht om tot een intens, evenwichtig en heerlijk fris geheel te komen. Mettertijd zullen de tannines steeds zachter worden.

BenguelaCove
LAGOON WINE ESTATE

BENGUELA COVE ESTATE

Dan volgen de Estate-wijnen: dit is de kerncollectie van het wijnhuis. Gemaakt van druiven die uitsluitend op het eigen landgoed groeien. Wat deze collectie extra bijzonder maakt is dat de wijnen dus een afspiegeling zijn van het terroir vanwaar de druiven vandaan komen.



BENGUELA COVE ESTATE SAUVIGNON BLANC

Heeft u als kind van groene vijgen uit blik genoten, dan zal uw hart een sprongetje maken bij het ruiken van deze wijn: onmiskenbaar dat levendige aroma, in combinatie met tonen van grapefruit, vuursteen en afgerond met wat zoet tropisch fruit en citroensnoepjes. In de smaak vooral nuances van citroengras en ananas, in een van begin tot eind tintelfrisse zetting.

BENGUELA COVE ESTATE PINOT NOIR

Volop lagen met fruit en complexe smaaknuances die je telkens tot een nieuwe slok verleiden. Met deze wijn zit je op het puntje van je stoel en je blijft je verbazen over die medley aan aroma's, waaronder pruimen, moerbeien, viooltjes en chocolade, met een koel en aards randje van venkel en gedroogde oregano. Het fruit krijgt tegenwicht van het umami-karakter: stoer maar met de finesse die zo kenmerkend is voor pinot noir. Turks fruit en koekkruiden verpakt in zachte, romige tannine met een vleugje viooltjes die verraden dat de wijn uit een koel klimaat afkomstig is.

BENGUELA COVE ESTATE CHARDONNAY

Het is haast onmogelijk niet verliefd te worden op het weelderige aroma van deze wijn. Licht goudgeel van kleur; het prachtig palet van aroma's als geroosterde amandelen, vuursteen, sinaasappelbloesem en gedroogde perzik is onweerstaanbaar en zet door in de smaak. De stevige zuren geven tegenwicht en de romigheid vult de mond, met op de afdronk citrusrasp, grapefruit en een vleugje noga.

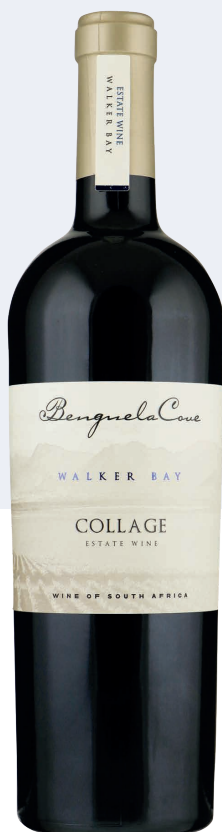
De mineraliteit verluchtigt het romige mondgevoel en geeft er structuur aan, uitmondend in een frisse, zuivere afdronk. Deze zeer karaktervolle wijn kan het best omschreven worden als verfijnd complex.

WEETJE

Op het rugetiket staan de gebruikte druivenrassen vermeldt, de manier van wijn maken en de gebruikte klonen. Ook de oplage van de wijn staat hier vermeld.

BENGUELA COVE VINOGRAPHY

De Vinography-wijnen zijn als het ware de weergave van een logboek, bijgehouden door zowel de natuur als door de wijnmakers van Benguela Cove. Het is een unieke serie wijnen, die in zeer kleine oplages gemaakt worden en zijn dus beperkt beschikbaar zijn. Alleen als het aan de allerhoogste eisen voldoet wordt de wijn uitgebracht, het kan dus zijn dat een wijn een jaar (of meerdere) niet verkrijgbaar is.



BENGUELA COVE ESTATE COLLAGE RED BLEND

Deze Bordeaux-stijl blend, van cabernet sauvignon, petir verdot, merlot, malbec en cabernet franc staat voor elegantie. Elk druivenras voegt iets toe zonder te overheersen. Het aanvankelijk mannelijke karakter van deze wijn wordt verzacht door de levendige tonen van viooltjes, zodat er een klassiek, veelzijdig geheel ontstaat.

Rijk aan aroma's van pruimen, marsepein en zoethout verpakt in koele nuances van tabaksblad, ceder en gedroogde kruiden. Hecht doortimmerd qua rijpe tannine biedt de smaak veel fruit en doet je naar meer verlangen. Een wijn met diepte en complexiteit.

BENGUELA COVE VINOGRAPHY MALBEC

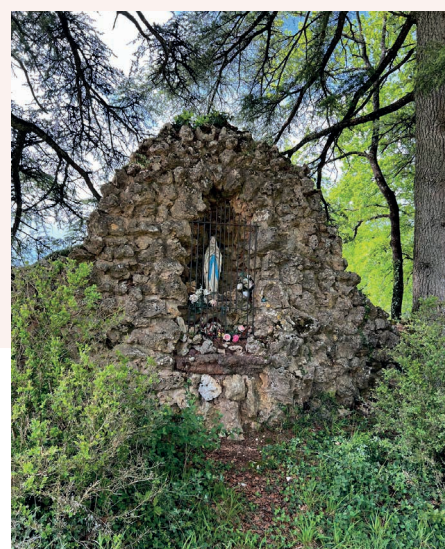
Robuust, vol en toch elegant. Bezit tonen van geconcentreerd donker fruit zoals bramen en kersen, aangevuld met viooltjes, kersentabak en fijne kruiden. De wijn biedt een gestructureerde smaak met rijpe tannines, heldere zuren en een lange, evenwichtige afdronk.

De smaak is geconcentreerd met tonen van rijp fruit zoals bramen en zwarte bessenjam. De wijn kenmerkt zich door een zachte, satijnachtige textuur. Stevige maar rijpe tannines zorgen voor een goede balans en bewaarpotentieel.

BENGUELA COVE VINOGRAPHY SYRAH

Deze Vinography Syrah is een elegante, gestructureerde rode wijn die duidelijk wordt gekenmerkt door een "cool climate" stijl. Hij biedt intense aroma's van donker fruit, zwarte peper, fynbos en viooltjes, met fijne, rijpe tannines en een lange, frisse afdronk. De geur is overduidelijk expressief met aroma's van zwarte bessen, blauwe bessen, viooltjes, olijventapenade en sandelhout.

De smaak is vol, maar elegant en verfijnd. Rijp en sappig fruit wordt gecombineerd met een kenmerkende peperigheid en aardse tonen. De wijn heeft stevige, goed geïntegreerde tannines en een levendige frisheid door de koelere ligging aan de Atlantische oceaan. De afdronk is lang en verfijnd, vaak met een lichte, zilte toets.



DE PRACHTIGE WIJNEN VAN PRIEURÉ DE CÉNAC

In het achterland van Bordeaux ligt de wijnregio Cahors, een relatief onbekende maar zeer spannende streek genoemd naar de eeuwenoude stad langs de rivier de Lot. Het ligt op een kalkstenen hoogvlakte waarin de Lot een meanderend dal heeft uitgesleten. Van oudsher het domein van de malbec, een diepgekleurde rode wijn met veel karakter.

Hervé Fabre, de beroemde wijnmaker, in Bordeaux geboren en succesvol geworden in Argentinië, heeft zich toegelegd om de streekdruif, de malbec, ook daar waar hij oorspronkelijk vandaan komt, tot grote hoogten te brengen.

Nadat hij achtereenvolgens was uitgeroepen tot beste Argentijnse wijnmaker en beste rode wijnmaker van het jaar, besloot hij samen met zijn vrouw Diane in het dorpje Cénac een wijngaard

te kopen nadat ze van vooraanstaande wijnmakers uit de appellatie Cahors hadden geleerd dat Cahors gezegend is met ongelooflijke en soms zeldzame terroirs.

Gelegen op een indrukwekkende kalkstenen heuvel vonden ze een oude verlaten priorij omgeven door wijngaarden: de Prieuré de Cénac. Hervé herinnert zich de eerste keer dat hij en Diane de Prieuré de Cénac bezochten: "Wij stonden allebei stil, geraakt door de schoonheid en overweldigd door een ongelooflijk goed en vredig gevoel."

Op bijna 300 meter boven zeeniveau vindt men hier een uitzonderlijke diversiteit aan bodems. Voor Hervé was het duidelijk: dit terroir bezit een zeldzaam potentieel.

Ze begonnen met het maken van de 'gewone' Prieuré de Cénac en de tweede wijn, de Mission de Cénac. Al snel kregen ze gouden medailles en werd de Prieuré verkozen tot de beste Cahors van 2022. Ondertussen had Hervé ervaren dat op een klein perceel van het domein, daar waar een Mariabeeld uitkijkt over deze wijngaard, het terroir nog mooier was. Dit deed hem besluiten de wijn van dit perceel apart te vinifiëren en hem La Vierge (de maagd) te noemen.

De wijnen worden uitsluitend gemaakt in uitzonderlijke oogstjaren, wanneer de omstandigheden perfect zijn. Zo tonen ze het allerbeste van het domein en het buitengewone landschap waarover Hervé en Diane beschikken.

La Vierge werd voor het eerst geproduceerd in 2016 en La Vierge Blanche volgde later, in 2024.



LA VIERGE ROUGE

De wijn wordt verkregen van uitsluitend malbec druiven waarbij de gisting plaatsvindt in houten kuipen met een intensieve maar zeer gecontroleerde extractie. Een lange maceratie van 25 tot 30 dagen bij 30°C zorgt voor diepte, structuur en complexiteit. De jonge wijn rijpt vervolgens in grote eikenhouten vaten gedurende 16 maanden, gevolgd door acht maanden in betonnen tanks. Het resultaat is een volle wijn met complexe aroma's van specerijen, rijp zwart fruit, witte perzik en subtiele florale tonen. De tannines zijn zijdezacht en elegant, met een indrukwekkend lange afdronk. Deze La Vierge Cahors past perfect bij truffelrisotto, lamskoteletten met munt of eendenborst met rode bessen. Een wijn die gastronomie naar een hoger niveau tilt.

LA VIERGE BLANCHE

Afkomstig van uitsluitend chardonnay druiven ondergaat het verse druivensap allereerst een zeer langzame en zachte persing in een pneumatische pers. Daarna een zorgvuldige klaring bij 10°C voor het behouden van de frisheid en finesse. 30% vergist op rvs, 70% vergist op eikenhouten vaten van 400 l. Rijping op de fijne lie van acht maanden zorgt voor extra complexiteit en textuur.

Deze chardonnay is elegant en verfijnd en heeft frisse citrusaroma's en een uitgesproken mineraliteit. De smaak is rijk, levendig en harmonieus, met een lange en verfijnde afdronk. Een perfecte begeleider van wit vlees, geroosterde groenten, schaal- en schelpdieren en romige geitenkaas.







GRAND CRU CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

Château de Rayne Vigneau ligt op een grindheuvel met panoramisch uitzicht over de appellatie Sauternes. De rijke geschiedenis van het château gaat terug tot de 16e eeuw toen het nog "Vigneau de Bommes" werd genoemd. Dit gold voor zowel de wijngaard, het kasteel, de heerlijkheid als voor de familie De Vigneau, die de eerste bezitters waren.

