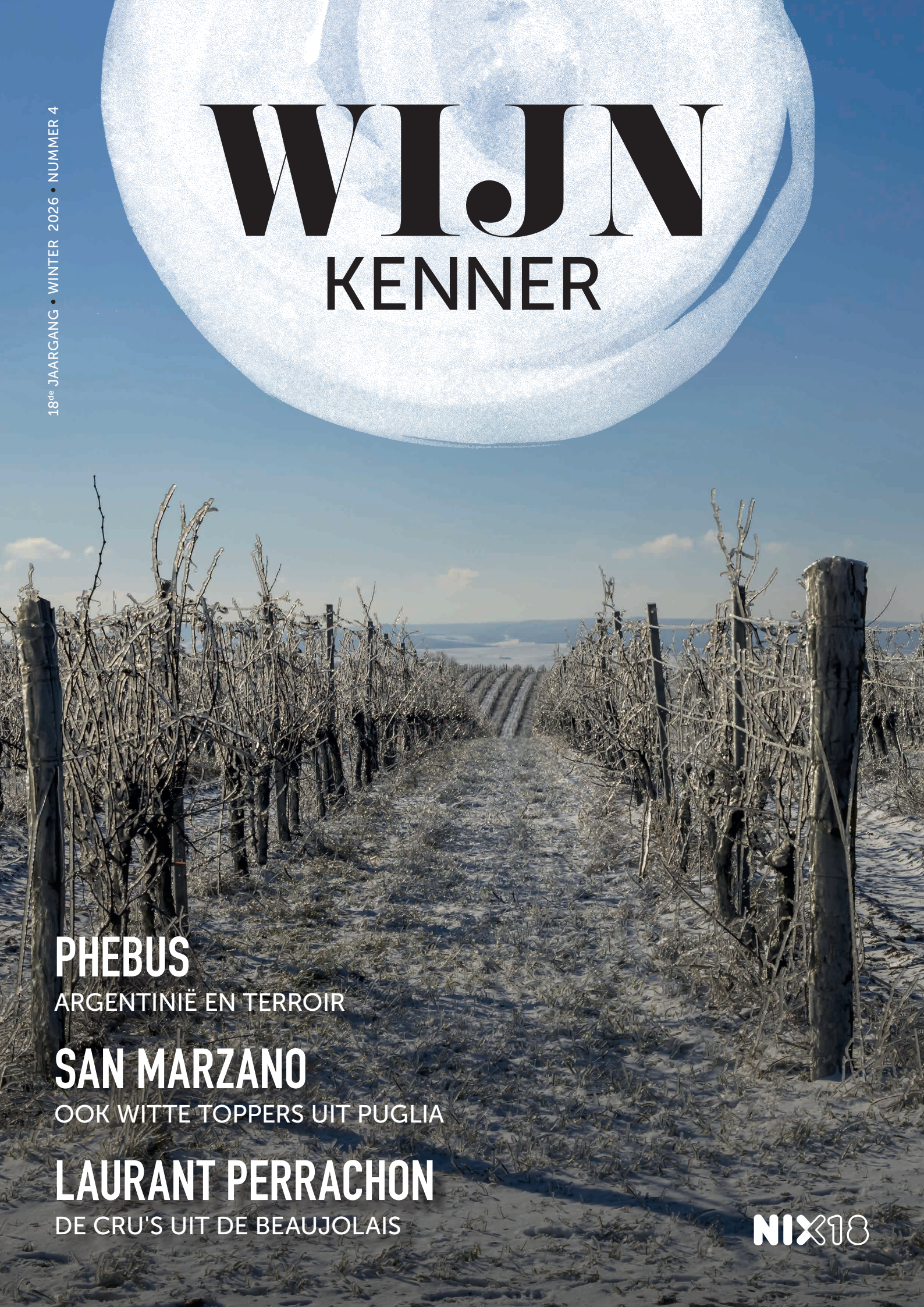
18de JAARGANG • WINTER 2026 • NUMMER 4

WIJN KENNER



PHEBUS
ARGENTINIË EN TERROIR

SAN MARZANO
OOK WITTE TOPPERS UIT PUGLIA

LAURANT PERRACHON
DE CRU'S UIT DE BEAUJOLAIS

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 handels- merken 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,

Winterse dagen smeken om comfortwijn: flessen met body, diepgang en een hartverwarmend karakter. Laat die lichte beaujolais nouveau dus lekker links liggen en maak ruimte in de kelder! Domaine Laurent Perrachon & Fils bewijst dat de legendarische crus du beaujolais de structuur hebben van een grote bourgogne, maar met een heerlijk eigenwijs gezicht. Op pagina 18 duiken we in hun verhaal. Stap mee in de kelders van Juliénas en ontdek gastronomische parels die uw glas laten zingen!

Terwijl de Fransen over hun vaten uit 1701 waken, vliegen we door naar het Australische Nagambie Lakes voor nóg zo'n legende: Tahbilk. Dit wijnhuis is wereldberoemd om de alleroudste shiraz-wijnstokken ter wereld. In deze editie leggen we onze oren te luister bij Jo Nash, het brein achter deze historische wijnen. Als wijnmaakster vertelt zij hoe je zo'n levend geschiedenisboek vloeibaar in het glas krijgt, zónder de moderne touch te verliezen.

