

18^{de} JAARGANG • ZOMER 2026 • NUMMER 2

WIJN

KENNER

HISTORROOTS

TERUG NAAR DE GRIEKSE OORSPRONG

DE WIJNEN VAN MADAME VEUVE POINT

BOURGOGNE IN HAAR MEEST PURE VORM

ALVI'S DRIFT

ICONISCHE WIJNEN UIT WORCESTER

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



Beste wijnliefhebber,

De zon staat hoog, de dagen zijn eindeloos en de kurkentrekker draait overuren. De zomer van 2026 is eindelijk hier! Het is het seizoen van lange tafels in de tuin, het geluid van proostende glazen en de ontdekking van wijnen die perfect passen bij de lome warmte. In deze editie vieren we de ultieme vrijheid die alleen de zomer kan bieden. Van verfrissende witte parels tot verrassende ontdekkingen voor bij de barbecue: wij hebben de zon voor u in dit nummer gevangen.

In dit nummer nemen we u mee op een reis langs zonovergoten wijngaarden en inspirerende verhalen. We trappen af met een zomers bezoek aan de Rhône vallei voor de wijnen van Brunely en duiken in de bijzondere wereld van Alvi's Drift & het Montessori onderwijs.

Voor de liefhebbers van het onbekende hebben we een prachtige fiano geselecteerd, dit keer de hoofdrolspeler in de rubriek 'onbekend, maar niet onbemind'.

Daarnaast besteden we uitgebreid aandacht aan 'Old Vines Day' en de rijke historie van wijnhuizen zoals Clos Galerne en Mega Spileo, een domein dat onlosmakelijk verbonden is met het gelijknamige 'Grote Klooster'. Op deze historische grond, waar monniken al in de 16e eeuw wijn verbouwden, ontdekken we hoe eeuwenoude tradities en een uniek terroir samenkomen in het glas van nu. Een verhaal over passie, erfgoed en de diepe wortels van de Griekse wijnbouw.

Of u nu geniet van de Perfecte Combinatie, de receptenpagina van de Keurslager, de tips van Hubrecht Duijker leest of uzelf uitdaagt met onze wijnquiz: deze editie biedt voor ieder wat wils. Wij wensen u dan ook een zomer vol bijzondere ontdekkingen en prachtige glazen.

Proost op een onvergetelijke zomer!

Luuk Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN

Grand Cru **22** | Bijzonder biologisch **14**

Wijnklets met Michel van Tuil **15** | Een schilderij van Hubrecht Duijker **17** | Onbekend maar niet onbemind **18** | De verborgen parel **26** | Wijn aan tafel **32** | De perfecte combinatie **34**

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

ACHTERGRONDEN

Iconische wijnen uit Worcester **4** | Alvi's Drift; wijn met een doel **6**

Madame Veuve Point; een ode aan witte bourgogne **8** | Wijnhuizen op vakantie **12**

Een avond met Robert Handjes **19** | Historoots; terug naar de griekse oorsprong **20**

WK 2026; welke wijn drink jij? **23** | 1 september - Cap classique dag **24**

Lobster Club, Nieuw-Zeeland **28** | 12 juni - World Verdejo Day **29** | 1 augustus - Old Vines Day **30**



DE ICONISCHE WIJNEN VAN ALVI'S DRIFT: ALBERTUS VILJOEN EN VERREAUX



**Neem even de tijd om stil te staan,
te proeven en te herinneren waar het leven werkelijk om draait.**

Alvi's Drift ontleent zijn naam aan de laaggelegen brug over de Breede Rivier, die dwars door het familiebedrijf loopt. Albertus Viljoen van der Merwe speelde in 1930 een belangrijke rol bij de bouw van deze brug. Zijn zoon Bertie plantte de eerste wijnstokken op het familielandgoed. Vandaag de dag is het Berties zoon, Alvi van der Merwe, die de bekroonde wijnen van het domein maakt: vol van smaak en vergist op eikenhouten vaten, vormen de Albertus Viljoen Icon-wijnen het ultieme bewijs van Alvi's toewijding aan kwaliteit. Rijk, elegant en gemaakt om van te genieten.

"Onze iconische wijnen worden met vakmanschap gemaakt voor de fijnproever. Ze kunnen zich moeiteloos meten met de wereldtop en weerspiegelen onze voortdurende zoektocht naar perfectie in alles wat we doen," aldus Alvi.

CHENIN BLANC VAN OUDE STOKKEN

Neem nu bijvoorbeeld de Albertus Viljoen Chenin Blanc, één van de iconen van Alvi's Drift waarbij de chenin blanc druiven uit de oudste, eigenlijk vergeten chenin blanc-wijngaarden komen, old vines dus feitelijk. De druiven worden tijdens de oogst ook nog eens met de hand geselecteerd. Een oogst die plaatsvindt in de koele vroege ochtend.

Na het persen van de hele trossen wordt uitsluitend het allerbeste vrijlopende sap gebruikt. Dit sap vergist volledig op Frans eikenhout waarna de jonge wijn ook nog eens twaalf maanden rijpt in 100% Franse eikenhouten vaten. Hierna wordt elk vat afzonderlijk geproefd voordat de uiteindelijke assemblage wordt samengesteld. Deze erfgoed chenin blanc laat een uniek karakter zien met aroma's van kamperfoelie en subtiele tonen van passievrucht en specerijen. Verwacht een mooi gebalanceerde smaak met een aangenaam lange, verfijnde afdronk.



WIJN MET EEN DOEL

ALVI'S DRIFT WERKT SAMEN MET 'THE INDABA INSTITUTE FOR EARLY CHILDHOOD DEVELOPMENT'

Alvi's Drift gelooft al lange tijd dat een uitzonderlijke wijn meer moet doen dan alleen het verhaal van zijn herkomst vertellen – hij moet ook ergens voor staan. Vanuit die overtuiging heeft het wijnhuis haar samenwerking met het Indaba Instituut uitgebreid. Indaba zet zich in voor vroege kinderonwikkeling en de opleiding van leerkrachten in Zuid-Afrika, gebaseerd op de ideeën van Montessori.

Deze samenwerking is geen losstaand initiatief, maar een vanzelfsprekend verlengstuk van het DNA van Alvi's Drift. Met elke verkochte fles uit de Albertus Viljoen Icon Range en de Verreaux gaat een deel van de opbrengst naar het Indaba Institute.

Daarmee worden concrete onderwijsresultaten ondersteund en kansen gecreëerd – niet alleen voor kinderen, maar ook voor de leraren die hen begeleiden en de gemeenschappen die hen grootbrengen.

"Bij Alvi's Drift stopt onze ambitie voor kwaliteit niet bij de wijngaard," vertelt Alvi van der Merwe. "Excellentie zit ook in hoe we onze mensen ondersteunen, hoe we toekomstperspectief creëren buiten de kelder en hoe we bewust investeren in het duurzame welzijn van ons land en zijn mensen." Dit partnerschap is slechts één onderdeel van Alvi's filosofie. Op het landgoed zelf wonen en werken meer dan 500 medewerkers met hun gezinnen

onder goede omstandigheden, ondersteund door een school, crèche, gemeenschapscentrum en goede huisvesting. Maar ook loopbaanontwikkelingsprogramma's en een trotse WIETA Level A-certificering (Wine and Agricultural Ethical Trade Association) maken onderdeel uit van de bedrijfsfilosofie. Dit zijn geen symbolische initiatieven, maar stevige pijlers onder het succes van het bedrijf.

"Wijn brengt mensen samen en creëert momenten van plezier," aldus Alvi. "Maar wanneer de wijn met een duidelijke intentie wordt gemaakt, kan hij ook echte, meetbare verandering teweegbrengen."



WE TRAIN Teachers
WE EMPOWER Individuals
WE TRANSFORM Communities



Voor meer informatie over dit project: www.alvisdrift.co.za of scan de QR.



ALVI'S DRIFT ALBERTUS VILJOEN CHARDONNAY & BISMARCK

En dat brengt ons bij nog een schitterende icoon van Alvi's Drift: de Albertus Viljoen Chardonnay

Waarbij ook deze chardonnay door Alvi en zijn team op de meest zorgvuldige wijze gemaakt wordt. Gezegend met een ideaal mediterraan microklimaat, een rijke diversiteit aan bodems en het water van de Breede Rivier, beschikken de wijngaarden over alles wat nodig is om wijnen van uitzonderlijke kwaliteit, karakter en diepgang te creëren. Na zowel de alcoholische als de malolactische vergisting, rijpt de wijn gedurende elf maanden op Frans eiken. In de neus opent deze wijn met intense, expressieve aroma's van vanille en specerijen, frisse citrusschil, kokos en honingmeloen.

In de mond is hij medium vol, met een fijne zuurgraad en een lange, elegante afdrank met een frisse, citrus gedreven signatuur. Een wijn met een lang bewaarpotentieel.

De Albertus Viljoen serie is niet compleet zonder de Bismarck.

Vernoemd naar de grote hond van Alvi waar hij bijzonder aan gehecht was, is dit een zeer bijzonder 'rode blend'. Alle druivensoorten, zeven! in totaal, worden afzonderlijk gevinifieerd en gerijpt. Shiraz 41% - cabernet 21% - pinotage 15% - grenache 9% - petit verdot 6% - alicante bouschet 4% - viognier 4%. De druiven worden ontsteeld en vervolgens drie tot vier dagen koud geweekt, waarbij een deel van het sap wordt afgetapt om

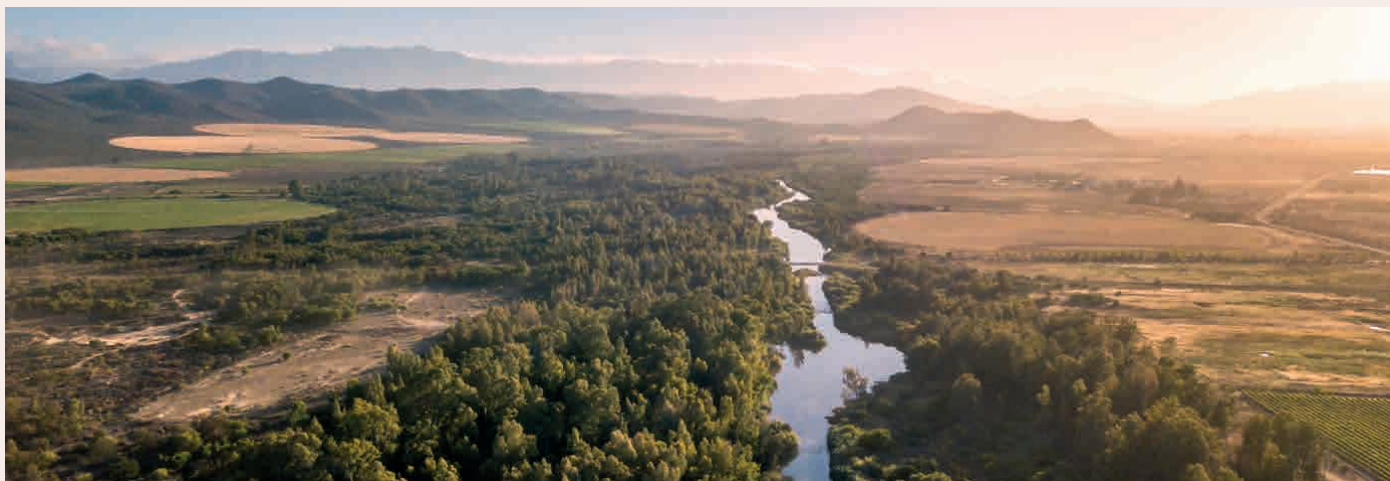
extra schilcontact en kleurintensiteit te verkrijgen tijdens de vergisting. De fermentatie vindt plaats op vat, gevolgd door een malolactische vergisting. Daarna rijpt de wijn twaalf maanden in een combinatie van Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten. Diep donker van kleur en rijk van textuur biedt deze wijn een indrukwekkende complexiteit. Intense aroma's van rijpe pruim, rode kers, peper en zoethout, verfijnd door florale tonen van viooltjes en een gelaagde kruidigheid. Zijdezachte tannines omlijsten het fruit en leiden naar een lange, aanhoudende afdrank waarin veel kruiden. Een wijn gemaakt om herinnerd te worden. Nu en over 10 jaar.

ALVI'S DRIFT VERREAUXPINOTAGE

De term "Verreaux" verwijst meestal naar een diersoort die is vernoemd naar de 19e-eeuwse Franse natuuronderzoeker Jules Verreaux. In dit geval de Zwarte arend (*Aquila verreauxii*), een zeer grote, donkere arendsoort.