HISTORISCHE KLASSE UIT SAUTERNES

Mevrouw De Rayne kocht het Domaine du Vigneau in 1834 en in 1855 werd het onder de beste crus officieel opgenomen in de beroemde classificatie. In 1867 werd Château de Rayne Vigneau tijdens een grote vergelijkende proeverij uitgeroepen tot "beste wijn ter wereld". Ook in dat jaar kreeg het een gouden medaille op de Wereldtentoonstelling in Parijs. En nu nog steeds is Château de Rayne Vigneau een belangrijke referentie binnen de appellatie Sauternes.

Het landgoed van 84 hectare wijngaard ligt op verschillende bodems: klei-grind op de hogere percelen en klei-zand op de lagere delen. De Sémillon, Sauvignon Blanc en Muscadelle wijnstokken zijn circa 30 jaar. En zoals bij elke Sauternes, is de invloed van de rivier de Ciron, die zorgt voor ochtendmist en ideale omstandigheden voor edele rotting (*Botrytis cinerea*), bepalend voor de stijl en kwaliteit van het château.

KNISPEREND FRIS

Zoals heel veel châteaux in Sauternes wordt naast de goudgele zoete wijn ook een droge wijn gemaakt. Bijna alle beroemde châteaux doen dit. Denk maar aan Y d'Yquem, R de Rieussec en de G de Guiraud.

Bij Château de Rayne Vigneau maakt men een Sec de Rayne Vigneau uitsluitend van sauvignon blanc druiven. De wijnstokken van de sauvignon blanc staan op de kalkrijke klei- en grindbodems op de heuveltop van het domein en zijn ook speciaal voor de productie van deze droge wijn aangeplant. Er wordt met de hand geoogst. De vergisting gebeurt in speciale houten vaten van 80 hectoliter, die temperatuurgecontroleerd zijn en zeer speciaal zijn uitgerust met roerstaven. Deze 'bâtons' zijn speciaal ontworpen om bâtonnage op de lie (rijping op de fijne droesem) mogelijk te maken. Er wordt bewust gekozen voor geen houtopvoeding en geen assemblage, om de pure expressie van sauvignon blanc en terroir te behouden.

Qua kleur is de wijn helder lichtgeel met groene reflecties. De intense en verfijnde neus heeft aroma's van grapefruit en ander citrusfruit, aangevuld met tropische nuances. In de mond is de wijn fris en strak, met vooral wit fruit en een zweem van vuursteen. De levendige zuren zorgen voor spanning en de lange aromatische afdrank voor elegantie en diepgang.

Deze witte wijn, die al op jonge leeftijd kan worden gedronken en past uitstekend bij zeevruchten en is, geserveerd als aperitief met een plankje charcuterie en kazen, een perfecte combinatie.





EVEN VRAGEN AAN; ETIENNE-ARNAUD

In het hart van de Elzas, verscholen in het sprookjesachtige Riquewihr, bevindt zich een wijndomein waar de tijd lijkt te dansen tussen traditie en sprankelende moderniteit. Dit is het domein van Etienne-Arnaud Dopff, de 13e generatie die de scepter zwaait over Dopff au Moulin.

Maar vergis je niet: Etienne-Arnaud is geen stoffige wijnboer die in het verleden leeft. Hij is de eigentijdse dirigent van een historisch orkest dat al sinds 1574 de kunst van de Elzaswijn en Crémant perfectioneert.



Klimaatverandering speelt steeds meer een rol in de wijngebieden van Frankrijk. In de Elzas is het wijnhuis Dopff au Moulin begonnen met het enten van syrah en viognier op bestaande onderstammen. Hoe is men hiertoe gekomen?

We hebben twee jaar geleden besloten om de pinot gris die we in 2001 op de Grand Cru Brand hadden aangeplant te vervangen, omdat we niet tevreden waren met het resultaat. Er is ook nooit een jaargang van gebotteld uiteindelijk. Vorig jaar hebben we daarom besloten om 30 are syrah en 10 are gamay te enten. Omdat de ondergrond hier uit graniet bestaat, zou dat moeten kunnen. Dit als eerbetoon aan de geweldige syrah uit de Noordelijke Rhône en de geweldige gamay uit de Beaujolais. De wijngaard nu is als het ware een proeftuin, puur om te zien wat de resultaten gaan worden. Gezien de steeds hoger wordende temperaturen, zijn we positief gestemd omtrent de resultaten.

Natuurlijk zal de stijl anders worden dan in de Rhône vallei. We wachten af...

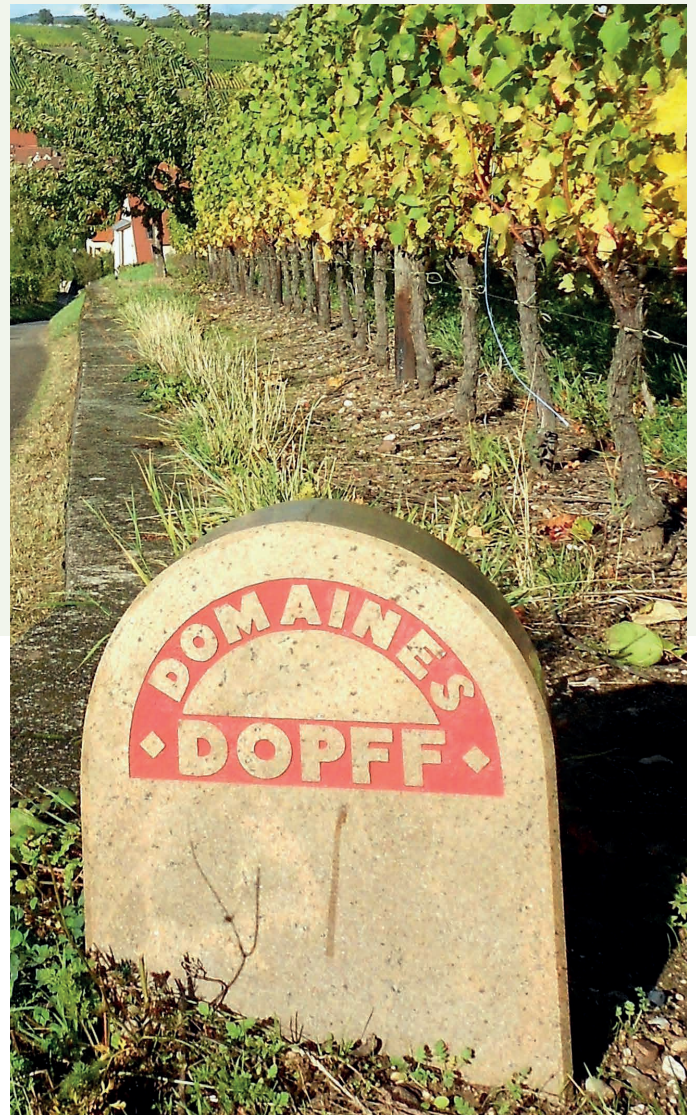
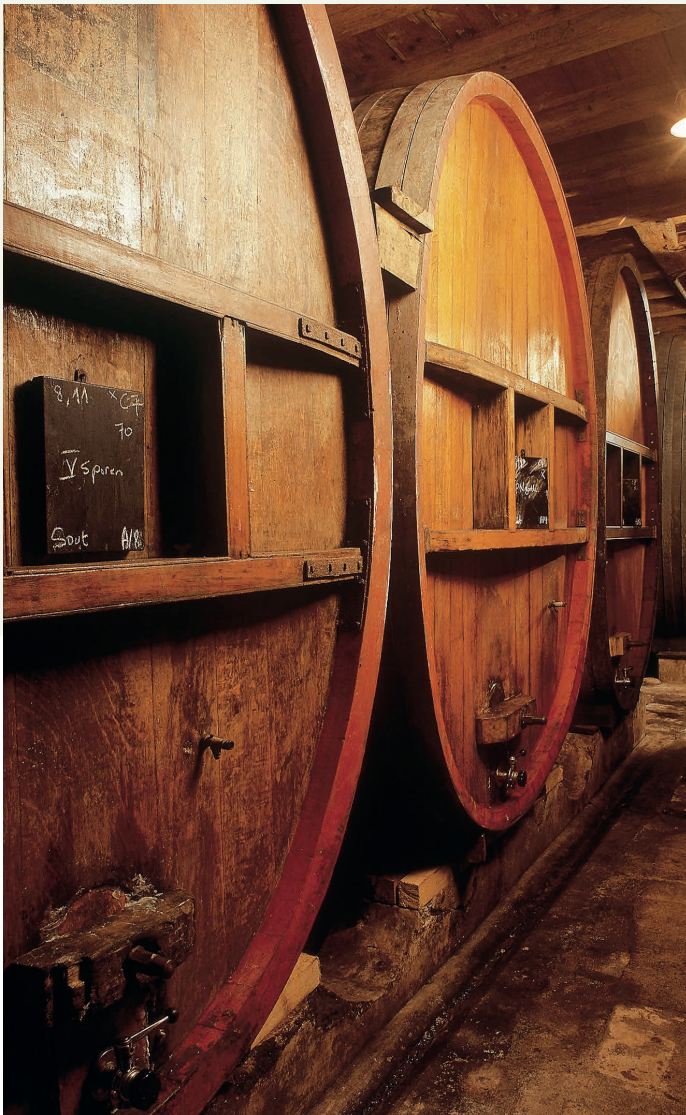
We zijn inmiddels de nodige maanden voorbij de oogstperiode. Hoe zijn de resultaten met syrah en gamay tot dusver?

In 2025 was de eerste oogst met deze geënte wijnstokken een feit en het resultaat is goed voor ons, ondanks de lage opbrengst (we hebben 700 liter op 40 are, dus een opbrengst van 17,5 hectoliter per hectare). Het zal ons helpen bij de voorbereiding van toekomstige oogsten en om ervaring op te doen met deze druivensoorten. Momenteel moeten we ze als Vin de France declareren, maar binnenkort kunnen we nieuwe druivensoorten testen om ons voor te bereiden op de toekomst met het oog op klimaatverandering (VIFA).

Hoe zal 2025 in het algemeen de boeken in gaan?

Het jaar begon met hevige regenval. In januari en februari wisselden koude en milde periodes elkaar af, met een gemiddelde temperatuurafwijking van +1,3 °C. Maart en april waren mild, droog en zonnig. In april was er een afwijking van +1,7 °C en een neerslagtekort van ongeveer 30%. Mei bracht grote temperatuurschommelingen (maxima tussen 10 °C en 30 °C) en was zeer droog (-50% neerslag). De lente van 2025 is de op twee na warmste en droogste ooit gemeten.

Op 11 april begon de knopvorming en dat is vroeg, ter vergelijking; in 2023 Was dit niet eerder dan 20 april. De bloei begon op 4 juni en ook dat is weer eerder dan in voorgaande jaren. Juni was heet, droog en zeer zonnig, met de eerste hittegolf van 21 juni tot 2 juli (35-36 °C gemeten in Colmar). Aan het begin van de maand



waren er hevige, maar plaatselijke onweersbuien. Juli was wisselvallig, met meer dan 20% bovengemiddelde regenval. Augustus kende een hittegolf van 6 tot 19 augustus. De veraison (verkleuring van de druiven) vond zeer vroeg plaats, rond 2 augustus (vorig record: 1 augustus 2007; 16 dagen eerder dan in 2024).