Van het weidse Victoria reizen we door naar de zwoele, Zuid-Italiaanse zon. We verruilen het Australische vakmanschap voor de absolute publieksfavorieten uit Puglia: de wijnen van Cantine San Marzano. Dit wijnhuis zette de regio op de kaart met hun weelderige, fluweelzachte primitivo's. Blader door naar pagina 24 waar we de iconische Sessantanni ontkurken, een wijn die voelt als een warme deken op een koude winteravond.

Nog niet genoeg vuurwerk? Dan verplaatsen we de zoektocht naar Mendoza, Argentinië. Welkom bij de wijnen van Phebus! Waar San Marzano verleidt met mediterrane warmte, trakteert Phebus, opgericht door de Franse pionier Hervé Fabre, op de loepzuivere, frisse elegantie van het Andesgebergte. Op pagina 12 en 13 leest u alles over hun zinderende malbecs.

Natuurlijk mogen de vaste rubrieken niet ontbreken; test uw brein in de wijnquiz, doe culinaire inspiratie op via de receptenpagina of geniet van de column van Michel van Tuil die ons meeneemt naar de Bourgogne én vertelt over zijn gloednieuwe podcast.

Kortom: een heerlijk gevulde editie. Schenk iets moois in en geniet ervan. Veel leesplezier!

Luuk Olde Monnikhof

INHOUD









RUBRIEKEN

Even vragen aan... **06** | Een schilderij van Hubrecht Duijker **15** | Wijnwijs **19**

Bijzonder biologisch **20** | Wijnklets met Michel van Tuil **21** | Onbekend maar niet onbemind **22**

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

ACHTERGRONDEN

Tahbilk; een eeuwenoude traditie **04**

24 november: Wereld Carmenère Dag **9** | Angelo Negro, de Italiaanse top **10**

Argentinië en terroir **12** | Laurant Perrachon; de cru's uit de Beaujolais **16**

Cantine de San Marzano; witte toppers uit Puglia **26**



TAHBILK: WAAR EEUWENOUDE TRADITIE EN DUURZAME WIJN SAMENSTROMEN

In de wijnwereld zijn er maar weinig plekken die zo tot de verbeelding spreken als het Australische wijnhuis Tahbilk. Gelegen in de prachtige regio Nagambie Lakes vind je hier een levend stuk geschiedenis. Met de oudste shiraz-wijnstokken ter wereld en een hoofdrol voor de unieke marsanne-druif, maakt dit wijnhuis bijzondere wijnen. En het mooie is: ze doen dit al jaren volledig CO2-neutraal. We nemen je mee in het verhaal achter deze bijzondere flessen.

ZORGEN VOOR EEN LEVENDE GESCHIEDENIS

Wie over het landgoed van Tahbilk loopt, wandelt letterlijk door de wijngeschiedenis. Het absolute kroonjuweel van het wijnhuis zijn de shiraz-wijnstokken uit 1860. Al meer dan 165 jaar overleven deze planten de elementen om elk jaar weer prachtige druiven te leveren.

De rol van de wijnmaker bij Tahbilk laat zich dan ook het best omschrijven als die van een 'bewaker'. Het verzorgen van deze unieke planten is een voorrecht. Elke nieuwe oogst is weer een herinnering aan de enorme kracht en het unieke karakter van deze eeuwenoude wijnstokken.

VERNIEUWEN ZONDER DE SMAAK TE VERLIEZEN

Hoe vernieuw je een wijnmakerij zonder dat de vertrouwde smaak verloren gaat? Bij Tahbilk begint het antwoord in de wijngaard. Dankzij generaties aan kennis en de ijzersterke basis van de oude wijnstokken, hoeft de wijnmaker in de kelder eigenlijk zo min mogelijk in te grijpen.

De druif moet vooral voor zichzelf spreken. Moderne technieken worden zeker gebruikt, maar alleen als ze de kwaliteit van de wijn écht verbeteren. Innovatie is hier bedoeld om het proces netter en beter te maken, niet om de herkenbare smaak te veranderen. Wie vandaag een fles Tahbilk opent, proeft de vertrouwde stijl, maar profiteert wel van de modernste kwaliteitsverbeteringen.

MARSANNE: DE VERRASSENDE WITTE DRUIF

Als er één druif onlosmakelijk verbonden is met Tahbilk, dan is het wel marsanne. Hoewel deze druif oorspronkelijk uit Frankrijk komt, heeft hij in dit deel van Australië een perfect tweede thuis gevonden. De combinatie van het lokale klimaat en de eeuwenoude zandgronden zorgt voor een unieke smaak: lekker fris, met de geur van citrus en kamperfoelie.