Hij komt voor in bijna heel Zuid-Afrika, Namibië, Botswana, Zimbabwe en Malawi. De Verreaux is bij Alvi's Drift een absoluut icoon, een absolute premium wijn, gemaakt van 100% pinotage. De naam Verreaux is precies waar deze wijn voor staat: kracht, precisie en elegantie. Een symbool van hoogte, veerkracht en vastberadenheid. Een wijn die niet volgt, maar leidt.

Deze speciaal geselecteerde pinotage druiven worden gekneusd en vergist in traditionele open betonnen tanks – bijna een eeuw geleden gebouwd door onze oprichter, Albertus Viljoen van der Merwe, liefkozend bekend als Oupa Alvi. Na de fermentatie blijft de wijn enkele dagen op de schillen voordat hij wordt overgebracht naar een combinatie van nieuwe Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten. Hier rijpt hij twaalf maanden tot volledige harmonie. Diep donker van kleur, een intens en verleidelijke neus met aroma's van rijpe pruimen en zwarte bessen, pure chocolade, vijg en zachte, rijpe vanille. Met zijn fluweelzachte tannines is dit een wijn om te rijpen. Een wijn met autoriteit.





MADAME VEUVE POINT

EEN ODE AAN WITTE BOURGOGNE

De Bourgogne staat al eeuwenlang bekend om haar uitzonderlijke wijngaarden voor chardonnay en pinot noir. Van het noordelijk gelegen Chablis tot aan Beaujolais biedt de Bourgogne een indrukwekkende diversiteit. De kwaliteit van de wijnen is de afgelopen jaren alleen maar toegenomen, mede dankzij verfijnde wijnbouw en vakmanschap.

Tegelijkertijd brengt klimaatverandering nieuwe uitdagingen met zich mee. Extreme weersomstandigheden, zoals vorst, hagel en hittegolven, zorgen voor wisselende opbrengsten en zetten de kenmerkende stijl van de wijnen onder druk.

Wat de Bourgogne werkelijk uniek maakt, is haar ongekende diversiteit. Nergens ter wereld vertaalt terroir zich zo precies in het glas. Verschillen in bodem, expositie en microklimaat zorgen ervoor dat zelfs naast elkaar gelegen wijngaarden totaal verschillende wijnen produceren.

Elke fles vertelt zijn eigen verhaal. In het noorden ligt Chablis, beroemd om zijn strakke, minerale chardonnay, gevormd

door de karakteristieke kimmeridgienbodem. Verder naar het zuiden ontvouwt zich de Côte d'Or, de "gouden helling" en het kloppend hart van de Bourgogne. Deze iconische strook is verdeeld in de Côte de Nuits, waar pinot noir tot zijn meest verfijnde en krachtige expressie komt, en de Côte de Beaune, thuisbasis van enkele van 's werelds meest elegante en complexe witte wijnen.

Meer bescheiden, maar zeker niet minder interessant, is de Côte Chalonnaise. Deze vaak onderschatte regio biedt wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding en laat zien dat de ziel van de Bourgogne ook buiten de grote namen volop te vinden is.

Helemaal in het zuiden van de Bourgogne ligt de Mâconnais, dat dankzij het mildere klimaat vaak een rondere en rijpere stijl chardonnay voortbrengt.

De wijngaarden van Madame Veuve Point strekken zich uit van de Côte de Nuits tot de Mâconnais, gelegen op zorgvuldig geselecteerde hellingen.



MADAME VEUVE POINT

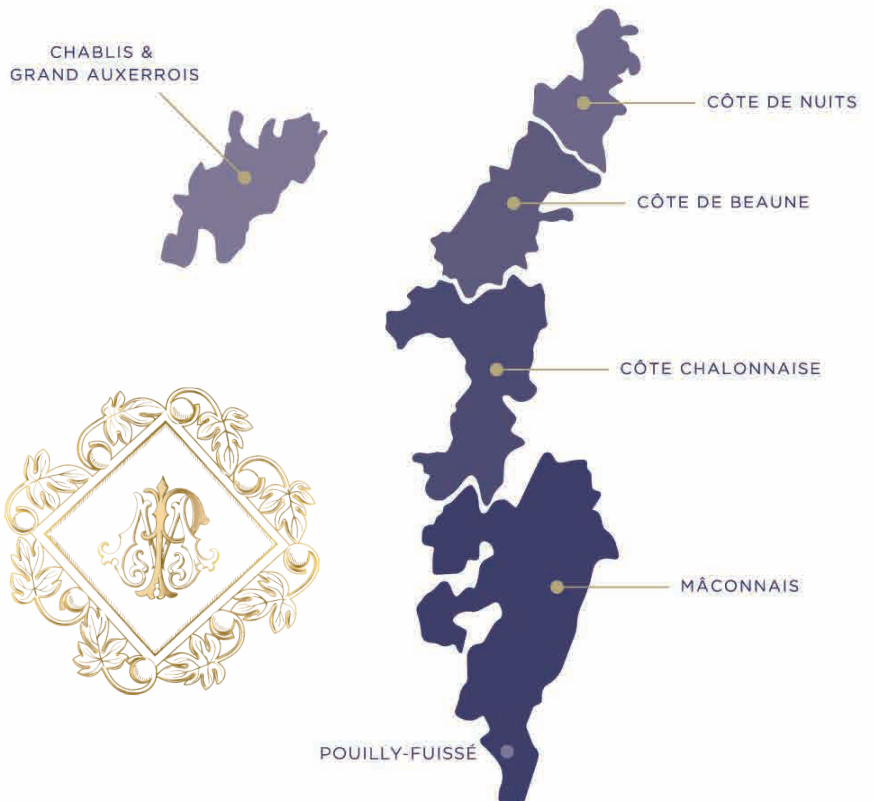
Het wijnhuis Madame Veuve Point in Beaune heeft een geschiedenis die teruggaat naar het einde van de 19e eeuw. Het werd opgericht door Jeanne-Marie Point, weduwe (veuve) op 26-jarige leeftijd. Vanuit haar huis met wijngaard besloot zij het werk van haar overleden echtgenoot voort te zetten om voor haar zootje te zorgen. Zij werd wijnboerin en maakte opvallende wijnen.

In 1904 greep zij de kans om haar wijnen en de Bourgogne op de Saint Louis World Fair in Amerika te presenteren. Daar wonnen haar wijnen de Prize for Excellence! Een opmerkelijke prestatie in een tijd waarin vrouwen nauwelijks werden erkend in de wijnbouw.

Met haar vastberadenheid en passie voor wijn leidde zij het wijnhuis. Haar innovatieve geest en oog voor detail waren de basis voor de excellentie die nog steeds voortduurt.



VIGNOBLE DE BOURGOGNE



Ze stierf in 1959 op 82-jarige leeftijd en haar zoon, Benoît, erfde haar wijngaarden. Sinds 2015 leidt Géraldine Point, achterkleindochter van Jeanne-Marie, met dezelfde passie en toewijding het wijnhuis. Zij combineert traditioneel vakmanschap met een moderne visie, in nauwe samenwerking met ervaren wijnbouwers uit Beaune die ze al kent vanaf dat ze een klein meisje was.

“Nederige excellentie” is de leidraad voor Madame Veuve Point bij de vinificatie, rijping en botteling. De rijping gebeurt in Franse eiken vaten, in roestvrijstalen tanks of een combinatie van beide. Er wordt nooit meer dan 10% nieuw hout gebruikt, zodat het eiken het fruit slechts subtiel ondersteunt. Elke wijn behoudt zo zijn eigen identiteit en weerspiegelt puur zijn terroir en cru.

Nu het voorjaar is aangebroken en de zomer voor de deur staat, is het tijd voor een ode aan de witte bourgognewijnen van Madame Veuve Point.



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



SAINT AUBIN PREMIER CRU REMILLY

De wijngaarden van Saint-Aubin behoren tot de minder bekende juwelen van Bourgogne. Het climat "En Remilly", geclassificeerd als Saint-Aubin Premier Cru, ligt op een bodem van kalkrijke zanden en mergelgrond. Het perceel ligt direct naast zijn prestigieuze burens Chassagne-Montrachet en Puligny-Montrachet.

Bij het maken van deze wijn wordt er nauwgezet op toegezien dat het fruitige karakter en de frisheid van de zachtgeperste druiven gedurende het gehele proces behouden blijven. De rijping op eikenhout geeft de wijn complexiteit en verfijning.

In de mond is de wijn complex en goed in balans. De aanzet is strak en mineraal, gevolgd door aroma's van noten en gele appel. In de afdronk ontdekt men tonen van boter en geroosterde noten. De textuur is uniek: zeer rijk, romig en zacht. De lengte is indrukwekkend.

MEURSAULT

De wijngaarden van Meursault liggen in het zuidelijke deel van de Côte de Beaune op zacht glooiende hellingen tussen 230 en 360 meter hoogte met een zeer gunstige expositie. Het terroir ontleent zijn kwaliteit aan de kalkrijke mergelbodems. De hoge kwaliteit van de druiven van dit terroir is fantastisch, waardoor ervoor wordt gekozen deze wijn slechts licht op eikenhout te laten rijpen. Dit resulteert in een pure wijn met een uitgesproken persoonlijkheid.

Het bouquet is geconcentreerd en onthult aroma's van amandel, geroosterde hazelnoot, boter en honing, witte bloemen en minerale tonen (vuursteen). De wijn is rijk en vol met smaken van hazelnoot en geroosterd brood, met een mooie balans tussen kracht en frisheid.

SANTENAY BLANC

Met een ligging op het zuidoosten en een bijzonder gunstig microklimaat bereiken de druiven hier een perfecte rijpheid. De bodem bestaat uit grind, mergel en kalksteen, wat structuur en rijkdom aan de druiven geeft. Na handmatige oogst worden de druiven zorgvuldig geselecteerd, zodat alleen het beste behouden blijft. Vervolgens wordt de wijn gemaakt en rijpt hij langzaam in eikenhouten vaten in de kelders in Beaune.

Met zijn opmerkelijke aromatische zuiverheid verleidt de Santenay met tonen van citroen en acaciabloesem. In de mond is hij puur, een beetje ziltig, maar vooral zeer elegant.



POUILLY FUISSE

Onze "bien-aimé" Pouilly-Fuissé is het vlaggenschip van het assortiment van Madame Veuve Point. De wijngaard is het erfgoed van de familie Point en ligt beschut aan de voet van de Roche de Solutré. De druiven worden kort na de oogst geperst om de kwaliteit van het fruit optimaal te behouden. Na een periode van rijping op de fijne lies wordt de wijn gedurende enkele maanden opgevoed op eikenhouten vaten.

Het bouquet van deze prachtige goudgele wijn omvat oneindig veel impressies: minerale tonen (silex/vuursteen), amandel en hazelnoot, citrus, wit fruit, acacia, broodkruim, boterige brioche en honing. In de mond is zij vol en weelderig en tegelijkertijd verfijnd en elegant.



ZON, VAKANTIE EN WIJN...

DEZE WIJNHUIZEN WIL JE BEZOEKEN!

Het zonnetje laat zich weer voorzichtig zien en we bereiden ons langzaam voor op de zomervakantie. Met de auto naar Frankrijk, zoals een groot deel van Nederland doet, of zuidelijker richting Spanje, Italië of Griekenland. Of natuurlijk naar de andere kant van de wereld.

Het mooie is dat op veel vakantiebestemmingen ook prachtige wijnhuizen te bezoeken zijn. Sommige kun je bezoeken voor een rondleiding en proeverij, bij andere kun je ook dineren of zelfs overnachten. Hierbij tien van onze favorieten in Europese vakantie landen. Al zouden we deze lijst moeiteloos nog met tien of twintig wijnhuizen kunnen uitbreiden. Zowel binnen als buiten Europa, wellicht een idee voor de volgende editie van de Wijnkenner..