De oogst van AOC Crémant d'Alsace begon op 22 augustus 2025, een record voor de vroegste pluk in de Elzas. September kende onstabiel weer met verschillende flinke regenbuien en een herfstachtig gevoel; de rijpheid van de druiven voor de crémant was eigenlijk overal identiek, waardoor er snel geplukt moest worden. De AOC Alsace-oogst vond plaats van 4 september (pinot-familie) tot 19 september (rieslings en Riesling Grand Cru Schoenenbourg). Kenmerken van de jaargang 2025: zeer vroege en geconcentreerde oogstperiode, lage opbrengsten,

uitstekende organoleptische kwaliteit. Ook Botrytis ontwikkelde zich op veel percelen: plukdatum, pluksnelheid en sanitaire sortering waren cruciale factoren.

2026 markeert ook het 50-jarig jubileum van Crémant d'Alsace. Kunt u ons daar wat meer over vertellen?

De Elzas viert dit jaar 50 jaar AOC Crémant d'Alsace... maar mousserende wijn is al sinds het begin van de 20e eeuw in de Elzas te vinden, dankzij mijn overgrootvader Julien Dopff, die in die tijd de Methode Champenoise in de Elzas introduceerde. De bekroning was het verkrijgen van de AOC in 1976... en het is een succesverhaal met een jaarlijkse groei van de verkoop, waardoor binnen 50 jaar een derde van de wijngaard is omgezet naar Crémant d'Alsace en er in 2025 41 miljoen flessen zijn verkocht. Op het domein streven we als pionier van Crémant d'Alsace altijd naar excellentie. Ons assortiment bestaat nu uit 11

verschillende crémants (druivensoorten, vinificatiemethoden, enz.) en ik nodig u van harte uit om de diversiteit ervan op het domein te ontdekken.

En wat precies is het verhaal achter 'biologisch' bij Dopff au Moulin?

Ons domein is sinds de oogst van 2021 bezig met de omschakeling naar biologische wijnbouw en zal volledig biologisch zijn tegen de oogst van 2027. We waren hier al jaren van overtuigd en zaten er al jaren dichtbij, maar we moesten er zeker van zijn dat alle benodigde middelen aanwezig waren (personeel, indeling van de percelen, materiaal, enz.). 2021 was het moment waarop we klaar waren om de volgende stap te zetten met de bodembewerking, aangezien de behandelingen al jaren biologisch waren. Ter herinnering: uitstekend fruit is de basis voor een geweldige wijn... dus het is altijd ons doel om op dit gebied vooruitgang te boeken.

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:



LOS VASCOS CHAGUAL SAUVIGNON BLANC

Sinds 1988 maakt Los Vascos deel uit van Domaines Barons de Rothschild (Lafite), de prestigieuze wijnhuisgroep onder leiding van Château Lafite Rothschild in Bordeaux. Deze samenwerking bracht Franse expertise naar Chili, met behoud van het unieke karakter van het Chileense terroir.

De wijngaarden van Los Vascos liggen op ruim 120 meter hoogte en op ongeveer 40 kilometer van de Stille Oceaan. De verkoelende zeewind tempert de hitte tijdens de zomermaanden, terwijl het gebied in de winter vrijwel vorstvrij blijft. Dankzij de aanzienlijke temperatuurverschillen tussen dag en nacht rijpen de druiven langzaam en gelijkmatig, waardoor zij hun volledige aromatische potentieel kunnen ontwikkelen. Dit samenspel van klimaat en ligging zorgt voor wijnen met frisheid, expressie en elegantie.

Los Vascos Chagual Sauvignon Blanc 'Chagual' is de lokale naam voor Puya chilensis, een inheemse plant die groeit op de hellingen van Chili. Het indrukwekkende bloemenhoofd kan

meer dan vier meter hoog worden en is kenmerkend voor het landschap rondom Los Vascos. De plant symboliseert de holistische visie van het wijnhuis: het volledige domein wordt benaderd als één ecosysteem, met zorg voor flora, fauna én medewerkers en is daarom gekozen als naam en symbool voor de eerste biologische lijn van Los Vascos. Duurzaamheid staat centraal in alle facetten van de productie. Zo worden de flessen van deze serie zonder capsule rond de hals gebotteld, om de ecologische impact te verkleinen.

De druiven voor deze biologische Chagual Sauvignon Blanc zijn afkomstig uit wijngaarden in de kustregio San Antonio en vergisting en rijping vindt plaats in roestvrijstalen tanks, zodat frisheid en puur fruit optimaal behouden blijven. Het resultaat is een expressieve sauvignon blanc met een levendige zuurgraad en uitgesproken aroma's van limoen, grapefruit, vers gemaaid gras en passievrucht. In de mond is de wijn sappig en verkwikkend, met tonen van groene appel en een frisse, energieke afdronk.



WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



DOURO; RUIG, SPECTACULAIR EN ONWEERSTAANBAAR

Het Portugese wijngebied Douro is zonder twijfel één van de meest unieke wijnstreken ter wereld. Portugal zelf behoort tot de interessantste wijnlanden die ik ken. Het is relatief klein en smal, maar groots in diversiteit. Wat het land écht bijzonder maakt, zijn de vele inheemse druivenrassen. Ze geven Portugal een geheel eigen identiteit en zorgen voor een verrassend en boeiend assortiment aan wijnen.

Tot in de jaren negentig werd de Portugese wijnhandel gedomineerd door port. En terecht, het blijft een indrukwekkend product. Maar inmiddels heeft het land een enorme kwaliteitsslag gemaakt. Tegenwoordig komen er uit vrijwel alle regio's karaktervolle rode en frisse witte wijnen van hoog niveau. Met ruim 400.000 hectare wijngaarden en een productie van meer dan drie miljard flessen per jaar is wijnbouw diep verweven met het land. Bijna een kwart van de bevolking leeft er direct of indirect van. De afgelopen decennia heeft Portugal bovendien een technologische inhaalslag gemaakt. Moderne vinificatietechnieken gaan er hand in hand met eeuwenoude tradities. Op de quintas, de zelfstandige wijnbedrijven, proef je die combinatie van innovatie en historie in elke slok.

Een spectaculaire streek met circa 39.000 hectare wijngaarden. De naam verwijst niet alleen naar het wijngebied, maar ook naar de rivier die vanuit Spanje door het landschap slingert en bij Porto uitmondt in de Atlantische Oceaan. Het is een adembenemend decor van steile hellingen en terrasvormige wijngaarden die als gigantische trappen oprijzen vanaf het water. Meer dan 70% van de wijnstokken staat aangeplant op hellingen met stijgingspercentages van 30 tot soms wel 60%. Het is heroïsche wijnbouw. De leesteenbodem (schist)

houdt warmte vast en dwingt de wortels diep de grond in. Samen met het hete, droge zomerklimaat en de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht zorgt dit voor geconcentreerde druiven met karakter. De Douro kent drie subregio's, van west naar oost. Baixo Corgo is de koelste en natste zone, onder invloed van de oceaan en de Serra do Marão. Hier ontstaan naast Port ook lichtere, frisse wijnen.

Cima Corgo vormt het hart van de streek, met Pinhão als middelpunt. Het klimaat is hier meer continentaal, met duidelijke verschillen tussen zomer en winter. Veel van de grote portwijnen, LBV, Vintage en Tawny, vinden hier hun oorsprong. Daarnaast komen er krachtige rode wijnen vandaan met aroma's van zwart fruit en kruiden, evenals witte wijnen die frisheid combineren met rijpe intensiteit. Verder naar het oosten ligt Douro Superior, ruiger en extremer. Zomers met temperaturen rond de 40°C, koude winters en weinig regen. De lage opbrengsten leveren druiven op met enorme concentratie. De rode wijnen zijn diep van kleur, vol en krachtig, met geuren van donker rijp fruit. Dit gebied wint bovendien steeds meer aan belang voor topkwaliteit Vintage Port. De Douro is geen gemakkelijke wijnstreek. Het is hard werken op steile hellingen onder een brandende zon. Maar juist die omstandigheden geven de wijnen hun ziel.

Verwen jezelf eens met een fles uit deze indrukwekkende regio. Schenk in, kijk naar de fonkelende kleur, ruik het rijpe fruit en proef de kracht van het landschap. Je zult verrast zijn!

Met hartelijke wijngroet,
Michel van Tuil

www.drankenstudie.nl



OSBORNE LBV PORT

Deze port is prachtig, diep donkerpaars. Er komen duidelijke aroma's van jong en rijp fruit naar boven in de neus. Heerlijke aroma's van zwarte bessen, viooltjes en cassis worden vervolgens gecombineerd met een heerlijke lange afdronk.



AIX ACT

ZOMERFRUIT IN HET GLAS

Gelegen tussen de Alpen en de Middellandse Zee, in het hart van de Provence, vindt AIX ACT zijn oorsprong in wijngaarden die worden gevormd door zonlicht, wind en kalkrijke bodems. Deze unieke combinatie van mediterrane warmte en alpiene frisheid zorgt voor een langzame en gelijkmatige rijping van de druiven, wat resulteert in een pure en elegante expressie van het terroir.

Het resultaat is een heerlijke, eigentijdse en luxueuze rosé gemaakt van het klassieke Provençaalse trio: grenache, cinsault en syrah. Grenache vormt het

hart van de blend en brengt rondeur en het fijne rode fruit. Cinsault voegt daar finesse en frisheid aan toe, met subtiele florale en citrusachtige tonen. De druif levert over het algemeen lichte, zachte, fruitige wijnen met een wat lichte kleur.

Cinsault geeft naast de florale tonen ook impressies van perzik, framboos en aardbei. Het is niet verwonderlijk dat er bij Aix Act ook voor cinsault is gekozen, cinsault immers is zeer geschikt om lichte rosé wijnen van te maken.

Hoe anders is dat bij de grenache; een echte mediterrane druif, verslaafd aan warmte. Dat vertaalt zich in een zeer fruitige smaak waarin bramen, kers, kirsch, koffie, cacao, vijgen en wat peper zijn te ontdekken. In Frankrijk wordt grenache, een echte zoonanbidder, voor het merendeel verbouwd in de Provence, de zuidelijke Rhône, de Roussillon en de Languedoc.

De syrah druif wordt voornamelijk gebruikt in Frankrijk in de noordelijke Rhône, de Languedoc, Roussillon, Provence en zuidelijke Rhône. Syrah wordt in rosé gebruikt om een wijn met karakter, body en een unieke balans tussen fruit en kruidigheid te creëren. Door Syrah-druiven vroeg te oogsten en koel te vergisten, behoudt de rosé zijn frisse zuren terwijl het de aromatische eigenschappen van de druif, zoals rood fruit (aardbei, framboos) en een kenmerkende kruidige toets van witte of zwarte peper, benut.