PORTUGAL

Quinta da Chocapalha (Lisboa)

Op ongeveer een uur ten noorden van Lissabon ligt het prachtige familiebedrijf Quinta da Chocapalha. Absoluut een bezoek waard. Geniet van de mooie omgeving, volg een rondleiding door de kelders en maak kennis met de vele inheemse Portugese druivenrassen. En proef ze natuurlijk vooral ook.

www.quintadachocapalha.com



SPANJE

Bodegas Montecillo (Rioja)

Bodegas Montecillo is een van de oudste wijnhuizen van Rioja. Ben je hier op vakantie, bezoek deze bodega dan zeker. Niet alleen voor een tour met proeverij, maar ook voor een picknick. Er is zelfs een escape room en er worden regelmatig concerten georganiseerd.

www.bodegasmontecillo.com

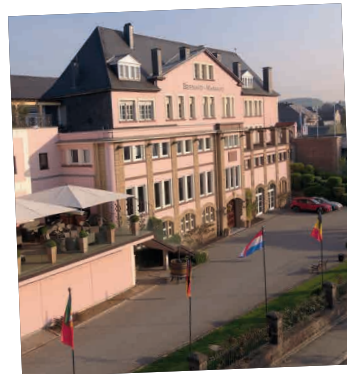


FRANKRIJK

Champagne Lanson (Champagne)

Een leuk idee voor een korte trip in het voor- of najaar is een bezoek aan de Champagne. Niet te ver, vaak aangenaam weer, een prachtige omgeving en natuurlijk de meest luxe bubbel ter wereld: Champagne Maison Lanson opent graag de deuren van zijn indrukwekkende kelders om je alles te leren over champagne en het huis Lanson. Een prachtige én smaakvolle ervaring.

www.lanson.com



LUXEMBURG

Bernard-Massard

Op weg naar Frankrijk (of terug naar huis) rijden veel mensen door Luxemburg. Stop dan niet alleen om te tanken, maar breng ook een bezoek aan Bernard-Massard. Dit wijnhuis, gelegen in Grevenmacher aan de Moezel, behoort tot de meest vooraanstaande en grootste producenten van het land en maakt heerlijke crémants. Volg een leuke tour en proef natuurlijk al die prachtige bubbels.

www.bernard-massard.lu



ITALIË

Angelo Negro (Piemonte)

Veel Nederlanders reizen in de vakantie naar Italië, en Italiaanse wijnen zijn natuurlijk enorm populair. Ben je hier op vakantie, bezoek dan vooral een wijnhuis. Angelo Negro, gelegen in Piemonte, is geweldig om te bezoeken. Je wordt gastvrij ontvangen door de familie Negro. Een unieke ervaring is borrelen of dineren bij Ciabot San Giorgio, op de heuvel tussen de wijngaarden, met heerlijke gerechtjes en natuurlijk de prachtige wijnen van Angelo Negro.

www.angelonegro.it

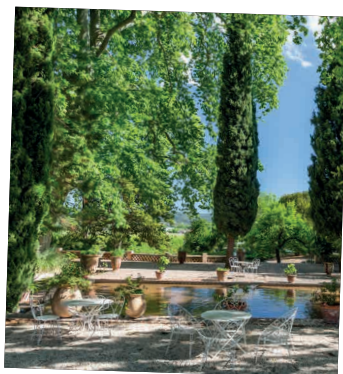


ITALIË

Villa Trasqua (Toscane)

Toscane is een van de bekendste wijnstreken van Italië, en niet zonder reden. Het prachtige landschap en de beroemde chianti classico-wijnen spreken tot de verbeelding. Bezoek Villa Trasqua en ontdek de kelders. Proef de mooie chianti classico's op het terras, omringd door wijngaarden en een schitterend landschap. Het ultieme vakantiegevoel.

www.villatrasqua.it



FRANKRIJK

Château de l'Aumérade (Provence)

Ben je in Zuid-Frankrijk op vakantie, breng dan zeker een bezoek aan Château de l'Aumérade met zijn heerlijke rosés. Dit typisch Provençaalse wijnhuis behoort tot een van de achttien Cru Classés. Je kunt er niet alleen terecht voor een tour en tasting, maar ook voor een quad-tour door de wijngaarden of een picknick in de tuinen (van juni tot en met september).

www.aumerade.com

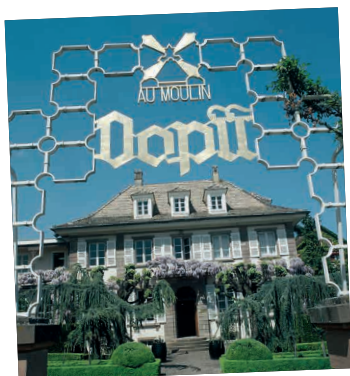


FRANKRIJK

Lorgeril (Languedoc)

Reis je naar Zuid-Frankrijk, meer richting Spanje? Bij het schitterende Carcassonne ligt Château de Pennautier, één van de châteaux van Lorgeril. Bezoek het kasteel en de tuinen, proef de wijnen en geniet van de omgeving. Het restaurant is geopend voor lunch en diner (afhankelijk van het seizoen) en er zijn verschillende mogelijkheden om te overnachten.

www.lorgeril.wine



FRANKRIJK

Dopff au Moulin (Elzas)

lets verder weg dan Champagne, maar nog steeds ideaal voor een korte trip: de Elzas. Ook een perfecte stop onderweg naar het zuiden. Pittoreske dorpjes met prachtige vakwerkhuisen, heerlijke cuisine met Franse en Duitse invloeden en schitterende wijngaarden. Bezoek hier zeker Dopff au Moulin, aan de rand van het mooie Riquewihir. Laat je verrassen door de heerlijke Elzasser wijnen. Ook de crémants zijn absolute aanraders.

www.dopff-au-moulin.fr



ITALIË

Pellegrino (Sicilië)

Ga je op vakantie naar het prachtige Sicilië, dan is een huurauto aan te raden om het hele eiland te ontdekken. Vergeet daarbij vooral Cantine Pellegrino niet. Er worden diverse tours en experiences aangeboden, vaak gecombineerd met Siciliaanse gastronomie. Ook de winery op het kleine vulkanische eiland Pantelleria (te bereiken via veerboot of vliegtuig) opent in de zomer haar deuren. Maak hier kennis met zibibbo en de verrukkelijke passito's.

www.carlopedrino.it



GRIEKENLAND

Mega Spileo

Reis je deze zomer wat verder naar het vasteland van Griekenland, breng dan een bezoek aan Mega Spileo. Deze historische wijngaard was verbonden aan het klooster Mega Spileo en ligt in het nationale park Chelmos-Vouraikos, in een unieke omgeving van bossen, diepe kliffen en hoge rotsen. Een indrukwekkende plek waar geschiedenis, natuur en wijn samenkomen.

www.megaspileo.gr

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:



LE CLOS GALERNE, SAVENNIÈRES

Savennières ligt op de rechteroever van de Loire, net stroomafwaarts van Angers, de hoofdstad van Anjou. Dit kleine, prestigieuze wijngedebied zou ook moeiteloos passen in de rubriek 'Verborgene Parels' van De Wijnkenner.

Domaine Le Clos Galerne is sinds 2018 in handen van Myrtille en Cédric Bourez. Het domein beschikt over tien hectare wijngaarden in de beste delen van Anjou Noir, het westelijke gedeelte van Anjou. De percelen zijn verdeeld over meerdere appellations, waaronder het gerenommeerde Savennières.

De bodems zijn bijzonder gevarieerd en bestaan onder meer uit schist, vulkanisch gesteente, zand en zandsteen. Door de wijngaarden waait regelmatig een koele, vochtige noordenwind: de Galerne. Aan deze karakteristieke wind dankt het domaine zijn naam.

Na de handmatige oogst van de chenin blanc druiven wordt de most eerst statisch geklaard. Vervolgens vinden zowel de alcoholische als de malolactische vergisting plaats met behulp van natuurlijke, lokaal aanwezige gisten. Daarna rijpt de jonge wijn elf maanden op barriques.

In de geur toont deze wijn zich aanvankelijk mineraal, met tonen van vuursteen en een subtiele hint van hout. In de mond ontvouwt hij zich breed en gelaagd, met nuances van licht gekonfijt citrusfruit. De frisse zuren geven deze rijke wijn structuur, spanning en elegantie.

De afdrank is lang, gul en indrukwekkend. Het is aan te raden de wijn te karaffen, zodat de aroma's zich optimaal kunnen ontwikkelen en de wijn volledig tot zijn recht komt. Deze savennières heeft bovendien een bewaarpotentieel van circa acht jaar.



CLOS GALERNE
Savennieres BIO

WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



HET WIJNLAND DUITSLAND IN DE EENENTWINTIGSTE EEUW

De Duitse wijnwet van 1971 legde lange tijd veel nadruk op liebliche Weine, variërend van eenvoudig tot kwalitatief goed. In de jaren tachtig nam de vraag naar zoete wijnen echter af, wat leidde tot een stagnatie van de export.

Vanaf de jaren negentig ontdekte Duitsland steeds meer de mogelijkheden van droge wijnen, vooral in combinatie met gastronomie. Een nieuwe generatie ambitieuze wijnmakers, vaak opgeleid en gevormd in het buitenland, bracht frisse ideeën en zelfvertrouwen met zich mee. Dit resulteerde in een duidelijke kwaliteitsimpuls en een hernieuwde internationale belangstelling voor Duitse wijnen.

Door de verschuiving in drinkpatroon – van zoet naar droog – kregen de beste wijngaarden opnieuw aanzien en status. Tegelijkertijd bleven ook de verfijnde edelzoete wijnen een belangrijk onderdeel van het Duitse wijnimago. Om kwaliteit en herkomst beter te waarborgen, werd de Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) opgericht. Deze vereniging hanteert strenge kwaliteitsnormen en een classificatiesysteem dat is gebaseerd op de herkomst en ligging van wijngaarden, vergelijkbaar met het Bourgondische model. Wijnen van VDP-leden zijn herkenbaar aan het logo van een adelaar met een druiventros op de capsule van de fles. Ongeveer 200 producenten zijn bij deze organisatie aangesloten.

De top van de kwaliteitspiramide wordt gevormd door de VDP Grosse Lage (vergelijkbaar met grand cru): de beste individuele wijngaarden van Duitsland. Droge wijnen uit deze wijngaarden worden aangeduid als Grosses Gewächs (GG), terwijl de zoete varianten worden geclassificeerd met predicateden zoals Auslese en Beerenauslese.

Daaronder bevinden zich de VDP Erste Lage (premier cru), gevolgd door VDP Ortswein (dorpsniveau) en VDP Gutswein (regionaal niveau).

Voor VDP-leden gelden strikte regels. Zo zijn lage opbrengsten per hectare verplicht, moeten druiven voor hogere classificaties met de hand worden geoogst en mogen alleen druivenrassen worden gebruikt die typisch zijn voor de betreffende regio. Daarnaast worden de leden elke vijf jaar gecontroleerd om te waarborgen dat zij nog steeds aan de gestelde eisen voldoen.

De belangrijkste witte druif van Duitsland is riesling. Deze druif is al sinds de late middeleeuwen aanwezig, maar kende zijn grote verspreiding in de 19e eeuw. Riesling stelt hoge eisen aan zijn omgeving en rijpt laat, waardoor hij vooral in de beste wijngaarden zijn volledige potentieel bereikt. Kenmerkend zijn de hoge maar verfijnde zuren, vaak in balans gebracht door een klein restzoet. Het aromaprofiel varieert van frisse appeltonen tot rijpere, exotische fruitaroma's. Bovendien beschikt riesling over een uitstekend rijpingspotentieel, zowel in droge als zoete stijlen.

Waar Duitse rode wijnen tot ongeveer dertig jaar geleden vaak als minder interessant werden beschouwd en soms een licht restzoet hadden, is daar inmiddels verandering in gekomen. Tegenwoordig produceert men ook hoogwaardige droge rode wijnen, met spätburgunder (pinot noir) als belangrijkste druif. Door verschillen in terroir ten opzichte van Bourgogne heeft deze druif in Duitsland een geheel eigen stijl ontwikkeld. Andere blauwe druivenrassen zijn onder meer dornfelder, portugieser, regent en lemberger.

Laat je verrassen en open eens een fles riesling of spätburgunder om te genieten van de karakteristieke smaken die deze druiven te bieden hebben in de diverse Duitse wijnregio's.

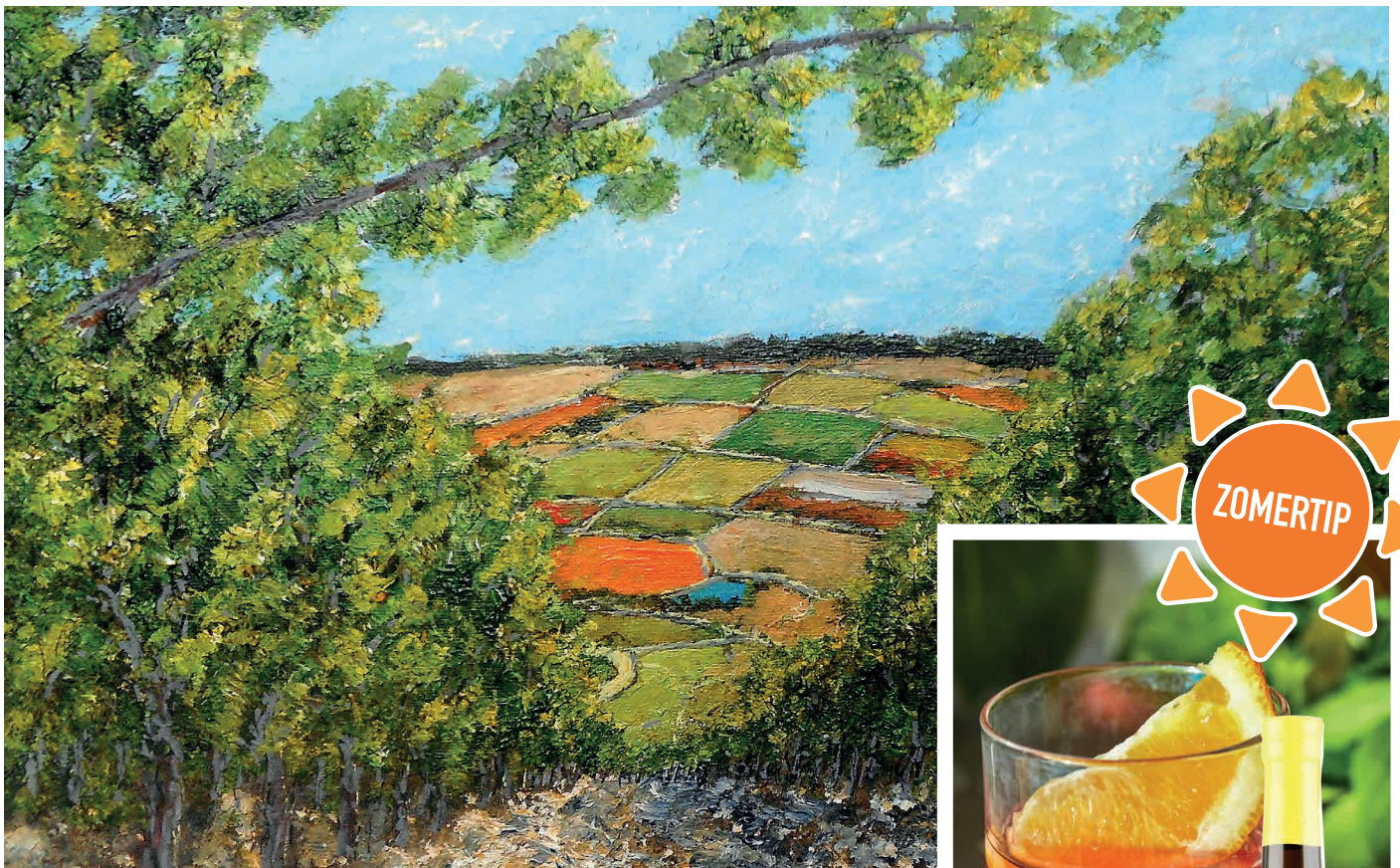
Met hartelijke wijngroet.
Michel van Tuil

www.drankenstudie.nl



WEINGUT HEID
Fellbacher Goldberg
Pinot Noir Trocken BIO





SICILIAANS WIJNLANDSCHAP

Mijn eerste bezoek aan Sicilië vond decennia geleden plaats, en was een echte ontdekkingsreis. Ik maakte hem met een groep Nederlandse wijnhandelaren voor wie het ook de eerste keer was om het grootste eiland van de Middellandse Zee te verkennen.

Wat de wijnen betreft was toen sprake van een soort wedergeboorte, naar de overstap van kwantiteit naar kwaliteit, naar de aanplant van meer autochtone druivenrassen, en naar het zelf bottelen. Heel imponerend. Zeker zo indrukwekkend vond ik het veelal reliëfrijke, zeer landelijke, stille landschap waarvan ik ook tijdens latere rondreizen zeker zoveel heb genoten als van de daar geboren wijnen en dat tevens inspireerde tot enkele geschilderde impressies zoals de hier afgebeelde.

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.



MARSALA NEGRONI

De Pellegrino BIP Benjamin Marsala Superiore Riserva Oro (18% alc.) is een zoete, aromatische Siciliaanse versterkte wijn met tonen van abrikoos en stoofpeer. Deze is uitstekend te gebruiken in cocktails zoals bijvoorbeeld een Marsala Negroni.

Marsala Negroni

30 ml Nordes Gin
30 ml Pellegrino BIP Marsala
30 ml Nordes Vermouth rood

Bereiding:

Vul een tumbler met ijs en voeg vervolgens alle dranken toe. Roer alles rustig door om de dranken goed te laten vermengen met het ijs. Garneer met een schijfje sinaasappel.



FIANO

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

De fiano is een van de meest nobele en historische witte druivenrassen van Italië. Deze druif, die voornamelijk in het zuiden gedijt, staat bekend om zijn vermogen om complexe wijnen te produceren die uitstekend kunnen ouderen.

De wortels van de fiano liggen diep in de regio Campanië, specifiek in de heuvelachtige streek Irpinia rondom de stad Avellino. Er wordt vaak beweerd dat de fiano al in de Romeinse tijd bekend was onder de naam Vitis Apiana. Deze naam zou afgeleid zijn van het Latijnse woord voor bijen (apes), die verzot waren op de zoete druiven. Hoewel sommige historici deze link in twijfel trekken, dateren de eerste officiële schriftelijke vermeldingen in ieder geval uit de 13e eeuw.

In de 19e en 20e eeuw liep de aanplant drastisch terug door de phylloxera-plaag en de voorkeur voor druiven met hogere

opbrengsten. In de jaren '40 werd de druif gered door de inspanningen van wijnboeren in de regio, die de laatste stokken verzamelden om de variëteit voor uitsterven te behoeden. Sinds de jaren '70 maakt de druif een spectaculaire comeback. Het absolute hoogtepunt is de Fiano di Avellino DOCG, een status die de wijn in 2003 kreeg als erkenning voor de uitzonderlijke kwaliteit.

Fiano is een druif die het beste presteert op vulkanische bodems met veel mineralen, klei en kalksteen. De druif heeft een relatief lage opbrengst, wat bijdraagt aan de concentratie van smaak. Fiano-druiven hebben een dikke schil, wat hen helpt de intense hitte in Zuid-Italië te weerstaan. Naast Campanië wordt de druif ook met succes verbouwd op Sicilië en in Puglia, waar hij vaak een iets fruitiger en voller karakter krijgt door de extra zonuren.

Wijnen van de fiano-druif onderscheiden zich door een rijke, bijna wasachtige textuur en een complex bouquet. Jonge fiano-wijn bezit vaak aroma's van witte bloemen, rijpe peer, appel, citrus en soms honing terwijl gerijpte fiano duidelijke aroma's bezit van geroosterde hazelnoot, amandel, bijenwas, rokerige mineraliteit en vuursteen. Een uniek kenmerk van fiano is het bewaarpotentieel. In tegenstelling tot veel andere witte wijnen, kan een goede fiano (vooral de DOCG uit Avellino) 10 jaar of langer rijpen, waarbij de fruitige tonen plaatsmaken voor meer complexe, nootachtige en minerale nuances.

Door de volle structuur en goede zuurgraad is fiano een uitstekende gastronomische wijn. Hij past perfect bij vis en zeevruchten, pasta met zeevruchten of rijke vissoepen. Ook romige gerechten met kip, zachte kazen of gerechten met buffelmozzarella uit de regio zijn met fiano niet te versmaden.



EEN AVOND MET ROBERT HANDJES....

Als Registervinoloog Honoris Causa en bezielde docent aan de Wijnacademie, weet Robert als geen ander dat een goede wijn meer is dan een optelsom van druiven en terroir. Tijdens zijn proeverijen van de Monnik Wine Experience tot technische masterclasses over de invloed van eikenhout, fileert hij de wijnwereld met de precisie van een chemicus en de passie van een liefhebber.

VAN SPAANSE FJORDEN TOT ARGENTIJNSE MALBEC

Zijn proeverijen nemen deelnemers mee op reis. Zo leidde hij samen met de Spaanse exportmanager Merche Fandiño een proeverij over de verrassende, frisse wijnen uit Galicië. Ook de Argentijnse wijngaarden van Andeluna zijn hem niet vreemd, waarbij hij zijn passie overbrengt op de aanwezige 'Andeluna-ambassadeurs'.

"HARDOP" PROEVEN & EDUCATIE

Naast zijn rol bij De Monnik Dranken is Robert stafdocent aan de Wijnacademie en bekend van het analytisch (blind) proeven. Deze academische achtergrond maakt zijn proeverijen diepgaand, maar door zijn enthousiasme zeer toegankelijk. Zijn sessies zijn een dynamisch educatieprogramma, vaak omschreven als een 'feest van herkenning' en nieuwe ontdekkingen.

GEZELLIGHEID & EXPERTISE

Een proeverij met Robert Handjes is meer dan alleen wijn proeven; het is een ervaring. Tijdens de Mitra Voortman wijnproeverij in Goor (2025) wist hij met zijn kennis van de Zuid-Afrikaanse Benguela Cove wijnen de avond tot een leerzame én gezellige bijeenkomst te maken. Kortom, Robert Handjes en De Monnik Dranken vormen een "dynamisch duo" dat wijneducatie naar een hoger niveau tilt, met als doel de passie voor mooie wijnen te delen met slijters, restaurateurs en wijnliefhebbers.

ZELF DE MAGIE VAN EEN PROEVERIJ ERVAREN?

Bent u na dit verhaal ook geïnteresseerd in een inspirerende avond vol diepgang en vakmanschap met Robert Handjes? Informeer dan bij uw vaste wijnwinkel of slijterij naar de mogelijkheden voor een masterclass of proeverij.





HISTORROOTS: TERUG NAAR DE GRIEKSE OORSPRONG

Griekenland behoort tot de oudste wijnlanden ter wereld, met meer dan 4.000 jaar wijnbouwgeschiedenis. Tegelijkertijd is het vandaag de dag een van de meest dynamische en verrassende wijnlanden van Europa. Waar veel consumenten bij griekse wijn nog denken aan retsina, Imiglykos of ouzo, laat een nieuwe generatie producenten zien dat Griekenland veel meer te bieden heeft.

Moderne Griekse wijnmakers produceren ook droge kwaliteitswijnen van hoog niveau, gemaakt van eeuwenoude inheemse druivenrassen die uitstekend gedijen in zonovergoten, winderige en hooggelegen wijngaarden. Juist die combinatie van klimaat, hoogte en traditie zorgt voor karaktervolle wijnen met een eigentijdse stijl.

Cavino, de grootste wijnproducent van Griekenland, beschikt over meerdere wijnhuizen, waar een breed scala aan kwalitatieve Griekse wijnen wordt gemaakt.

MEGA SPILEO

Een van de meest bijzondere domeinen van Cavino is het historische wijngoed Mega Spileo, absoluut een bezoek waard (zie pagina 13). Dit domein is verbonden aan het beroemde klooster Mega Spileo en ligt in de ruige, indrukwekkende natuur van het nationale park Chelmos-Vouraikos.

Hier worden prachtige kwaliteitswijnen geproduceerd van zowel inheemse Griekse druivenrassen, zoals assyrtiko en malagousia, als internationale variëteiten zoals sauvignon blanc en cabernet sauvignon.

HISTORROOTS

In deze editie van De Wijnkenner zoomen we in op de range Historoots van Cavino. Deze nieuwe serie viert de meest klassieke Griekse druivenrassen, maar doet dat met een moderne, frisse benadering. Geen blends met internationale rassen, maar uitsluitend wijnen van authentieke Griekse druiven. Daarmee wordt de rijke Griekse wijntraditie op eigentijdse en toegankelijke wijze vertaald naar de wijnliefhebber van nu.

Het zijn mediterrane wijnen met internationale aantrekkingskracht: puur van herkomst, modern van stijl en gemakkelijk toegankelijk voor een breed publiek. Wie eens iets anders wil dan pinot grigio, chardonnay of merlot, vindt in deze Griekse wijnen een verrassend alternatief.