Het gebruik van dit drieluik aan mediterrane druiven is een gastronomische rosé, perfect aan tafel en als stijlvol aperitief. Een Coteaux d'Aix-en-Provence met verfijnde aroma's van rood zomerfruit, tonen van citrus en subtiele florale tonen. Strakdroog, mineraal en perfect in balans, met een frisse, zilte afdronk.



PROVENÇAALS LIJNENSPEL

Niet ver van Aix-en-Provence ligt het Montagne Sainte-Victoire dat deels door wijngaarden wordt omgeven - de meeste bestemd voor rosé, de grote Provençaalse specialiteit.

Het massief is zo markant, zo mooi, dat Paul Cézanne het meer dan tachtig keer heeft geschilderd. Vandaar ook dat er een Route Cézanne bestaat die langs het markante gebergte loopt. Zelf heb ik die route bij herhaling gevolgd, en in het verre, verre voetspoor van Cézanne inmiddels een stuk of twintig impressies van La Sainte-Victoire en het erbij liggende landschap gemaakt. Waaronder een bijkans abstract werkje met kleurrijke akkers en een lijnenspel van verbindende weggetjes.

Hubrecht Duijker
vinpressionist

Vinpressions is 's werelds eerste wijnuittgave 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.



Oh! by Omérade
Fabre en Provence

Oh! by Omérade is een wijn met een knipoog: vrolijk, verrukkelijk en ongecompliceerd, maar met alle vrolijke charmes van een Provence-rosé.

Deze wijn is bleekroze van kleur. De geur is heerlijk fruitig, met fijn en rood fruit. Heerlijk lichtvoetig en verfrissend van smaak. Deze wijn brengt de zomer in huis.



70 JAAR CRU CLASSÉ IN DE PROVENCE

De Provence, een zonnige, historische streek in het zuidoosten van Frankrijk met zijn prachtige lavendelvelden en de zonovergoten dorpjes. Naast dit prachtige plaatje staat het vooral al decennia lang bekend om zijn lichte, elegante roséwijnen.

Het landschap van de Provence is uitzonderlijk gevarieerd. Het noorden wordt gekenmerkt door bergachtig terrein, terwijl het zuiden uitloopt op de Middellandse Zee met zachte kustlijnen en vruchtbare valleien. De combinatie van mediterrane zon, koele zee-invloeden, kalkrijke bodems en de mistral zorgt voor een terroir dat ideaal is voor het groeien van druiven. De regio kent verschillende AOC's (Appellations d'Origine Contrôlée), waarvan Côtes de Provence de meest beroemde is. Hier worden voornamelijk grenache, cinsault, mourvèdre en syrah verbouwd, de druiven die samen zorgen voor de elegante, frisse, fruitige en lichte

stijl van Provençaalse rosé. Niet alle stijlen rosé uit dit gebied zijn hetzelfde qua kwaliteit en daar is er al sinds 1955 binnen de appellatie Côtes de Provence een officiële kwaliteitsclassificatie voor ingevoerd. De Franse overheid erkende toen 23 domeinen als uitzonderlijk in kwaliteit van hun rosé en de reputatie. Zij kregen het recht de titel Cru Classé op hun etiket te dragen.

Opvallend genoeg is die classificatie sinds 1955 nooit meer herzien. Waar andere wijnregio's hun ranglijsten regelmatig aanpassen, bleef de Provence trouw aan haar oorspronkelijke selectie. Vandaag de dag zijn er nog 18 actieve Cru Classé-domeinen over, stuk voor stuk historische huizen met diepe wortels in het Provençaalse terroir. Dit zijn roséwijnen van het hoogste niveau, en dit jaar vieren de Cru Classé-domeinen de zeventigste jaargang van hun prachtige cru classés.





CHÂTEAU DE L'AUMERADE

Château de l'Aumérade behoort tot de châteaux die zich Cru Classé mogen noemen. Gevestigd in het hart van de Provence, nabij Pierrefeu-du-Var, is het een wijndomein waar geschiedenis, elegantie en familiepassie samenkomen. Het domein is al generaties lang in handen van de familie Fabre en wordt vandaag geleid door de familie Fabre-Grimaldi.

In 1955 verkreeg het château de prestigieuze titel Cru Classé, een erkenning voor de uitzonderlijke kwaliteit van terroir en wijnen. Een jaar later werd de eerste jaargang gebotteld in een opvallende nieuwe fles: Marie-Christine. Daarmee was een icoon geboren.

De oorsprong van Marie-Christine gaat terug naar de jaren vijftig, toen Charlotte Fabre, pionier binnen de familie, een elegante fles ontwierp met een uitgesproken silhouet, geïnspireerd op de lijnen van een Gallé-vaas. Zij graveerde de naam van haar kleindochter in het glas: Marie-Christine. De fles brak met de conventies van die tijd en gaf de wijnen van het huis een moderne, onderscheidende uitstraling.

Ook voor de Marie-Christine Cru Classé wordt het 70-jarig jubileum gevierd, een mijlpaal die verleden en toekomst samenbrengt. Voor deze jubileumeditie krijgt Marie-Christine een nieuwe, hedendaagse uitstraling, zonder haar identiteit te verliezen. De iconische ronding blijft behouden, maar wordt verrijkt met een verfijnd en opvallend design waarbij de Provence-, de Aumérade-signatuur en het 70-jarig jubileum duidelijk te zien zijn.



MALAGOUSIA

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

In vroeger tijden was malagousia een veelvuldig voorkomend druivenras in de onherbergzame streken van Thracië en Macedonië. Omdat het hier geldende milde klimaat en de rijke bodems zorgden voor optimale groeiomstandigheden gedijde de malagousia hier erg goed. Toch raakte de druif in de vorige eeuw behoorlijk in de vergetelheid. Slechte oogsten, een veranderend smaakprofiel van wijnliefhebbers en ook de Griekse burgeroorlog in de jaren '60 waarbij veel wijngaarden nauwelijks werden onderhouden, hielp natuurlijk ook niet mee.

Tegenwoordig op veel meer plaatsen op het Griekse vasteland te vinden geeft de malagousia zeer smakelijke wijnen voort met rijke aroma's en met een complex smaakprofiel. Maar zie nu, er is hernieuwde belangstelling voor de malagousia en terecht! Want mits goed gevinifieerd levert de druif zeer fraaie wijnen op; goudgeel van kleur en met een aroma wat als het ware het glas uitspringt. Malagousia wordt vaak omschreven als een kruising tussen viognier en chardonnay wat absoluut niet zo is want het is echt een op zich zelf staand en uniek druivenras.

Malagousia levert inderdaad wel aroma's van tropisch fruit zoals perzik en mango en heeft daarnaast ook subtiele bloemige tonen en hints van kruiden. De textuur is vol en zijdezacht, met een verfrissende zuurgraad die zorgt voor een prachtige balans. Dit maakt malagousia een veelzijdige wijn die goed samengaat met een breed scala aan gerechten, van lichte salades tot visgerechten en zelfs de Aziatische cuisine. De klassieke combinatie met dolmadakia: wijnbladeren gevuld met rijst mag ook niet ontbreken.



MEGA SPILEO, MALAGOUSIA

De historie van de Mega Spileo Malagousia leest als een filmscenario. Het wijngoed, gelegen in de ruige bergen van de Peloponnesos, is direct verbonden met het Mega Spileo-klooster, het oudste continu bewoonde klooster van Griekenland, gebouwd tegen een spectaculaire 120 meter hoge rotswand.

DE LEGENDE VAN DE "HEILIGE" VATEN

Al sinds het midden van de 15e eeuw verbouwden monniken hier druiven voor de miswijn. Ze bouwden een indrukwekkende kelder met twee gigantische vaten, genaamd Angelis en Stamatis, vernoemd naar de meester-kuipers die ze vervaardigden. Deze vaten hadden een ongelooflijke capaciteit van 12.000 liter elk. Terwijl branden door de eeuwen heen grote delen van het klooster verwoestten, overleefde het vat "Angelis" op wonderbaarlijke wijze en staat het vandaag de dag nog steeds in de historische kelders als een monument van hun wijnerfenis.

VAN VERGETELHEID NAAR WERELDKLASSE

In de jaren 80 raakte de wijngaard (bekend als de Megali Ambelos) volledig in verval omdat er simpelweg te weinig monniken overbleven om het zware werk op 800 meter hoogte te doen. De wijnranken werden overwoekerd door de natuur totdat de broers Giannis en Theodoros Anastasiou in 1999 het terrein pachtten. Zij zagen de potentie van de malagousia, een druif die destijds bijna was uitgestorven. In dit unieke microklimaat, met koele nachten en kalkrijke bodems, ontwikkelt de druif een heel specifiek karakter dat je nergens anders vindt:

Vandaag de dag rijpt een deel van de wijnen nog steeds in de originele kloosterkelders, waar fresco's uit 1653 toezien op het proces. Het drinken van een glas Mega Spileo Malagousia is dus letterlijk een proeverij van 600 jaar traditie.





VILLA TRASQUA

WAAR EEN LEGENDE VOORTLEEFT



In het hart van het glooiende Toscaanse landschap, daar waar de cipressen de horizon sieren en de zon de wijngaarden in een gouden gloed zet, ligt Villa Trasqua. Gelegen in de prestigieuze streek Castellina in Chianti, vormt dit wijnhuis een brug tussen de ridders uit het verleden en de moderne wijnliefhebber van nu.

Om de ziel van hun wijnen te begrijpen, moeten we terug naar een tijd van bittere rivaliteit en een hongerige haan die de loop van de geschiedenis veranderde.

DE LEGENDE VAN DE ZWARTE HAAN

Het symbool van de Gallo Nero (de Zwarte Haan) prijkt trots op elke fles Chianti Classico van Villa Trasqua. Dit zegel is niet zomaar een logo; het is het ereteken van een legende die teruggaat tot de 13e eeuw. In die tijd waren de republieken Florence en Siena verwikkeld in een schier eindeloze strijd om de vruchtbare Chianti-streek.

Moe van het bloedvergieten, besloten de stadsbesturen de grens vast te leggen middels een wedren. Bij het eerste hanengekraai bij zonsopgang zou uit elke stad een ridder te paard vertrekken. Daar waar zij elkaar zouden treffen, zou de definitieve grens worden getrokken.