CAVINO

WINERY & DISTILLERY



HISTORROOTS ASSYRTIKO

Assyrtiko is een van de bekendste witte druiven van Griekenland en vindt zijn oorsprong op Santorini. De druif staat bekend om zijn uitgesproken mineraliteit, frisse zuren, stevige structuur en licht zilte afdronk. Daarnaast heeft assyrtiko een uitstekend bewaarpotentieel.

Wanneer deze druif wordt verbouwd in het hooggelegen Achaia op het Griekse vasteland, zoals bij deze Historoots Assyrtiko, behoudt hij zijn kenmerkende frisse en minerale karakter, maar krijgt hij ook extra fruitigheid, levendigheid en een elegantere, toegankelijker stijl.

Liefhebber van sauvignon blanc? Probeer dan zeker eens een assyrtiko.



In een kader: hoe spreek je dat uit?
Xino... watte?

- Om je op weg te helpen met de uitspraak:
- Assyrtiko – Ah-sier-tie-koh
 - Moschofilero – Mos-cho-fie-ler-oo
 - Agiorgitiko – - Ah-your-jie-tie-koh
 - Xinomavro – Ksie-no-mah-vro



HISTORROOTS MOSCHOFILERO

Moschofilero is eveneens een bekende Griekse druif, geliefd om zijn aromatische bloemige karakter. Waar assyrtiko uitblinkt in frisheid en spanning, biedt Historoots Moschofilero een expressieve bloemigheid van oranjebloesem, rozen en frisse citrus.

De wijn is mooi in balans, met milde zuren en een sappige stijl. Een uitstekende begeleider van kruidige gerechten, Ottolenghi-stijl gerechten of de Oosterse keuken.

HISTORROOTS AGIORGITIKO

Agiorgitiko wordt vaak de "edele druif van Griekenland" genoemd. Deze populaire blauwe druif geeft soepele, volle wijnen met aroma's van rijp rood fruit, warme kruiden en zachte, fluweelachtige tannines. Daardoor is agiorgitiko bijzonder veelzijdig aan tafel en een uitstekende begeleider van uiteenlopende gerechten. Een aanrader voor liefhebbers van merlot.

HISTORROOTS XINOMAVRO

Xinomavro is de vierde inheemse druif in deze serie en komt uit het noorden van Griekenland, rond de stad Naoussa. De naam betekent vrij vertaald "fris zwart" (xino = fris/zuur, mavro = zwart). Xinomavro wordt vaak de nebbiolo van Griekenland genoemd. Juist: de beroemde Italiaanse druif waarvan onder meer barolo wordt gemaakt in Piemonte.

De wijn is vrij licht van kleur, met aroma's van specerijen, rood fruit, leder en een aardse ondertoon. In de smaak mediumvol, met fijne tannines, levendige zuren en een fruitige afdronk. Heerlijk bij rood vlees (van de BBQ) of wild.



GRAND CRU

DOMAINE CLOS DES LUNES

Dit unieke domaine Clos des Lunes ligt in de Sauternes regio en is eigendom van Olivier Bernard en zijn zoon Hugo. Zij zijn zeer bekend om hun prestigieuze Domaine de Chevalier in Pessac Léognan en Château Giraud in Sauternes.

In 2011 kochten ze Château Haut Caplane in Sauternes en gingen direct aan de slag.

Allereerst doopten ze de 45 hectare grote wijngaard om in Clos des Lunes en werden de kelders gemoderniseerd om van de grote witte druiven sémillon en sauvignon van Sauternes een terroirgedreven wijn van wereld niveau te maken.

De aanplant bestaat voor 70% uit sémillon en voor 30% uit sauvignon blanc. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van circa 30 jaar en staan aangeplant met een dichtheid van 6.500 stokken per hectare. In de wijngaarden wordt volledig biologisch gewerkt. De bodem bestaat uit een mix van grind, klei, zand en kalksteen, wat bijdraagt aan de complexiteit en structuur van de wijn.

De wijngaarden liggen bovendien in de directe nabijheid van gerenommeerde châteaux zoals Château d'Arche, Château Guiraud en Château d'Yquem.

De druiven worden volledig met de hand geoogst. De vinificatie vindt deels plaats in roestvrijstalen cuves, in beton en ook rijpt 25% 6 tot 7 maanden op eikenhouten vaten.

LUNES D'ARGENT, BORDEAUX BLANC

Het resultaat is een licht strogele wijn met een intense en complexe neus, waarbij tonen van exotisch fruit en citrusvruchten te herkennen zijn. In de mond is de wijn gul en sappig zonder zwaar te zijn. De citroenachtige frisheid van sauvignon blanc vormt een prachtig contrast met het rijke karakter van sémillon.

Gerechten als gebakken witvis, oesters zijn een goede combinatie. Ook passen Aziatische gerechten uitstekend bij deze prachtige wijn.



GRAND CRU



WK 2026

WELKE WIJN DRINK JIJ TIJDENS HET WK VOETBAL WANNEER **ONS ORANJE** SPEELT?

Zoek niet verder en ga voor de Sartori Marani Bianco Veronese! Perfect met zijn opvallende oranje etiket.

Deze bijzondere witte wijn, gemaakt van garganega druiven, is 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 en vergist de most deels op eikenhouten vaten, om vervolgens nog 6-7 maanden te rijpen op de fijne lie. Perfect voor de liefhebbers van een vollere chardonnay, met zijn rijke aroma's van tropisch fruit en het vleugje honing.

Toch meer van de rode wijnen, dan is Oméro, de rode tegenhanger van de witte Marani wellicht een goede optie. Deze wijn, met een "appassimento" toets, wordt gemaakt van cabernet sauvignon, corvina en merlot druiven. Door de druiven 30 dagen in te drogen en vervolgens 18 maanden te rijpen in een combinatie van eikenhouten vaten en RVS tanks, ontstaat een wijn met een fantastische diepte. In de geur rijp rood fruit en pruimen, licht kruidig en een ondertoon van vanille en chocolade. Rond en zacht van smaak, met een fijne doordrinkbaarheid en een lange afdrank.



1 SEPTEMBER

CAP CLASSIQUE DAG

Jaarlijks wordt op 1 september Cap Classique dag gevierd, een ode aan deze Zuid-Afrikaanse mousserende wijnen, die volgens de traditionele methode (tweede gisting op fles) worden gemaakt.

Méthode Cap Classique (MCC) is als officiële wijncategorie in Zuid-Afrika in 1992 in het leven geroepen. Inmiddels zijn we circa 35 jaar verder en heeft deze categorie mousserende wijnen, gemaakt volgens de methode traditionelle, zich flink ontwikkeld.

Daarmee biedt MCC ondertussen een waardig alternatief voor gekende mousserende wijnen die worden gemaakt volgens de traditionele methode zoals o.a. champagne, crémant, cava en franciacorta.

Vergelijken we cap classique met champagne, dan vallen een aantal dingen op:

Cap classique is niet begrensd tot een bepaalde regio, maar vele regio's in Western Cape. Dat maakt het aanbod heel divers, aangezien de gebieden sterk verschillen qua klimaat en bodem. Champagne is juist nauw begrensd waardoor er beduidend minder verschil is in klimaat en bodem.

Daarnaast mag voor cap classique iedere variëteit worden gebruikt, terwijl dit voor champagne beperkt is, met de focus op chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Desalniettemin worden de beste cap classique wijnen veelal gemaakt van chardonnay en pinot noir.

- De verplichte minimale rijping sur lies is voor cap classique 12 maanden. De minimale rijping sur latte is voor een non-vintage champagne is 15 maanden, maar in de praktijk is dit vaak langer.

Graag zetten wij een drietal MCC wijnen in de spotlight, ter viering van Cap Classique dag. Deze drie wijnen laten zien dat Zuid-Afrika ook een producent kan zijn van hoogwaardige mousserende wijnen. Santé op MCC!



ALVI'S DRIFT MCC BRUT NATURE

Brut nature is mousserende wijn zonder toegevoegd suiker. De Alvi's Drift MCC Brut Nature is gemaakt van chardonnay (70%) & pinot noir (30%). 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. Daarna ondergaat de wijn de 2de vergisting op fles. Na de dégorgement wordt 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 afdrank.



CUVÉE 58 VAN BENGUELA COVE

Aan de rand van de Atlantische Oceaan, in Walker Bay, maakt Benguela Cove MCC's die het koele, maritieme klimaat perfect weerspiegelen.

De naam Cuvée 58 verwijst naar de 58 facetten waarmee een prachtige diamant in briljantvorm wordt geslepen. De edelsteen waar Zuid-Afrika zo beroemd om is. In het etiket van de Cuvée 58 zie je de vorm van de briljanten diamant ook duidelijk terug.



CUVÉE 58 ROSÉ

Deze méthode cap classique rosé is een blend van pinot noir (75%) en sauvignon blanc (25%). Deze elegante MCC, met een hoofdrol voor de pinot noir, bezit een verleidelijke complexiteit en delicate bloemen en bessenaroma's.

Nadat de druiven met de hand geplukt en gesorteerd zijn, worden de druiven in hele trossen geperst en vergist. Voor de beste kwaliteit wordt alleen het sap dat vrij wegloopt gebruikt. Een deel van de basiswijn (25%) ondergaat malolactische vergisting, om de scherpe zuren wat af ronden, maar tegelijkertijd de frisheid en de fijne aroma's te behouden. De wijn wordt geblend en gebotteld voor een tweede vergisting op de fles. Vervolgens rijpt de MCC minimaal 12 maanden sur lattes.

Dat resulteert in een elegante MCC waarin de aroma's van rood fruit de boventoon voeren. Daarnaast komen ook aroma's van Turks fruit, granaatappel en viooltjes naar boven. De smaak is fris en lang aanhoudend. In de afdronk komen tonen van aardbei, noga en grapefruit naar voren.

CUVÉE 58 WIT

Deze méthode cap classique is een blend van sauvignon blanc (72%), pinot noir (20%) en chardonnay (8%). Waar pinot noir en chardonnay veelgebruikte druiven zijn voor bijvoorbeeld champagnes, schittert juist de sauvignon blanc in deze MCC. Het koele klimaat van Walker Bay is uitermate geschikt voor de sauvignon blanc en de frisheid en levendigheid van de druif komt in de MCC goed naar voren.

Nadat de druiven met de hand geplukt en gesorteerd zijn, worden ze deels in hele trossen geperst en vergist. Voor de beste kwaliteit wordt alleen het sap dat vrij wegloopt gebruikt. De basiswijn ondergaat een malolactische vergisting, om de scherpe zuren van de sauvignon blanc te verzachten en romigheid toe te voegen. De wijn wordt geblend en gebotteld voor een tweede vergisting op de fles. Vervolgens rijpt de MCC minimaal 12 maanden sur lattes.

Het resultaat is een levendige, frisse MCC met goede zuren en een fijne mousse. Met aroma's van zoete appel, peer, wat grassigs en florale tonen die in de afdronk naar boven komen.

VACQUEYRAS: FIJNE ONTDEKKING

Wie is er nou niet op zoek naar een wijn die extra veel waar voor zijn geld biedt? Zo'n wijn die duurder geurt en smaakt dan wat je ervoor moet betalen. Wanneer je van wijnen uit de Rhône-vallei houdt, dan zijn de wijnen van Vacqueyras wat dat betreft een echte aanrader.

De appellatie vacqueras grenst aan -en ligt direct ten westen van- het veel bekendere Gigondas. Feitelijk doen de wijnen van beide appellaties nauwelijks voor elkaar onder, maar toch liggen de prijzen voor Gigondas een stuk hoger dan voor Vacqueyras.

Hoe dat komt? Nou, hoogstwaarschijnlijk omdat de naam voor niet-Franstaligen een lastige lijkt te zijn: hoe spreek je dat nou in vredesnaam uit? En de ervaring leert: je vraagt niet zo snel om een wijn waarvan de naam een tongbreker lijkt te zijn. Dus is er veel meer vraag naar gigondas, waardoor een wijnboer al gauw wat meer voor een fles kan vragen. En dat heeft dan weer invloed op de grondprijs: een hectare wijngaard in Gigondas kost al gauw tweemaal zoveel als in Vacqueyras (€ 200.000/ha vs. € 100.000/ha), en dat vertaalt zich weer verder in de prijzen van de wijnen, waardoor een fles gigondas uiteindelijk 50% meer kost dan een fles vacqueyras.

Maar laten we eerst voor eens en voor altijd de uitspraak van Vacqueyras ophelderen, want zo lastig is het niet: het is vah kèh rah (of in het lokale dialect vah kèh ras). En de liefhebber van Rhônewijnen die dat eenmaal weet kan zich dus aardig wat geld besparen.