DE TACTIEK VAN DE FLORENTIJNEN

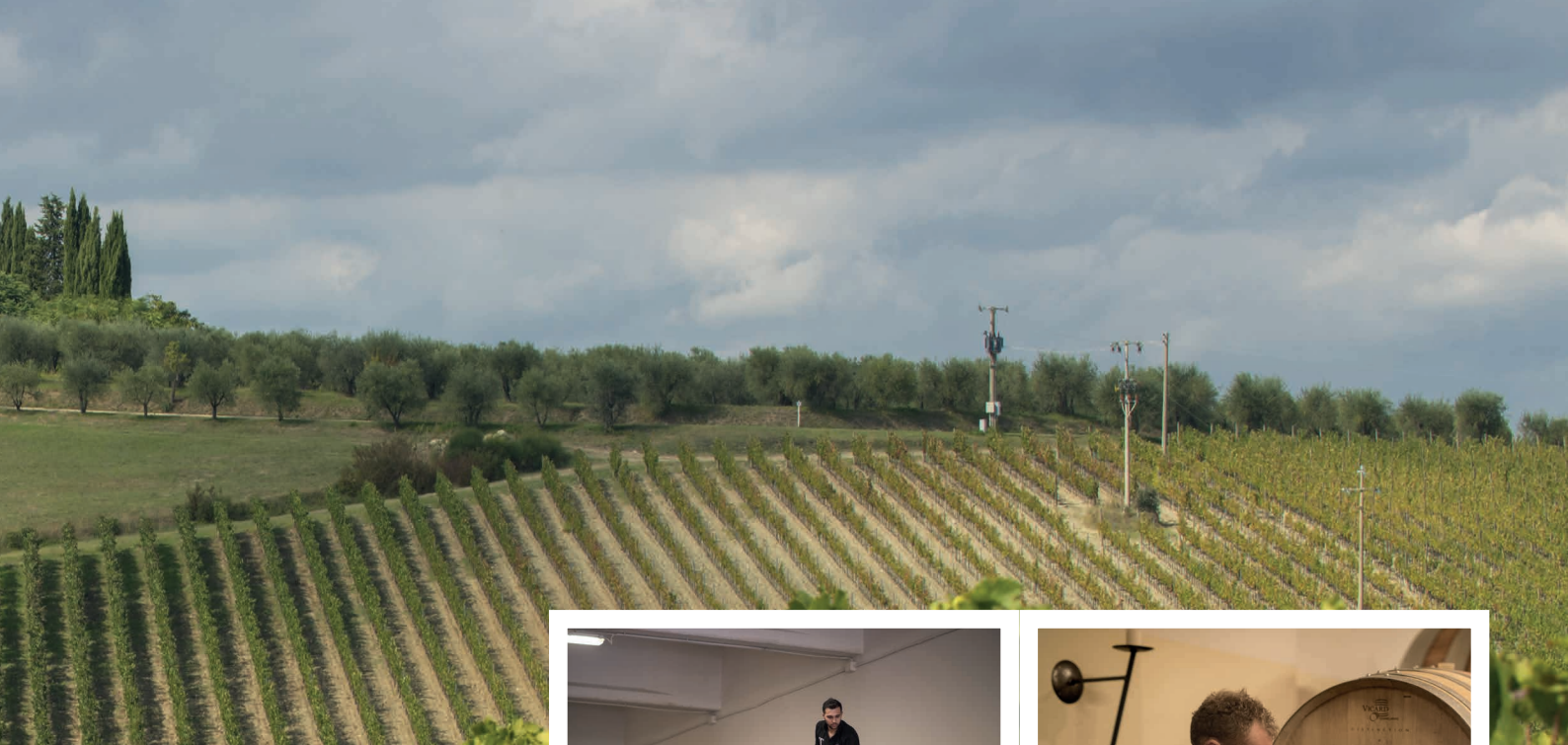
De inwoners van Siena vertrouwden op een goedgevoede, witte haan. De Florentijnen echter, kozen voor een zwarte haan. Ze hielden het dier dagenlang in een donker hok zonder eten. Op de ochtend van de race was de zwarte haan zo uitgehongerd en gedesoriënteerd dat hij begon te kraaien lang voordat de dageraad aanbrak.

Dankzij dit vroege gekraai kon de Florentijnse ridder uren eerder vertrekken. Terwijl de witte haan van Siena nog rustig sliep, had de Florentijn al kilometers afgelegd. De ridders ontmoetten elkaar uiteindelijk in Fonterutoli, op slechts 12 kilometer afstand van de stadsmuren van Siena. Vrijwel de gehele Chianti-regio viel hierdoor toe aan Florence. De zwarte haan werd het officiële embleem van de Lega del Chianti en is vandaag de dag het wereldwijde kwaliteitskeurmerk voor de echte Chianti Classico.

Villa Trasqua ligt op een unieke locatie die vroeger de grens vormde van dit betwiste gebied. Het wijnhuis, opgericht in 1965 maar gebouwd op eeuwenoude fundamenteën, bezit 120 hectare grond waarvan 54 hectare is beplant met wijnstokken. Wat Villa Trasqua onderscheidt, is het microklimaat alhier.

De wijngaarden liggen als een amfiteater op de zuidwestelijke hellingen, beschermd tegen de koude noordenwind. De bodem is een complexe mix van Alberese (kalkhoudende mergel) en Galestro (leesteenachtige klei), wat de wijnen een ongekennde mineraliteit en structuur geeft. Onder leiding van de familie Hulsbergen en top-oenoloog Franco Bernabei, streeft het huis naar een stijl die "traditioneel modern" wordt genoemd.





De ruggengraat van het huis is de **Chianti Classico**. Hier domineert de sangiovese, aangevuld met een vleugje colorino en canaiolo. Het resultaat is een wijn met aroma's van rode kersen, viooltjes en een verfijnde kruidigheid die direct doet denken aan de Toscaanse aarde.

De **Chianti Classico Riserva** met de illustere naam Fanatico is een wijn gemaakt voor de echte liefhebber. Alleen de beste trossen worden geselecteerd voor een lange rijping in grote eikenhouten vaten, wat zorgt voor tonen van tabak, leer en een fluweelzachte afdronk.

Dan is er ook nog de **Trasgaia**: Dit is de 'Super Tuscan' van het huis, waarbij sangiovese wordt geblend met cabernet sauvignon en cabernet franc. Een krachtpatser die laat zien dat Villa Trasqua ook internationale allure bezit. Een levendige robijnrode wijn ook met een lichte granaatrode tint. In de neus rijke aroma's met tonen van bosvruchten, rijpe zwarte kersen, bosbessen, met een vleugje vanille, nootmuskaat, zwarte en roze peper, vers gebrande koffiebonen en leer. Eenmaal in de mond valt de prachtige structuur op van deze rode wijn. Gebalanceerd, met een lichte rokerige toon en kruidigheid gecombineerd met intens fruit.

Een harmonieuze en elegante wijn met een lang aanhoudende afdronk.

Nog zo'n krachtpatser van Villa Trasqua; de **Chianti Classico Gran Selezione 'Nerento'**. De naam Nerento is niet zomaar gekozen; het is de roepnaam van een specifieke, zonovergoten wijngaard op het landgoed van Villa Trasqua. Gelegen op een hoogte van ongeveer 300 meter, vangen de stokken hier elk straalje licht van de ondergaande zon. De bodem is hier een prehistorisch archief: een stenige mix die de sangiovese druif dwingt om diep te wortelen, op zoek naar mineralen. Dit gevecht met de elementen geeft de Nerento zijn ongekende concentratie en ziel. Sinds 2014 kent de Chianti Classico een nieuwe topcategorie: de Gran Selezione. De Nerento is een van de trotse dragers van deze titel. Waar de ridders uit de legende van de Zwarte Haan streden om land, strijden de wijnmakers van Villa Trasqua hier om pure perfectie.

Villa Trasqua is meer dan een wijnhuis; het is een plek waar de echo van de zwarte haan nog steeds doorklinkt in de passie voor de sangiovese-druif.



HEERLIJK ALCOHOLVRIJ AAN TAFEL

Wijn zonder alcohol mag officieel geen 'wijn' heten en wordt door velen ook met de nodige scepsis bekeken. Toch wordt deze categorie steeds populairder en stijgen de verkopen. Na het succes van de alcoholvrije bieren, is nu ook het wijnschap aan de beurt. De kwaliteit van de alcoholvrije wijnen verbetert in snel tempo. Met behulp van de meest moderne technieken wordt de alcohol uit de wijn geëxtraheerd, met behoud van zoveel mogelijk smaak en aroma's.

Divin NoLow, uit de Loire is een bedrijf dat er met succes in slaagt om kwalitatief goede alcoholvrije wijnen te produceren. Naast de "origine"-serie met verschillende mousserende en stille wijnen, zowel wit, rosé als rood, heeft Divin nu een top-serie geïntroduceerd: De Vigner-on-wijnen.

OVER DIVIN NOLOW

Divin NoLow is een innovatief en jong bedrijf uit de Loire, opgericht in 2019, gespecialiseerd in het maken van gedealcoholiseerde wijnen. Onder leiding van de jonge en talentvolle wijnmaker Alessandro Bariè worden de hoogwaardige alcoholvrije wijnen geproduceerd. De meest moderne technieken, zoals vacuümdestillatie op lagere temperatuur, worden ingezet om de alcohol te extraheren, mét behoud van de aroma's en smaken waar de Loire-druiven bekend om staan.

VIGNERON: AUTHENTIEKE EN GASTRONOMISCHE TOPWIJNEN

De Vigner-on-range bestaat uit een sauvignon blanc en een pinot noir. De druiven voor deze range zijn afkomstig van de beste percelen met oude wijnstokken uit Touraine. Het unieke productieproces met de meest moderne technieken voor extractie van de alcohol en de re-integratie van de unieke aroma's zorgt voor een gastronomische alcoholvrije wijn, een verfijnd eerbetoon aan de Loire. Door het relatief lage suikergehalte zijn de Vigner-on-wijnen uitstekend te serveren bij een mooi diner. Om de aroma's optimaal te reintegreren is een klein beetje alcohol nodig, de wijnen bevatten ongeveer 0,3% alcohol. Tot een alcoholpercentage van 0,5% mag een drank in Nederland "alcoholvrij" heten.



DIVIN VIGNERON SAUVIGNON BLANC <0,5%

Een deel van de wijn rijpt op roestvrijstalen vaten, om de frisheid en het fruit in de wijn te bewaren. Het andere deel rijpt gedurende 10 maanden op Frans eikenhout, om complexiteit toe te voegen. Dit zorgt voor een buitengewone basiswijn, waar door middel van vacuümdistillatie en andere innovatieve technieken de alcohol aan wordt onttrokken, waarna de unieke aroma's worden gereïntegreerd.

In de neus uitgesproken aroma's van citrus, wit fruit, peer, kersenbloesem, vanille en subtiele houttonen. In de mond is deze droge witte wijn elegant en fris, waarbij licht houtachtige aroma's mooi samensmelten tot een verfijnde volheid. Een delicate beleving die de frisheid van het fruit subtiel combineert met de complexiteit van de houttonen.

Serveer de Vigneron Sauvignon Blanc bij frisse, lichte gerechten. Denk aan een voorgerecht zoals een warme geitenkaassalade met citrusdressing, of een gerecht met witvis zoals zeebaars of zeetong, gegrild of gebakken, met een lekkere saus en seizoensgroenten.

DIVIN VIGNERON PINOT NOIR <0,5%

Ook een deel, zo'n 30%, van de pinot noir rijpt op vaten van Frans eikenhout, terwijl de rest rijpt op roestvrij staal om het fruit in de wijn te bewaren. Zo ontstaat een uitstekende basiswijn, waar met de meest moderne technieken, waaronder vacuümdistillatie, de alcohol uit wordt geëxtraheerd, terwijl de aroma's behouden blijven. Zo ontstaat een unieke alcoholvrije Pinot Noir met de subtiliteit en finesse waar deze druif bekend om staat.

Deze rijpe pinot noir heeft aroma's van rood fruit, zoals kers en aardbei, met kruidige tonen, balsamico-accenten en een subtiele toets van eikenhout die structuur en complexiteit toevoegt. Deze droge rode wijn verrast met zijn elegantie en frisheid. De levendige tannines weerspiegelen het koelere klimaat van de Loirevallei.

Serveer de Vigneron Pinot Noir bij mooie gerechten, zoals een voorgerecht met tartaar van tonijn of een hoofdgerecht van geroosterde eendenborst met honingeglazuurde groenten en een mooie jus of saus met rood fruit.



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!

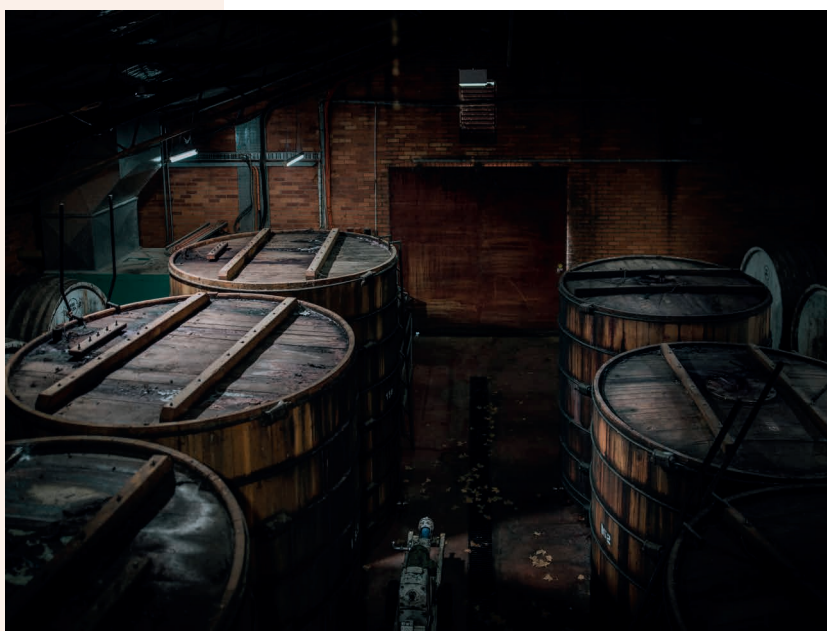
IN DEZE EDITIE: NAGAMBIE LAKES, AUSTRALIË

Wie aan Australische wijn denkt, denkt al snel aan de Barossa Valley. Maar daarmee doen we het land eigenlijk tekort. Op zo'n 1,5 uur rijden ten noorden van Melbourne ligt een unieke regio waar zon, water en wijnstokken elkaar in perfecte harmonie ontmoeten: Nagambie Lakes.

Deze relatief kleine maar karaktervolle wijnregio strekt zich uit rond het gelijknamige meer en wordt doorkruist door de Goulburn River. Water speelt hier een hoofdrol. Het zorgt niet alleen voor een schilderachtig landschap, maar heeft ook een verkoelend effect op het warme klimaat. En dat is cruciaal voor de wijnbouw: druiven kunnen hierdoor langzaam en gelijkmatig rijpen, met behoud van frisheid, spanning en finesse.

Nagambie Lakes staat bekend om zijn eeuwenoude, rood gekleurde bodems, rijk aan ijzeroxide. Deze geven de wijnen structuur, diepgang en een herkenbaar karakter. De combinatie van warme dagen, koele nachten en betrouwbare irrigatie vanuit de Goulburn River maakt het gebied bijzonder geschikt voor zowel krachtige rode als elegante witte wijnen.

TAHBILK
EST · 1860





TAHBILK OLD VINES CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

Een van de iconische wijnhuizen in de regio is Tahbilk, opgericht in 1860 en daarmee een van de oudste familiebedrijven van Australië. Het domein geniet internationale faam om zijn wijnen, vaak gemaakt van klassieke Rhône-variëteiten en afkomstig van indrukwekkend oude wijnstokken. Sommige shiraz-stokken dateren zelfs uit 1860 en behoren tot de oudste ter wereld.

De Tahbilk Old Vines Cabernet Sauvignon Shiraz is grotendeels afkomstig van deze historische wijngaarden. Het resultaat is een robuuste en genereuze wijn, met volop rijp fruit van donkere bessen en pruimen. De smaak is gelaagd, met tonen van specerijen en subtiel hout, gedragen door een stevige maar rijpe tanninestructuur. De lange afdronk, rijk aan geconcentreerd fruit, wordt prachtig in balans gehouden door frisse zuren.

Een indrukwekkende wijn die nu al veel drinkplezier biedt, maar ook uitstekend kan worden weggelegd. Met de jaren zal hij alleen maar winnen aan complexiteit, diepte en elegantie.





8 MAART

INTERNATIONALE VROUWENDAG

Wereldwijd wordt op 8 maart Internationale Vrouwendag gevierd: een dag die in het teken staat van vrouwenrechten, gendergelijkheid en de prestaties van vrouwen overal ter wereld. De oorsprong ligt aan het begin van de twintigste eeuw. In 1911 werd de dag voor het eerst gevierd in een beperkt aantal landen; in 1975 werd 8 maart officieel door de Verenigde Naties erkend als Internationale Vrouwendag.

Waar binnen de redactie van De Wijnkenner de man-vrouwverhouding precies in balans is, geldt dat voor de wijnwereld als geheel (nog) niet. Van oorsprong is de wijnsector sterk door mannen gedomineerd. Toch hebben vrouwen door de eeuwen heen een cruciale, vaak onzichtbare rol gespeeld in het vormgeven van de wijnen die we vandaag drinken.

DE "GROTE DAME" VAN DE CHAMPAGNE

In het verleden traden vrouwen vaak noodgedwongen op de voorgrond, bijvoorbeeld als weduwen die het familiebedrijf overnamen. Een van de meest inspirerende verhalen is dat van Barbe-Nicole Ponsardin, beter bekend als Madame Clicquot. Toen zij op 27-jarige leeftijd weduwe werd, weigerde ze het familiebedrijf te verkopen, iets wat in het 19e-eeuwse Frankrijk ongehoord was voor een vrouw. In die tijd was champagne troebel door gistresten

die in de fles achterbleven. Madame Clicquot stoorde zich hier mateloos aan. De legende gaat dat ze haar eigen keukentafel opofferde en er gaten in boorde. Ze plaatste de flessen onder een hoek in de gaten en draaide ze elke dag een klein beetje (remuage), waardoor het bezinsel naar de hals zakte en eenvoudig verwijderd kon worden. Deze uitvinding van de riddling-tafel zorgde voor de kristalheldere champagne die we nu kennen en wordt nog steeds wereldwijd toegepast.

Wat meer recent is het verhaal van Jeanne-Marie Point. Als jonge weduwe, veuve in het Frans, richtte zij begin twintigste eeuw het wijnhuis Veuve Point op. In die tijd was het uitzonderlijk dat een vrouw een bedrijf leidde, laat staan met succes.

EEN SECTOR IN BEWEGING

Hoewel de wijnwereld traditioneel een mannenwereld was, is de afgelopen decennia een duidelijke verschuiving zichtbaar. Vrouwen zijn steeds nadrukkelijker aanwezig in wijngaarden, wijnkelders en commerciële en educatieve functies. Invloedrijke professionals zoals Jancis

Robinson hebben bijgedragen aan deze ontwikkeling en aan de zichtbaarheid van vrouwen in de sector.

Momenteel is circa 30% van de wijnprofessionals wereldwijd vrouw. Ook bij wijngerelateerde opleidingen, zoals de vinologenopleiding, groeit het aandeel vrouwelijke studenten gestaag. Tegelijkertijd tonen cijfers aan dat vrouwen nog altijd ondervertegenwoordigd zijn in sleutelposities: slechts 10–20% van de wijnmakers is vrouw en minder dan 15% van de topfuncties wordt door vrouwen bekleed.

Meer diversiteit betekent meer perspectieven en dat verrijkt de sector. Uiteindelijk kan een bredere vertegenwoordiging alleen maar bijdragen aan innovatie, kwaliteit en toekomstbestendigheid binnen de wijnwereld.



JEANNE-MARIE POINT



JANE HUNTER

INSPIREND VROUWEN IN DE WIJNWERELD

JANE HUNTER HUNTER'S WINES

Jane Hunter richtte samen met haar man Ernie het wijnhuis Hunter's Wines op in 1979, in 1984 werd de eerste jaargang sauvignon blanc uitgebracht. Na het tragische overlijden van Ernie bij een noodlottig ongeval in 1987, zette Jane zelf een begenadigd wijnmaakster het bedrijf alleen voort.

Haar stijl kenmerkt zich door frisse, fruitgedreven wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

Daarnaast is zij actief bij Tahbilk, een historisch wijnhuis binnen dezelfde groep, waar zij laat zien dat zij ook complexe en kwalitatief hoogstaande wijnen kan creëren. Sinds 2022 bekleedt zij daar niet alleen de functie van chieff winemaker, maar ook die van general manager. Haar loopbaan is een inspirerend voorbeeld van groei, leiderschap en vakmanschap binnen de wijnwereld.

MERCEDES GARCÍA RUPÉREZ BODEGAS MONTECILLO

Mercedes García Rupérez is een toonaangevende Spaanse oenologe en sinds 2018 hoofd-wijnmaakster van het gerenommeerde Bodegas Montecillo in Rioja. In haar werk slaat zij een brug tussen eeuwenoude Rioja-tradities en moderne kwaliteitsnormen, met een sterke focus op terroir en respect voor de herkomst van de druiven. Zij is niet de eerste vrouwelijke wijnmaakster bij Montecillo. Al in 1976 was María Martínez Sierra er actief als wijnmaakster en geldt zij als een pionier in een tijd waarin vrouwen in de Spaanse wijnwereld nog sterk ondervetegenwoordigd waren. Beide dames zijn voorbeelden van sterke vrouwen die in een traditionele mannenwereld hun 'mannetje' staan.

DE MODERNE WIJNWERELD

De pioniersgeest van vrouwen als Clicquot heeft de weg vrijgemaakt voor de huidige generatie. Waar vrouwen vroeger vaak alleen door noodlot (als weduwe) aan de macht kwamen, kiezen ze nu bewust voor het vak. Vrouwen zijn niet langer alleen de drijvende kracht achter de schermen, maar leiden als wijnmakers, oenologen en sommeliers de meest prestigieuze wijnhuizen ter wereld. In oenologieopleidingen, zoals in Bordeaux, is het aantal vrouwelijke studenten inmiddels vaak groter dan het aantal mannelijke studenten. Ook bij topinstituten zoals het Institute of Masters of Wine neemt het aandeel vrouwen gestaag toe, met inmiddels meer dan een derde vrouwelijke Masters of Wine.

Op deze dag heffen we het glas op de vrouwen die barrières doorbreken en met hun intuïtie, vakkennis en doorzettingsvermogen de toekomst van de wijnbouw kleur geven.