De appellation Vacqueyras omvat de geschikte terreinen in de gemeente Vacqueyras en het iets zuidelijker gelegen Sarrians. De bodem bestaat in het noordoosten van de appellation vooral uit hard zandsteen, mergel en zandige klei, terwijl de rest van met name wordt gekenmerkt door grote ronde keien en kalksteen op een ondergrond van fijne bruine klei; stuk voor stuk schrale, heel geschikte bodems voor wijnbouw.

En wat Vacqueyras verder nog bijzonder maakt is dat er in Vacqueyras (net zoals in Châteauneuf-du-Pape) ook nog een klein beetje witte wordt gemaakt, een wijn die zéér de moeite waard is.





DOMAINE
Brunely
CHATEAUNEUF-DU-PAPE · GIGONDAS
VACQUEYRAS · CAIRANNE · VENTOUX



THUISBASIS

Een wijngoed dat zijn thuisbasis heeft in Sarrians, dus in de appellation Vacqueyras is het Domaine de la Brunely, van de familie Carrichon. Ze bezitten bij elkaar 80 ha uitstekende wijngaarden, verspreid over de diverse appellations van de streek, waarvan ruim 20 ha in Vacqueyras. Daarmee is dat echt hun specialiteit.

De rode vacqueyras van Domaine de la Brunely is een assemblage van grenache, syrah, mourvèdre, carignan en cinsault, klassiek gevinifieerd en opgevoed. Het is een diep robijnrode wijn met een verfijnde neus met veel diepte en een geur van zwart fruit.

In de smaak treft men ondanks de zonnige kracht veel finesse aan, boordevol fruit en veel structuur. Een prachtige wijn, die al jong kan worden genote maar die zich zeker nog flink wat jaren verder kan ontwikkelen in de kelder. Bij voorkeur serveren op 15 - 18 °C.



De witte vacqueyras van Brunely is echt een bijzondere traktatie: een assemblage van marsanne, roussanne, grenache blanc en viognier, afkomstig van een aantal kiezelterrassen binnen de appellation. De leeftijd van de wijnstokken in deze percelen is ca. 35 jaar.

Na de handmatige pluk worden de druiven slechts heel licht geperst. Het sap vergist bij 14^o-18^oC gedurende 15-20 dagen in betonnen cuves; de wijn ondergaat geen appel-melkzure gisting. Daarna rijpt de jonge wijn 2-3 maanden op de fijne lie, die 1-2 maal per week wordt opgeroerd.

De kleur is heldergeel. De geur is rijk, met volop wit fruit en steenfruit. De wijn is volledig droog, met in de smaak vooral heel sappig fruit (wit fruit en groene pruimen), gevat in heerlijk frisse zuren. Naar het eind komen tonen van perzik naar voren. De afdrank is lang en mooi in balans.



**HOEFT NIET PERSÉ
BIJ KREEFT, MAAR MAG WEL!**

LOBSTER CLUB

De twee Lobster Club wijnen zijn heerlijk fris en komen uit Marlborough, Nieuw-Zeeland.

Een sauvignon blanc rosé? Dat is weer eens iets anders! Hij zit boordevol frisse tonen van passievrucht, roze grapefruit en groene appel, met een speelse hint van rijpe aardbei. De levendige zuren houden het geheel heerlijk fris, dit is zonneschijn in een fles. Gemaakt van voornamelijk sauvignon blanc, aangevuld met precies genoeg pinot noir voor die kenmerkende blushkleur. De druiven, werden vroeg in de koele ochtend geoogst en vervolgens koud vergist om aroma's en frisheid optimaal te behouden.

De sauvignon blanc rijpte in roestvrijstalen tanks, terwijl de pinot noir kort schilcontact kreeg voor kleur en karakter. Het resultaat is een frisse, expressieve rosé met de kenmerkende energie van Marlborough. Perfect voor lange lunches, zwoele avonden en alles daartussenin. De witte Lobster Club is ook gemaakt van sauvignon blanc uit Marlborough, Nieuw-Zeeland. Hij zit barstensvol citrusfruit, passievrucht en guave, met die kenmerkende Marlborough-expressie. Afkomstig van wijngaarden in Marlborough,

waar het fruit bij zonsopgang werd geoogst om maximale frisheid te behouden.

Na een zachte persing volgt een koele vergisting in roestvrijstalen tanks, zodat de levendige aroma's optimaal bewaard blijven. Vervolgens rijpt de wijn nog enkele weken op de fijne lie, om extra rondeur en textuur te geven. Het resultaat is een sauvignon blanc met volop tropisch fruit aroma's en een subtiele hint van citroengras en vers gesneden kruiden. Knisperend, energiek en onweerstaanbaar verfrissend: een wijn die je meteen laat verlangen naar de volgende slok.

Het warme weer in deze tijd van het jaar vraagt om dit soort heerlijke knisperend frisse wijnen. Maar we zitten ook midden in het seizoen van de Oosterschelde kreeft. Het seizoen loopt altijd van de laatste donderdag van maart tot en met 15 juli. In 2026 begon het seizoen bij uitzondering op 1 april.

Lobster Club wijnen met lobster! Hoe mooi kan de zomer worden! Kreeft heeft zo'n fijne delicate smaak, zeker de Oosterscheldekreeft, dat hij puur eigenlijk op zijn lekkerst is!





12 JUNI

WORLD VERDEJO DAY

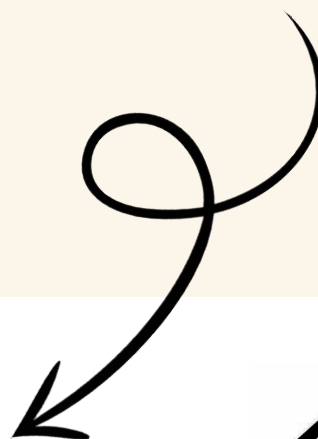
Verdejo is dé signatuurdruf van DO Rueda, een wijngedebied in Castilla y León, in het noordwesten van Spanje. Al sinds de middeleeuwen wordt verdejo hier verbouwd, maar de internationale doorbraak kwam pas in de tweede helft van de 20e eeuw, toen moderne vinificatietechnieken de frisheid en aromatische kracht van de druif beter wisten te bewaren.

Rueda ligt op de Spaanse hoogvlakte, op circa 700 – 800 meter boven zeeniveau. Hier zijn de winters koud en streng en in de zomer zijn de verschillen tussen dag- en nachttemperaturen groot. Dit resulteert in wijnen met een levendige zuurgraad en een grote aromatische intensiteit.

Kenmerkende aroma's voor een verdejo uit Rueda zijn citrus, groene appel, peer en venkel, vaak aangevuld met kruidige tonen en een prettig bittertje in de afdrank. De meeste verdejo wijnen worden gevinifieerd op RVS, om het fris fruitige karakter te behouden. Maar steeds vaker verschijnen er ook op hout gerijpte/vergiste verdejo's, waarin meer rondeur, diepte en gastronomische inzetbaarheid naar voren komen.

Benieuwd geworden naar hoe zo'n fris fruitige verdejo of houtgelagerde verdejo smaakt?

Probeer dan eens de twee varianten van Bodegas Portia:



PORTIA RUEDA VERDEJO SOBRE LIAS

Deze wijn is geelgroen van kleur en zeer aromatisch, met aroma's van steenfruit, tropisch fruit, citrus en kruidige aroma's (venkel, tomatenblad). De wijn rijpte op de fijne lie (gistcellen), om zo rijkdom en diepte toe te voegen aan de smaak. In de mond heerlijk fris, met fijne zuren en een licht romige structuur. De afdrank is lang en verfrissend.

PORTIA RUEDA VERDEJO CRIADO EN BARRICA

Strogeel van kleur met groenige reflecties. Zeer aromatisch met aroma's van tropisch fruit en citrus, in combinatie met tonen van de 6 maanden houtrijping. Balans tussen het fruit en het hout is daarbij nauwlettend in de gaten gehouden. In de mond behoudt de wijn zijn aangename frisheid, in combinatie met een romige structuur. De wijn heeft een lange afdrank.



OLD VINES DAY

1 AUGUSTUS

Op 1 augustus vieren wijnliefhebbers wereldwijd Old Vines Day. Dit is niet zomaar een marketingstunt, maar een eerbetoon aan de "grootouders" van de wijngaard: stokken die decennia, of soms wel meer dan een eeuw, hebben overleefd.

WAT ZIJN 'OLD VINES' PRECIES?

Er is eigenlijk geen wereldwijde wettelijke definitie van wanneer een wijnstok "oud" is. De interpretatie verschilt per regio maar vaak wordt 35 jaar als ondergrens gezien. In regio's als Barossa Valley (Australië) hanteren ze strikte categorieën: Old Vine (35+), Survivor Vine (70+), Centenarian Vine (100+) en Ancestor Vine (125+).

WAAROM ZIJN OUDE STOKKEN SUPERIEUR?

Naarmate een wijnstok ouder wordt, verandert zijn fysiologie, wat direct invloed heeft op de kwaliteit van de wijn: Een jonge wijnstok is enthousiast en produceert veel trossen. Een oude stok wordt "moe" en produceert minder vruchten. Het resultaat? Alle energie en voedingsstoffen gaan naar een klein aantal druiven, wat zorgt voor een enorme concentratie en diepgang in de smaak. De wortels van oude stokken kunnen wel 10 tot 15 meter diep de grond in gaan. Hierdoor bereiken ze waterlagen en mineralen waar jonge stokken niet bij kunnen. Dit maakt ze extreem resistent tegen droogte en klimaatverandering.

Oude stokken hebben hun ritme gevonden. Ze reageren minder heftig op extreme weersomstandigheden, waardoor de kwaliteit van de oogst jaar na jaar consistent is.

Ondanks hun kwaliteit lopen oude wijngaarden constant gevaar want omdat de opbrengst laag is, verdienen boeren vaak minder per hectare. Veel oude stokken worden dan ook gerooid om plaats te maken voor jonge, productieve varianten. Daarnaast liggen veel historische wijngaarden dicht bij steden en worden bedreigd door bouwprojecten. En hoewel ze sterk zijn, zijn ze niet onkwetsbaar voor schimmels of houtziekten.

WAAR VINDEN WE VOORAL 'OLD VINES'?

Sommige regio's staan bekend om hun erfgoed: Lodi en Sonoma in de Verenigde Staten bijvoorbeeld, beroemd om zinfandel van ruim 100 jaar. Of Barossa Valley, Australië. Deze regio herbergt enkele van de oudste shiraz-stokken ter wereld, sommigen zelfs uit 1843! Dichter bij huis, in Spanje in de wijnregio's Priorat en Jumilla staan waanzinnige oude garnacha en monastrell aangeplant. En op het eiland Santorini groeien de assyrtiko-stokken hier in een unieke mandvorm en kunnen eeuwenoud worden. En tenslotte Zuid-Afrika waar De Old Vine Project wereldleider is in het certificeren en beschermen van oude chenin blanc en pinotage.

HOE VIER JE OLD VINES DAY?

De beste manier om deze dag te eren is door een fles te ontkurken waar de term "Vieilles Vignes" (Frans), "Alte Reben" (Duits) of "Old Vines" op staat. Je proeft niet alleen wijn, maar vloeibare geschiedenis.



A weathered wooden post stands in a vineyard. A metal sign is attached to the post, featuring the text "grenache Planted 1936" in white. Above the sign is a small pink tag with a blue eye and two vertical lines. A metal clamp is visible on the post above the tag, and another clamp is below the sign. The background shows a clear blue sky and green grapevines.

grenache
Planted
1936

WIJN AAN TAFEL

Voor 4 personen

GEBAKKEN SINAASAPPELKIP MET BOSPEEN EN PAPPARDELLE

Ingrediënten

- 600 g kipfilet
- 1 el roomboter
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 2 sinaasappels
- 1 el honing
- 2 takjes verse tijm
- 400 g pappardelle
- 350 g bospeen
- 120 g tomaten-passata
- 60 ml kookroom
- Zwarte peper
- Zout

Bereidingswijze

1. Verhit de roomboter in een koekenpan. Kruid de kipfilet met zwarte peper en zout. Bak de kipfilets aan beide kanten goudbruin.