SANDRA EN ANDREA

Met visie, vastberadenheid en vakmanschap bouwde zij het domein verder uit tot een internationaal succes. Door de jaren heen ontving zij talrijke onderscheidingen, niet alleen voor de kwaliteit van haar wijnen, maar ook voor haar leiderschap en bijdrage aan de Nieuw-Zeelandse wijnindustrie. Zo is zij de eerste vrouw die werd opgenomen in de New Zealand Wine Hall of Fame. Inmiddels hebben haar neven de dagelijkse leiding overgenomen en is Hunter's uitgegroeid tot de oudste wijnmakerij in Nieuw-Zeeland die nog altijd in handen is van dezelfde familie.

SANDRA & ANDREA TAVARES DA SILVA QUINTA DE CHOCAPALHA

Bij Quinta de Chocapalha, nabij Lissabon, staan twee zussen aan het roer van het familiebedrijf. Hun ouders, Alice en Paulo Tavares da Silva, richtten het domein op in de jaren '80. Sandra en Andrea groeiden letterlijk op tussen de wijnstokken. Andrea richt zich op de zakelijke kant van het bedrijf en is verantwoordelijk voor de export en internationale positionering. Sandra wordt beschouwd als een van de meest getalenteerde wijnmakers van Portugal. Naast haar werk voor Quinta de Chocapalha heeft zij haar eigen wijnproject en adviseert zij andere producenten. Samen vormen zij een krachtig duo dat het familiebedrijf succesvol naar de toekomst leidt.

JOANNE NASH TAHBILK & MCPHERSON

Joanne "Jo" Nash is een veelzijdige en gerespecteerde wijnmaakster uit Australië. Al op jonge leeftijd begon zij bij McPherson Wines, waar zij het vak leerde en doorgroeide tot hoofd-wijnmaker.



MERCEDES



JOANNE



CANTINE PELLEGRINO

Cantine Pellegrino is een van de oudste wijnhuizen van Sicilië, met een rijke geschiedenis die teruggaat tot 1880. Sinds de oprichting produceert de familie Carlo Pellegrino al Marsala, de beroemde versterkte wijn, en later breidden ze hun expertise ook uit naar stille wijnen. Het is een echt familiewijnhuis, waar elke generatie haar passie, kennis en liefde in het vak heeft gestoken.

Het wijnhuis beheert ongeveer 150 hectare wijngaarden, voornamelijk in het westen van Sicilië. Door de invloed van de zee, het mediterrane klimaat en de rijke bodemsoorten hebben de druiven een onderscheidend karakter. Het is belangrijk dat de druiven, ondanks de warme temperaturen, hun mooie frisse zuurgraad behouden. Dit is dan ook de reden, waarom je op Sicilië veel inheemse druivenrassen ziet.



DIANTHÀ DE GODDELIJKE WIJNEN UIT TRAPANI

Dianthà, genoemd naar de "godelijke bloem", weerspiegelt de elegante bloemige aroma's die in de wijnen te vinden zijn. Deze serie komt uit de provincie Trapani in het westen van Sicilië, waar de wijngaarden liggen op een mix van klei-, kalk- en zandbodems. Klei zorgt voor waterbuffering en geeft de wijnen kracht en rijp fruit, kalk draagt bij aan frisheid, spanning en elegantie, en zand zorgt voor goede drainage, lagere opbrengsten en geconcentreerde aroma's. Het warme mediterrane klimaat, gecombineerd met de verkoelende invloed van de zee, zorgt voor druiven die optimaal rijpen met mooie aroma's én frisse zuren.



DIANTHÀ BLANCO TERRE SICILIANE IGT

De witte Dianthà is een blend van malvasia en grillo, twee inheemse Siciliaanse druivenrassen. Het resultaat is een strogele wijn met frisse, groenige reflecties. In de neus vind je intense aroma's van peer, met florale tonen van sinaasappelbloesem en jasmijn. De smaak is droog, verfrissend en mooi in balans, met een aangenaam afdronk. Heerlijk om te drinken perfect bij lichte gerechten, zeevruchten of salades.



DIANTHÀ ROSATO TERRE SICILIANE IGT

De rosé wordt gemaakt van een blend van frappato en malvasia. De wijn heeft een helder lichtroze kleur en een zeer fruitig karakter met aroma's van wilde aardbei en granaatappel, aangevuld met florale hints van bloesem. De smaak is zacht, fris en elegant, met een fijne afdronk. Heerlijk als verfrissend glas voor tijdens de borrel, bij vegetarische gerechten of verfijnde visgerechten.

WIJN AAN TAFEL



Voor 4 personen

LAM IN DE LENTETUIN

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd ondertussen de wortels in de lengte doormidden en pel de sjalotjes en de knoflook.

Snijd de helft van de lente-uitjes in de lengte doormidden. Bestrooi de lamsschouder met peper en zout. Leg in het midden vier stengels lente-ui en rol het vlees op. Maak het vast met slagerstouw. Braad het vlees aan alle kanten bruin in 75 gram boter en olijfolie. Haal het uit de pan en leg het in een ovenschaal. Bruin in dezelfde pan de aardappels, wortel, sjalotjes en knoflook. Blus de groenten af met de sherry en bouillon.

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

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

Voor 4 personen

MAKREELCEVICHE MET SINAASAPPEL

Ingrediënten

4 verse makreelfilets
3 sinaasappels
2 limoenen
2 lente-uitjes, in ringen
2 stengels bleekselderij, fijngesneden
1 theelepel zwarte peperkorrels
1 theelepel roze peperkorrels
50 ml rode wijnazijn
Enkele takjes platte peterselie, fijngehakt
Olijfolie, extra vierge
Peper en zout

Bereidingswijze

Spoel de makreelfilets af en dep ze droog. Bestrooi ze met peper en zout. Leg ze in een diepe schaal. Rasp de schil van 1 sinaasappel en bewaar de rasp. Snijd uit de sinaasappel mooie partjes. Pers 2 sinaasappels en 2 limoenen uit en vang het sap op.

Verhit 200 ml olijfolie, voeg de lente-ui en bleekselderij toe en daarna het sinaasappel- en limoensap en de peperkorrels. Breng het mengsel aan de kook en schenk de wijnazijn erbij. Kook het 2 minuten. Roer de sinaasappelrasp erdoor en schenk de warme marinade over de makreelfilets. Laat dit 1 uur op kamertemperatuur afkoelen en zet het daarna minimaal 3 uur afgedekt weg in de koelkast. Bestrooi het gerecht voor het serveren met wat peterselie en garneer de makreel met de partjes sinaasappel.

Sauvignon blanc is de ideale partner voor ceviche vanwege zijn hoge zuurgraad en uitgesproken citrusaroma's, zoals limoen, citroenschil en grapefruit. Deze kenmerken sluiten naadloos aan bij de zure marinade van de vis, waardoor de wijn de frisse, ziltige tonen van het gerecht versterkt zonder de delicate visstructuur te overstemmen.



Wijnsuggestie

Vina Ventisquero
Queulat Sauvignon Blanc



Voor 4 personen

SALADE MET GEMARINEERDE OSSENHAAS EN PECORINO

Ingrediënten

300 g ossenhaas (vraag de Keurslager om een smal stukje voor mooie plakjes)
2 el pesto
½ teentje knoflook, uitgeperst
1 citroen (sap voor marinade, rasp als garnering)
4 sneetjes witbrood, geroosterd en warm besmeerd met roomboter (40 g)
150 g gemengde salade
250 g cherrytomaatjes, in vieren gesneden
100 g zwarte olijven, plakjes
10 g basilicumblaadjes
100 g Pecorino, geschaafd of grof geraspt
2 el olijfolie
Peper en zout

Benodigdheden dressing

100 ml olijfolie
50 ml frambozenazijn
1 el groene pesto
½ teentje knoflook
2 el lente-ui, gesneden
1 tl mosterd
Peper en zout

Bereidingswijze

Meng de pesto met de knoflook en 1 el citroensap en wrijf de ossenhaas daarmee in. Kruid het vlees vervolgens met versgemalen peper en laat het minimaal 2 uur afgedekt marineren. Dep de ossenhaas een beetje droog met keukenpapier, bestrooi het met een snufje zout en braad het in 2 tot 3 minuten rondom rosé in olijfolie. Laat het vlees even afkoelen en snijd dunne plakken. Steek met een groot glas rondjes uit het brood en snijd deze doormidden.

Bereiding salade en dressing

Pureer alle benodigdheden voor de dressing met een staafmixer en breng het op smaak met peper en zout. Verdeel de gemengde salade met de cherrytomaatjes en zwarte olijven over de borden en sprenkel de dressing eroverheen.

Verdeel de plakjes ossenhaas, basilicum en Pecorino erover. Rasp er tot slot de citroenschil overheen en leg het geroosterd brood erbij.



Wijnsuggestie

Villa Trasqua
Chianti Classico
BIO



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: PIZZA

Pizza is één van de meest geliefde gerechten in de Nederlandse huiskamers of buiten de deur in een Italiaans restaurant. Van een makkelijke maaltijd uit de diepvries tot de meer culinaire varianten bij een goed restaurant. In alle gevallen kan een bijpassende wijn de gehele maaltijd naar een hoger plan tillen. Maar door de enorme diversiteit van saus en toppings is er ook een grote

diversiteit aan wijnen bij pizza te drinken. Eigenlijk is de saus nog de belangrijkste factor om te bepalen welke wijn je bij een pizza drinkt.

De meest basic pizza, pizza margherita, met tomatensaus, mozzarella en basilicu. Deze vragen om een wijn met een zekere frisheid, maar ook de nodige zuren om tegen de tomatensaus op te kunnen. Een rode wijn uit Chianti is hier een uitstekende keuze. Deze wordt gemaakt van voornamelijk sangiovese druiven en staat bekend om zijn levendige zuren, kersenaroma's en subtiële kruidigheid. Die zuren sluiten perfect aan bij de tomatensaus, terwijl de lichte tannines mooi samengaan met de romige mozzarella. Het resultaat is een evenwichtige combinatie waarin geen van beide overheerst. Ook als er vlees, zoals salami op de pizza ligt is chianti een prima optie.

Een andere wijn die ontzettend lekker is bij pizza met tomatensaus is een dolcetto. Zeker als je deze licht koelt. Dolcetto heeft ook mooie zuren, maar wat minder tannines dan een chianti.

Het is een zeer sappige en fruitige wijn en een pizza op een terras met een gekoeld glas dolcetto is echt een feest. Wat ook een leuke benadering is, is om regionale combinaties te maken. Denk bijvoorbeeld aan ingrediënten die op Sicilië veel op pizza's gebruikt worden zoals aubergine, ansjovis of sardines en combineer die met een fruitige rode wijn als frappato. Of kies voor bij een pizza met truffel voor een nebbiolo, bijvoorbeeld een barbaresco, uit Piëmonte. Zo vertelt de wijn in combinatie met de pizza het verhaal van de regio.

Naast tomatensaus is een pizza met een witte saus, een pizza bianca, ook steeds populairder. Deze is heel lekker met vis, maar is ook heerlijk met Italiaans spek zoals pancetta. Bij deze saus is een rijke witte wijn heel lekker. Maar ook een mousserende wijn is een goede combinatie omdat deze met de bubbels en fijne zuren perfect door het romige van de saus en het vetige van de kaas heen snijdt. En als je echt wil uitpakken, eet je een pizza bianca met truffel gecombineerd met een mooie champagne!