2. Snipper de sjalot en pers de knoflook, voeg beide toe en bak ze 2 minuten mee.

3. Pers de sinaasappels uit. Voeg het sap samen met de honing en tijm toe. Zet het vuur middelhoog en bak tot de kipfilet gaar is. Draai de kipfilet tussentijds een keer om en schep er de saus af en toe overheen.

4. Snijd de bospeen in kleine blokjes. Kook de pappardelle samen met de bospeen in 8 minuten beetgaar in een pan met gezouten water.

Giet af en meng direct de passata en room erdoor. Breng de pasta op smaak met peper en zout.

5. Verdeel de pasta over de borden. Trancheer de kipfilet en verdeel de stukken mooi over de pasta. Lepel tot slot de sinaasappelsaus over het gerecht.



Wijnsuggestie

VILLA TRASQUA
Chianti Classico
BIO

Voor 4 personen

BIETENTARTAAR MET AVOCADOMOUSSE

Ingrediënten

- 1 rijpe avocado
- 1 el citroensap
- 1 el crème fraîche
- ½ tl pandan (toko)
- 1½ el balsamicoazijn
- 2 grote gekookte bieten in kleine blokjes
- Zout
- 1 el zwart sesamzaad
- 15 g kervel
- 4 eetbare bloemetjes (optioneel)

Bereidingswijze

Meng de avocado, het citroensap, de crème fraîche en het pandanextract met een staafmixer. Breng dit verder op smaak met wat zout en doe dit in een spuitzak.

Meng de balsamicoazijn met de bietjes. Verdeel de avocadomousse met behulp van een steekring over de borden. Plaats er een kleinere steekring op en druk hierin de bietentartaar. Bestrooi de avocadomousse met een beetje zwart sesamzaad en leg een pluk kervel boven op de bietentartaar.



Wijnsuggestie

VENTISQUERO
Queulat
Gran Reserva
Sauvignon Blanc



KEURSLAGER BESTAAT 80 JAAR!

Trots op alle Keurslagers.

Trots op het vakmanschap van alle zelfstandig ondernemers en trots op de kwaliteit die Keurslagers dagelijks leveren om jou te laten genieten van lekker eten. Al 80 jaar met meer smaak genieten! Kom langs bij een van onze 270 Keurslagers en laat je verrassen.

www.keurslager.nl



Voor 4 personen

PORCHETTA MET SALSA VERDE EN COLESLAW

Ingrediënten

- 2 kg buikspek met zwoerd
- 26 g zout
- 1 el baking soda
- 1 bos peterselie, fijngesneden
- 4 takjes tijm, geritst
- 1 citroen, rasp
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- Slagerstouw

Benodigdheden coleslaw

- 200 g witte kool, julienne
- 200 g rode kool, julienne
- 2 zoete appels, julienne
- 200 g winterpeen, julienne
- 100 g cranberries, gedroogd
- 300 g mayonaise
- 200 g yoghurt
- 4 el grove mosterd
- Wittewijnazijn
- Citroen, rasp
- Peper en zout

Benodigdheden salsa verde

- 2 tenen knoflook
- 15 g platte peterselie
- 20 g basilicum
- 15 g munt
- 3 el kappertjes
- 2 middelgrote augurken
- 1 el mosterd
- 4 el rodewijnazijn
- 4 ansjovisfilets
- Peper en zout

Bereidingswijze

1. Bestrooi de buikspek aan alle kanten met het zout en de zwoerd met de baking soda en laat dit twee dagen pekelen in de koelkast.
2. Haal de buikspek uit de koelkast en dep het vlees droog met keukenpapier.
3. Maak een mengsel van peterselie, tijm, citroenrasp en knoflook en besmeer dit aan de binnenkant van het buikspek.
4. Bind de buikspek met het slagerstouw op tot een rollade en gaar deze indirect op de barbecue (ongeveer 3,5 uur op 150 graden). Zorg dat de porchetta een kerntemperatuur heeft van 70 graden.
5. Haal de porchetta van het vuur en verhit de barbecue naar 240 graden en bak de zwoerd krokant. Snijd het vlees in plakken om te serveren.

Bereiding coleslaw

Mix alle ingrediënten, behalve de citroen, door elkaar en breng het op smaak met peper, zout en witte wijnazijn. Rasp voor het serveren wat citroenrasp over de coleslaw.

Bereiding salsa verde

Meng alle ingrediënten in een blender en maak zo een grove saus. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Wijnsuggestie

DOPFF AU
MOULIN
Gewurztraminer
Terres Epicées



DE PERFECTE COMBINATIE!

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



IN DEZE EDITIE: DE JAPANESE KEUKEN

De Japanse keuken wordt wel gezien als de meest fijne en delicate keuken die er is. Er is veel aandacht voor versheid van de ingrediënten en de seizoenen waarin deze verkrijgbaar zijn. Wijn is vaak niet het eerste waar men aan denkt in combinatie met de Japanse keuken. Groene thee of saké (ook een wereld op zich, vergelijkbaar met de wijnwereld) zijn voor de hand liggende combinaties maar de verfijning van de Japanse keuken laat zich toch uitstekend combineren met mooie complexe wijnen in diverse stijlen.

Doordat het product vaak centraal staat in de Japanse keuken zorgt een juiste combinatie met een bepaalde wijn er juist voor dat beide echt een hoofdrol kunnen opeisen. Zowel het gerecht als de wijn worden heel puur geproefd. Een interessant aspect van de Japanse keuken is umami, de zogenaamde "vijfde smaak". Umami komt voor in ingrediënten zoals soja, zeewier en paddenstoelen en kan een uitdaging vormen voor wijncombinaties. Sommige wijnen kunnen hierdoor bitter of vlak smaken. Toch zijn er oplossingen: wijnen met een zachte structuur, weinig tannine en een rijp fruitprofiel, zoals een pinot noir, kunnen prachtig samengaan met umami-rijke gerechten. Ook licht gekoelde rode wijnen winnen aan populariteit bij Japanse maaltijden.

In Nederland wordt bij de Japanse keuken toch in eerste instantie gedacht aan sushi. Als je sushi eet, eet je deze vaak in veel verschillende combinaties. Vaak zit er vis in verwerkt. Je hebt dan eigenlijk een witte wijn nodig met mooie zuren die goed tegenwicht biedt aan het vette van de vis, maar ook overeind blijft bij de umami smaak van de sojasaus. Een droge riesling is dan een uitstekende keuze. Een andere optie is een mousserende wijn, zoals een brut champagne of een crémant de bourgogne of crémant d'alsace. Dan wordt het eten van sushi echt een feestje. Een andere kooktechniek is tempura, waarbij ingrediënten licht gefrituurd worden in een luchtig beslag. Dit kunnen groentes zijn, maar bijvoorbeeld ook garnalen. Hier komt het contrast tussen knapperigheid en subtiliteit naar voren. Hier passen wijnen met een lichte body en frisse zuren uitstekend bij, zoals een droge chenin blanc. Deze wijnen ondersteunen de textuur van het gerecht zonder te zwaar te worden.

Als je echt bij een goed Japans restaurant gaat eten, krijg je vaak veel verschillende gangen, waarbij een wijnarrangement echt aan te raden is, omdat de sommelier de juiste combinaties kent. Maar wil je het bij één wijn houden dan is een mooie bourgogne zoals een meursault wel het summum. De complexiteit, mooie zuren en body van een goede meursault maakt van zo'n diner een onvergetelijke herinnering.



VENTISQUERO HERU PINOT NOIR

Heru is één van de icoonwijnenen van Ventisquero uit Chili, en vormt een mooie combinatie met Japanse gerechten waarin umami prominent aanwezig is. De wijngaarden bevatten een bodem bestaand uit rode klei met verweerd graniet. In de geur van deze wijn herkent met direct aroma's van aardbei en wilde framboos.

Dan vermengen zich tonen van vanille en specerijen en een vleug mineraliteit met het fruit tot een verleidelijk en complex geheel. In de mond volop fruit, mooi ingekaderd door de fijne, rijpe tannine die de wijn een zeer elegante structuur verleent. De afdronk is lang met een subtiele houttoon. Onder de juiste omstandigheden kan deze wijn tot zeker 10 jaar na de oogst rijpen en zich verbeteren. Bij voorkeur enige tijd vooraf karaffen.



DOPFF AU MOULIN RIESLING GRAND CRU SCHOENENBOURG

Sushi met een mooie riesling is met recht een perfecte combinatie. En dit is zeker een mooie riesling. Schoenenbourg (letterlijk: de mooie heuvel) geldt als één van de meest prestigieuze Grand Cru-wijngaarden van de Elzas. Direct ten noorden van Riquewihir gelegen, ligt de wijngaard op een steile zuid- en zuidwest helling. De ondergrond bestaat uit keupergesteenten, mergel en kalksteenlagen, overdekt met een laagje grind, bont zandsteen en muschelkalk. Riesling is veruit het meest aangeplante druivenras op de Schoenenbourg. De druiven zijn met de hand geoogst. Na afloop van de vergisting rijpt de jonge wijn in oude eikenhouten foeders, op de fijne 'lie'.

De geur is ingetogen, met minerale tonen en verder citrus en ananas. Mettertijd zal de geur zich verder ontwikkelen en rijker worden. De smaak is rijk, krachtig en evenwichtig, met tonen van witte peper en geconfijt citrusfruit. De afdronk is lang, mede dankzij de prachtige zuren. Als je in de gelegenheid bent eens een oudere jaargang van deze wijn te drinken, dan is dat echt aan te raden.

MADAME VEUVE POINT MEURSAULT

De wijngaarden van Madame Veuve Point in Meursault, met op pagina 8-9 het uitgebreide artikel, liggen in het zuidelijke deel van de Côte de Beaune, op zacht glooiende hellingen tussen 230 en 360 meter hoogte, met een zeer gunstige ligging. Het terroir dankt zijn kwaliteit vooral aan de kalkrijke mergelbodems, die zorgen voor elegantie en finesse in de wijnen. De druiven van dit terroir zijn van uitzonderlijke kwaliteit, en het doel is deze kwaliteit volledig te behouden.

Daarom krijgt deze wijn slechts een korte rijping in eikenhouten vaten, zodat hij zijn natuurlijke karakter en uitgesproken persoonlijkheid volledig behoudt. De wijn heeft een helder gouden kleur met een licht zilveren glans. In het aroma komen tonen van amandel, geroosterde hazelnoten, boter en honing samen met witte bloemen en aangevuld met minerale accenten van vuursteen. In de mond is hij rijk en vol, met smaken van hazelnoot en geroosterd brood, een mooie balans tussen het volle in de wijn en de frisheid.

DOMAINE MASSE PÈRE & FILS CRÉMANT DE BOURGOGNE

Ook een mousserende wijn past heel goed bij de diverse en rijke Japanse keuken. Dan is dit een uitstekende keuze. De crémant de bourgogne van Domaine Masse Père & Fils is een eerlijke klassiek gemaakte mousserende wijn van de chardonnaydruif. De helft van de most wordt vergist op hout, de andere helft op cuve. Na nog 10 maanden rijping, deels op de fijne lie, wordt de jonge wijn op fles gebracht voor de 2e vergisting op fles.

Hij is verfijnd geurend naar peer en perzik, appel, bloemen, brioche, broodkrum, vleugje hazelnoot en voorzien van een mooie, goed doorzettende mousse, droog maar verfrissend. Zacht en rijp, fijne zuren, aangenaam, breed inzetbaar. Domaine Masse Père & Fils maakt wijnen met finesse, fruit en elegantie. Fabrice heeft het geluk zo'n ervaren oom als leermeester te hebben die kan putten uit veertien oogsten Hospices de Beaune. De inbreng van twee generaties wijnmakers maakt dat de wijnen het midden houden tussen klassiek en modern. Evenals de wijnen houden neef en oom Masse hierin de perfecte balans

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.

ROBERT HANDJES ROERO ARNEIS 'SERRA LUPINI', ANGELO NEGRO

Als de zon schijnt drink ik het liefst van die tintelfrisse wijnen waarvan je altijd nieuwsgierig blijft naar het volgende slokje.

Zo'n wijn is wat mij betreft de Roero Arneis 'Serra Lupini' van Angelo Negro. Met zijn intens strogele kleur heeft deze roero arneis een bouquet van geel fruit gecombineerd met acacia-bloemen en tropisch fruit. Het mondgevoel is zacht en intens met een smaakvolle en minerale finish. Verrukkelijk als aperitief, bij vis en een keur aan lichte gerechten en tapas.