VITICCIO CHIANTI CLASSICO (BIOLOGISCH)

Een intense robijnrode wijn met aroma's van rood fruit, pruimen en viooltjes. In de neus zijn delicate tonen van tabak en grafiet terug te vinden. Deze rijke Chianti Classico afkomstig van het wijnhuis Viticcio, heeft voldoende structuur met uitgebalanceerde tannines en kruidige tonen van tijm. De fijne zuren zorgen ervoor dat deze wijn geen moment verveelt en de lange afdronk met cacao tonen is verleidelijk.

Het wijnhuis Viticcio 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. Het landgoed omvat in totaal 58 hectare aan wijngaarden, waarvan 28 hectare gelegen is in het historische kerngebied van de Chianti.



SARTORI MARANI

Sartori Marani is gemaakt van licht ingedroogde garganega, chardonnay, sauvignon blanc en manzoni bianco druiven. Dit is een rijke witte wijn die erg lekker is bij een pizza bianca met vis. De druiven zijn afkomstig van de steile hellingen rond Soave. Na met de hand te zijn geoogst laat men de druiven 40 dagen licht indrogen.

Daarna worden ze geperst, de schilletjes blijven nog kort in contact met de gekoelde most en vervolgens wordt de most vergist, deels op eikenhouten vaten. Daarna volgt 6-7 maanden rijping op de fijne lie.

De wijn is helder fonkelend geel van kleur. In de geur rijke aroma's van rijp fruit en een vleugje honing. In de mond weelderig met een lange afdronk met minerale tonen; de vulkanische bodem van Soave komt hier tot uitdrukking.



ANGELO NEGRO DOLCETTO D'ALBA CESCO

Een heerlijke sappige wijn. Drink deze vooral gekoeld als je in de zomer je pizza in de tuin of op een terras eet. De heuvels met de dolcetto-druiven voor deze wijn liggen in het Langhe gebied. De ligging is zuid/zuidwest op zo'n 300 m hoogte. De ondergrond is voornamelijk samengesteld uit kalk, leesteen en steengruis.

De oogst vindt eind september plaats. Eerst laat men de druiven 14 uur een koude schilweking ondergaan, waarna de traditionele vergisting doorgaat. De wijn rijpt nog korte tijd op rvs tanks. Dit resulteert in een helderrode wijn. Zeer aangename fruitaroma's van frambozen en zwarte bessen. Een zachte smaak met milde tannines. In de afdronk, voornamelijk pruimen en bosbessen.



CHAMPAGNE LANSON LE BLANC DE BLANCS

Een feest is het drinken van deze champagne van Lanson met een pizza bianca met truffel of andere mooie ingrediënten, zoals bijvoorbeeld gerookte zalm. Frisheid en elegantie vormen de basisprincipes van Lanson. Deze blanc de blancs is daar een prachtig voorbeeld van.

De chardonnay-druiven komen uit 15 verschillende cru's (grotendeels premier en grands crus) uit twee zeer verschillende regio's, de combinatie hiervan zorgt voor een unieke balans. De vlezige en rijpe druiven uit de Montagne de Reims zorgen voor rijkdom en gulheid, terwijl de druiven uit de Côte des Blancs verfijning en mineraliteit bieden. De verfijning en finesse in deze gastronomische champagne worden versterkt door de pure en minerale afdronk en frisheid die zo kenmerkend is voor Lanson.



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 YARDEN ROSÉ

Deze rosé, gemaakt van de tinta cao druif, is echt een vondst, een pareltje onder de 'eet' rosés. Het frisse aroma van roze peperkorrels, rozen en aardbeien met room maar ook een beetje citroengras maakt deze medium body rosé fijn droog en verfrissend. Mooi is dat je hem ook iets ouder kunt drinken. Hij wordt dan alleen maar mooier.

Ik serveer hem graag bij geroosterde zalm, watermeloen met feta en een scheutje olijfolie, forel met knoflookboter of gebakken brie.



MIKE OVERVLIET ALVI'S DRIFT BRUT ROSÉ

Zonnig in het glas en barstensvol fruit: deze Brut rosé van Alvi's Drift is precies wat je wilt op een lichte lentedag of bij een zomerse borrel. Deze frisse, mousserende rosé geurt heerlijk naar groene appel, aardbei, watermeloen en granaatappel. De smaak is heerlijk aangenaam fris, met een fijne mousse en een droge afdronk. Een vleugje citrus ook, elegant, maar nooit saai.

Een echte publiekslieveling uit Zuid-Afrika die moeiteloos doordrinkt en altijd goed gezelschap is.



BOUKE WIJLENS A D'AUSSIÈRES ROSÉ

Afkomstig van Domaine d'Aussières, een prachtig wijngoed verscholen in de ruige heuvels direct achter de Middellandse Zeekust van Narbonne, in het zuiden van Frankrijk. De historie is er te voelen, de Abdij van Fontfroide beheerde hier sinds 1065 al wijngaarden, met wijnen van voortreffelijke kwaliteit.

De A d'Aussières range is een fijne serie wit, rood en rosé, met een perfecte prijs/kwaliteit verhouding. De A d'Aussières Rosé is een klassieke blend van grenache, cinsault en syrah. Een wijn met een frisse stijl, aroma's van framboos en grapefruit, en een sappige afdronk. Perfect om de lente mee in te luiden!



ROBERT HANDJES CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE CUVÉE MARIE-CHRISTINE

Lastig thema dit keer, want ik zal zelf niet zo heel snel een rosé inschenken; ik ben meer van de witte wijn. Maar als ik dan toch een rosé kies, dan die prachtige klassieker van Château de l'Aumérade, de Cuvée Marie Christine: een Côtes de Provence Cru Classé maar liefst!

Kijk, daar word ik zelfs blij van. Die schitterend bleekrose tint. Die delicate geur met tonen van perzik en roze grapefruit. En die heerlijke smaak met citrus in de afdronk, aromatisch en complex en lang natalmend in de mond. Wat een feest!



PATRICK VAN EGMOND VILLA TRASQUA ROSATO TOSCANA 'TRASOLE'

Rosé hoeft echt niet per definitie in de zomer gedronken te worden, maar toch is het dan wel extra lekker om te genieten van zo'n glas waar het rode fruit echt uit stuift. Vooral frambozen en kersen voeren de boventoon in de neus van deze Toscaanse rosé gemaakt van sangiovese.

Als ik deze wijn in mijn glas heb, breekt spontaan de zon door! Misschien speelt de herinnering aan het drinken van deze wijn tussen de wijngaarden van Villa Trasqua in Toscane daar ook een rol bij.

ROSÉ



KARLIJN VINK NARRATUR ROSÉ

Een prachtige, elegante rosé, maar dan met een verrassende twist. Deze Narratur rosé komt uit het zonnige zuiden van Frankrijk en is gemaakt van voornamelijk grenache met een klein beetje vermentino. Ik vind de rosé heerlijk, want je proeft het rode fruit, zoals framboos, en de frisheid is er nog steeds, maar de wijn heeft tegelijk een mooie, zachte structuur en een ontzettend lange afdrank.

Zelf drink ik hem het liefst bij een lichte salade of een lekkere borrelplank. Maar eerlijk? Vaak drink ik hem ook gewoon zo, omdat ik het een heerlijk glas vind en je er geen eten naast hoeft te hebben.



LINDA VAN AKKEREN MEGA SPILEO ROSÉ

Ook al kan rosé het hele jaar door, toch krijgen 'we' massaal zin in een lekker glas rosé bij de eerste zonnestralen in de lente. Natuurlijk is de Provence rosé niet voor niets de klassieker, bekend en geliefd bij velen, maar er is nog zoveel meer op het gebied van rosé! Doe eens gek en ga voor deze Mega Spileo Rosé uit Achaia, Griekenland. Een heerlijke rosé, gemaakt van de inheemse druif malagousia en cabernet franc. Elegant, fris, fruitig met mooie zuren, en dat verpakt in een prachtige fles (het oog wil natuurlijk ook wat...). Laat de lente maar komen!







WIJNQUIZ



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

1.

In welk dorp in de Côte de Nuits vind je de beroemde Grand Cru wijngaarden Chambertin en Chambertin-Clos de Bèze?

- A. Morey-Saint-Denis
- B. Gevrey-Chambertin
- C. Vosne-Romané



2.

Welke bodemsoort, bestaande uit fossiele oesterschelpen, is verantwoordelijk voor de unieke mineraliteit in Chablis en delen van de Sancerre?

- A. Löss
- B. Kimmeridgien
- C. Schist



3.

De wijn brunello di montalcino moet voor 100% gemaakt worden van welke specifieke kloon van de sangiovese druif?

- A. Sangiovese Grosso
- B. Sangiovese Piccolo
- C. Prugnolo Gentile



4.

Welke Californische vallei staat bekend om de beste zinfandel van oude stokken en heeft een koeler klimaat door de invloed van de Petaluma Gap?

- A. Napa Valley
- B. Russian River Valley
- C. Central Valley

5.

Wat is het doel van 'cold soaking' vóór de alcoholische vergisting bij rode wijn?

- A. Het verhogen van het alcoholpercentage.
- B. Het extraheren van kleur en aroma's zonder harde tannines te onttrekken.
- C. Het stoppen van de malolactische gisting.



6.

Welke druif is de belangrijkste component in de assemblage van een sauternes, gewaardeerd om zijn dunne schil die gevoelig is voor botrytis?

- A. Sémillon
- B. Sauvignon Blanc
- C. Muscadelle

7.

In welke regio in het noordoosten van Spanje vind je de beroemde licorella bodem (leiste en kwarts)?

- A. Priorat
- B. Ribera del Duero
- C. Rías Baixas

MEEDOEN?

Stuur uw oplossing vóór 10-05-2026 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

wintereditie 2025: B, A, C, A, B, A, B, A, B, A

8.

Wat is de minimale rijpingstijd op de gistcellen (sur lie) voor een vintage champagne?

- A. 15 maanden
- B. 3 jaar
- C. 5 jaar

9.

Welk anbauegebiet staat bekend om zijn extreem steile wijngaarden langs de rivier, waar bijna uitsluitend riesling op een bodem van blauwe leiste groeit?

- A. Rheingau
- B. Mosel
- C. Pfalz



10.

Hoe noemt men het proces waarbij men de druiven laat drogen op matten of zolders om de suikers en smaken te concentreren, zoals bij Amarone?

- A. Appassimento
- B. Ripasso
- C. Govere



WINNAAR WINTEREDITIE 2025

De winnaar van de wijnquiz uit de vorige editie is de heer Taschner. Hij mocht uit handen van Tino Filippo, wijnadviseur bij De Druiventuin in Leiden, de waardebon in ontvangst nemen. Nogmaals van harte gefeliciteerd!



LAS TERRAZAS VINEYARD,
LEYDA VALLEY, CHILE

Imported & distributed by



NIX18

Geen 18, geen alcohol.

Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op

*Wim
over
wijn.nl*