MIKE OVERVLIET MARRONNIERS CHABLIS "LES MALANTES" VIEILLES VIGNES

Als liefhebber van de meer klassieke wijnen ben ik al heel lang liefhebber van de Marronniers Chablis "Les Malantes" Vieilles Vignes. Een prachtige wijn die bekend staat om zijn elegante en minerale karakter; een strakke, levendige wijn met aroma's van citrus, groene appel aangevuld met ziltige nuances. Afkomstig van de oudste wijngaard van het domein, "Les Malantes", aangeplant in 1976. De wijn rijpt minimaal twaalf maanden, vaak sur lie, wat zorgt voor extra complexiteit en een ronde afdronk.



BOUKE WIJLENS LE DIX DE LOS VASCOS

Het Chileense icon van DBR Lafite, afkomstig van de oudste wijngaard van Viña Los Vascos. Dit historische perceel, El Fraile (wat "de monnik" betekent), werd in 1959 opnieuw aangeplant met de beste pre-phylloxera-stokken van het domein en bevat zelfs Malbec-planten die ooit ook in Bordeaux te vinden waren. De druiven worden met de hand geselecteerd en vervolgens rijpt de wijn 18 maanden in Franse eikenhouten vaten, vervaardigd in de eigen kelderij van DBR Lafite in Pauillac. Een uitzonderlijke wijn, gemaakt van voornamelijk cabernet sauvignon, met kracht en aroma's van donker fruit, ceder en laurier, aangevuld met tonen van pure chocolade. Een Chileense wijn, met een duidelijke Franse connectie.



JOKE HOLSTER MOOIPLAAS CLASSIC CHENIN BLANC BUSH VINES

Over Mooiplaas in Stellenbosch valt heel veel te vertellen, ook omdat de familie Roos er echt een 'mooie plaas (boerderij)' heeft, grenzend aan een natuurreservaat. De losstaande, laaggesnoeide wijnstokken staan op de Bottelary Hills en als je er met de jeep van Louis Roos heenrijdt, zie je in de verte Kaapstad liggen. De oude stokken, geplant in 1972, geven een knisperdroge en expressieve wijn, prachtig in balans. Een cadeautje bij gegrilde vis of bij romige pastagerechten en gebraden kip. Maar als je wilt genieten met een heerlijk glas in de tuin of op je balkon, dan heb je aan deze wijn ook een perfecte partner.



PATRICK VAN EGMOND DOMAINE MASSE PÈRE & FILS BOURGOGNE ALIGOTÉ

Aligoté staat natuurlijk in de Bourgogne in de schaduw van chardonnay. Maar wat als je aligoté maakt van oude stokken, en de wijn gemaakt is door een uitstekende producent als Domaine Masse Père & Fils. Dan is dat toch wel ontzettend lekker. En een stuk betaalbaarder dan de meeste chardonnays uit Bourgogne. Hij is lekker fris en ongecompliceerd.

De druiven worden direct geperst, de most statisch geklaard bij lage temperatuur. De helft wordt vergist op barriques, de helft op tank. Na 10 maanden wordt de wijn gebotteld.

OLD VINES



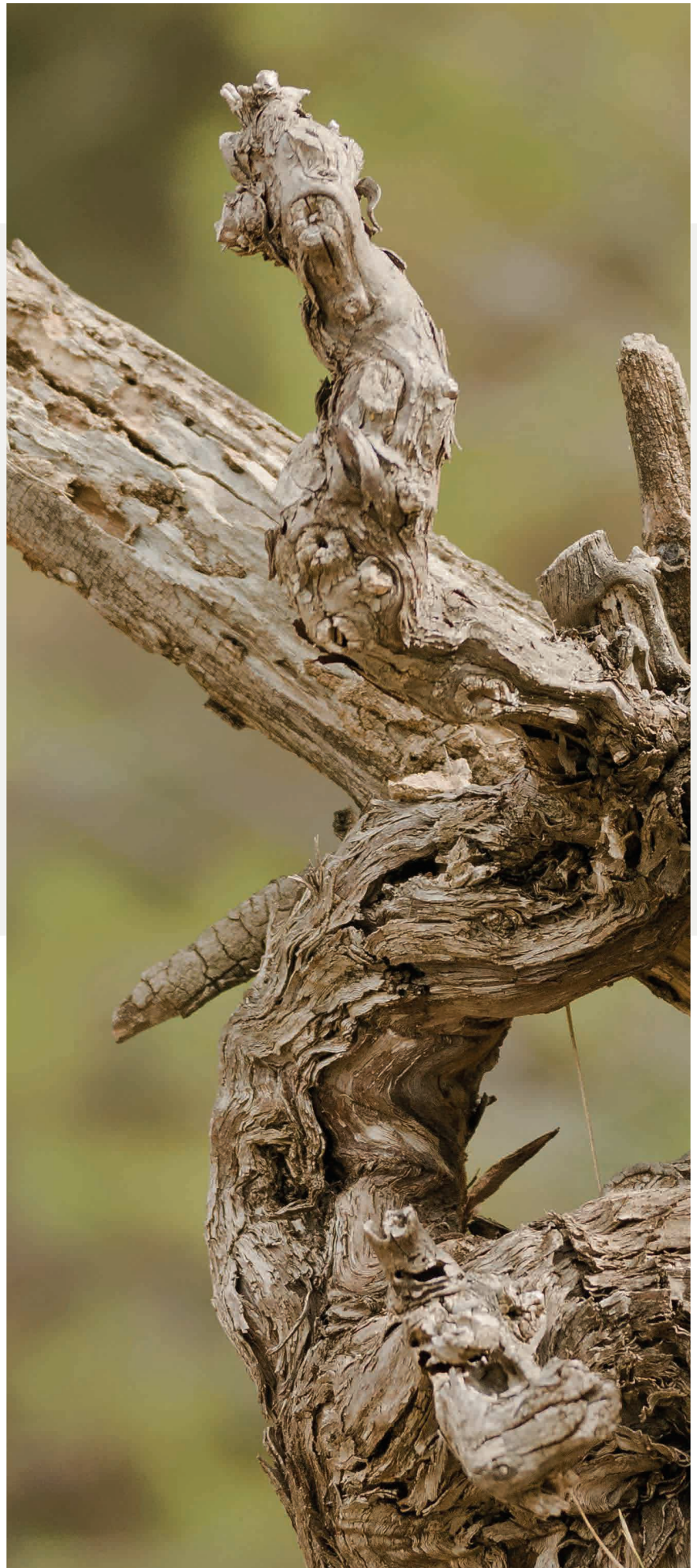
KARLIJN VINK **PERRACHON FLEURIE** **A.C. VIEILLES VIGNES**

Deze fleurie is afkomstig van circa 80 jaar oude wijnstokken uit twee percelen binnen de appellatie. Die oude stokken geven de wijn merkbaar meer concentratie en diepgang, terwijl het elegante karakter van fleurie volledig behouden blijft. Het is een verfijnde en elegante rode wijn met aroma's van zwarte bes en rood fruit. De oude stokken zorgen daarnaast voor extra complexiteit en een mooie, lange afdronk. Een beaujolais die naast zijn kruidigheid voldoende frisheid en rood fruit heeft om ook bij een zomerse BBQ te serveren. Tip: serveer de wijn licht gekoeld.



LINDA VAN AKKEREN **TAHBILK OLD VINES** **SHIRAZ CABERNET**

Als je aan 'old vines', oude wijnstokken, denkt, dan denk ik meteen aan Tahbilk. Op de wijngaarden van dit prachtige Australische wijnhuis staan nog altijd shirazstokken uit 1860, behorend tot de oudste ter wereld. Deze blend van shiraz en cabernet sauvignon, geselecteerd van de oudste percelen, is krachtig en vol van smaak. Je proeft donker fruit en specerijen, ondersteund door stevige tannines. De afdronk is rijk, met volop fruit en prettige zuren die zorgen voor mooie balans. Typisch een wijn die heerlijk past bij een mooi, stevig stuk vlees van de kamado. Nu al genieten, maar ook bij uitstek geschikt om nog jarenlang weg te leggen.







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 druif 'zinfandel' uit Californië is genetisch identiek aan welke Europese druivensoort?

- A. Primitivo
- B. Nero d'Avola
- C. Negroamaro



2.

In welke Franse wijnstreek vind je de sub regio's 'Côte de Beaune' en 'Côte de Nuits'?

- A. Rhône
- B. Bourgogne
- C. Elzas



3.

Wat is een 'Solera-systeem', veelal gebruikt bij de productie van sherry?

- A. Een methode waarbij de wijn in de zon rijpt voor extra oxidatie.
- B. Een systeem van vaten waarbij jonge wijn systematisch wordt gemengd met oudere wijn.
- C. Een techniek waarbij de druiven op matten worden gedroogd voor persing.

4.

Welke bekende witte wijn uit de Loire is altijd gemaakt van 100% chenin blanc?

- A. Sancerre
- B. Pouilly-Fumé
- C. Vouvray



5.

Wat wordt er bedoeld met de term 'sur lie'?

- A. De wijn is gerijpt op de dode gistcellen voor meer textuur en smaak.
- B. De wijn is gebotteld zonder toevoeging van sulfiet.
- C. De druiven zijn geogst tijdens de vroege ochtenduren.

6.

Hoe heet de beroemde bodemsoort in de Coonawarra-regio (Australië), herkenbaar aan de rode kleur bovenop kalksteen?

- A. Kimmeridgien
- B. Terra Rossa
- C. Galets Roulés

7.

Welke druif is het hoofdbestanddeel van een 'Bordeaux blend' afkomstig van de rechteroever (zoals uit de Médoc)?

- A. Merlot
- B. Cabernet Franc
- C. Cabernet Sauvignon



8.

Wat is het verschil tussen een Spaanse 'crianza' en een 'reserva'?

- A. De hoogte van de wijngaard.
- B. De minimale rijpingsduur op vat en in de fles.
- C. Het alcoholpercentage.

9.

Wat veroorzaakt de 'edele rot' (Botrytis cinerea), essentieel voor wijnen zoals sauternes?

- A. Een bacterie die de suikers in alcohol omzet.
- B. Een schimmel die de druif doet verschrompelen en suikers concentreert.
- C. Een specifieke giststam die alleen in vochtige gebieden voorkomt.

10.

Uit welk land komt de druivensoort 'furmint', de basis voor de beroemde tokaji-wijnen?

- A. Oostenrijk
- B. Hongarije
- C. Slovenië

MEEDOEN?

Stuur uw oplossing vóór 10-08-2026 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 voorjaarseditie 2026:

B, B, A, B, B, A, A, B, B, A



WINNAAR VOORJAARSEDITIE 2026

Winnaar van de afgelopen voorjaarseditie was de heer M. Brussé. Hij kreeg de waardebon uitgereikt uit handen van Bas Berkhout, eigenaar van de gelijknamige slijterij in Den Hoorn.

THE ART OF DRINKS 2026

In oktober opent The Art of Drinks voor de zesde keer haar deuren in de Kromhouthal in Amsterdam. Deze jubileumeditie brengt professionals en liefhebbers samen om te ontdekken, proeven en leren over de wereld van drank. Wijnmakers, brouwers en distilleerders delen de verhalen achter hun producten, terwijl bartenders, sommeliers en chefs bijzondere combinaties presenteren. Bezoekers kunnen deelnemen aan proeverijen en masterclasses, luisteren naar sprekers uit het vak en ervaringen uitwisselen met gelijkgestemden. Een moment om nieuwe smaken te verkennen en het ambacht achter drank van dichtbij mee te maken.

Zaterdag 17 oktober

CONSUMENT



Kijk hier voor meer informatie voor tickets voor consumenten.

Deze dag staat in het teken van de consument. Liefhebbers van wijnen, bieren en cocktails kunnen hier in tientallen stands de mooiste combinaties met foodpairing proeven. Kaarten voor deze dag zijn binnenkort te koop op onze website.

Zondag 18 oktober
en
maandag 19 oktober

RETAIL

EN

HORECA



Kijk hier voor meer informatie voor tickets voor retail en horeca.

Op deze twee dagen is The Art of Drinks een besloten vakbeurs voor iedereen werkzaam in slijterij, specialzaak en horeca. Hier kunnen bezoekers inspiratie opdoen voor hun nieuwe menukaart en assortiment. Hier vind je de mooiste cocktails, bereid door de beste bartenders en de mooiste wijnen in combinatie met spannende gerechten die bereid zijn door bekende chefs.

Bezoek bijzondere workshops en laat je inspireren door je vakgenoten.



/theartofdrinks_

theartofdrinks.nl



/theartofdrinksnl