TAHBILK
EST·1860

Wat Tahbilk Marsanne écht uniek maakt, is dat de wijn geweldig kan ouderen. Waar veel witte wijnen snel gedronken moeten worden, kun je deze gerust jarenlang in de kelder leggen. De wijn verandert dan van fris en fruitig naar een complexe wijn met tonen van honing en noten.

GROEN DOEN IN DE WIJNKELDER

Tahbilk bewijst dat geschiedenis en oog voor de toekomst perfect samengaan. Het wijnhuis is al jaren volledig CO2-neutraal. Duurzaamheid is hier geen marketingpraatje, maar beïnvloedt elke dagelijkse beslissing in de kelder.
Van het slim omgaan met water en energie tot het verminderen van afval: alles staat in het teken van de lange termijn. Het doel is simpel: het landgoed in een betere staat achterlaten voor de volgende generatie, terwijl er fantastische wijnen worden gemaakt.

GEEN ZWARE ALCOHOLBOMMEN

Wie denkt dat Australische wijn altijd zwaar, superzoet en vol met alcohol zit, heeft de wijnen van Tahbilk nog niet geproefd. Australië is een prachtig land met heel veel verschillende klimaten. De wijnen van Tahbilk zijn juist het tegenovergestelde van dat zware stereotype: ze staan bekend om hun balans, elegantie en frisheid. Het is een verfijnde stijl die menig wijnliefhebber positief zal verrassen.





EVEN VRAGEN AAN... JO NASH

Iedere editie van 'De Wijnkenner' laten we iemand van een wijnhuis zélf aan het woord; een wijnmaker, een oenoloog, of een exportmanager. Dit keer Jo Nash van wijnhuis Tahbilk. Tahbilk staat erom bekend de oudste shiraz-wijnstokken ter wereld te hebben, die dateren uit 1860.

Hoe is het om met zo'n uniek erfgoed te werken?

Werken bij Tahbilk is een echt voorrecht, omdat je zorgt voor een levend stuk Australische wijngeschiedenis. Onze Shiraz-wijnstokken uit 1860 brengen al meer dan 165 jaar uitzonderlijk fruit voort, en elke jaargang herinnert ons aan hun veerkracht en karakter. Als algemeen directeur én wijnmaker zie ik mijn rol als die van een bewaarder. Ik heb de verantwoordelijkheid om dit opmerkelijke erfgoed te beschermen en er tegelijkertijd voor te zorgen dat Tahbilk zich blijft ontwikkelen voor toekomstige generaties. Dat ik wijnen van enkele van 's werelds oudste shiraz-wijnstokken mag delen met bezoekers, is iets wat ik nooit als vanzelfsprekend beschouw.

Hoe behoud je de klassieke Tahbilk-stijl terwijl je tegelijkertijd moderne wijnmaaktechnieken introduceert?

Het behouden van de stijl van Tahbilk begint in de wijngaard. We hebben een ongelooflijk fundament dankzij onze oude wijnstokken, unieke locaties en generaties aan kennis over hoe ze presteren. Onze filosofie is om dat fruit voor zichzelf te laten spreken. We omarmen modern wijnmaken waar het de kwaliteit en consistentie écht verbetert, maar waar het niet ten koste van het karakter. Innovatie gaat over het verfijnen van het proces, niet over het veranderen van de stijl. Het doel is dat iemand die vandaag een fles Tahbilk opent, nog steeds de wijnen herkent waar hij van houdt, terwijl hij profiteert van de voortdurende kwaliteitsverbeteringen.

Tahbilk is een pionier op het gebied van marsanne; wat maakt deze druif zo speciaal in de regio Nagambie Lakes in vergelijking met de Rhône-vallei?

Marsanne is synoniem geworden met Tahbilk omdat de regio Nagambie Lakes een van de weinige plekken buiten de Rhônevallei is waar de druif echt een thuis heeft gevonden. Ons klimaat en de eeuwenoude zandgronden zorgen ervoor dat het ras zijn natuurlijke zuren behoudt, terwijl het prachtige tonen van citrus en kamperfoelie ontwikkelt. Wat Tahbilk Marsanne uniek maakt, is het opmerkelijke rijpingspotentieel. Waar marsanne uit de Rhône vaak rijker en voller is, zijn onze wijnen in hun jeugd frisser en eleganter, om vervolgens gedurende tientallen jaren een ongelooflijke complexiteit te ontwikkelen. Het is een wijn die mensen blijft verrassen, en dat maakt hem zo speciaal.

Tahbilk is al jaren volledig CO2-neutraal; welke concrete impact heeft deze duurzaamheidsfilosofie op jullie dagelijkse werk in de kelder?

Duurzaamheid is bij Tahbilk geen apart initiatief — het maakt deel uit van elke beslissing die we nemen. In de wijnmakerij betekent dit dat we ons bewust zijn van hoe we water, energie en grondstoffen gebruiken, afval waar mogelijk verminderen en voortdurend zoeken naar efficiëntere manieren om te werken. CO2-neutraal zijn weerspiegelt een langetermijnvisie. We willen het landgoed in een betere staat achterlaten dan we het aantroffen, terwijl we uitzonderlijke wijnen blijven produceren. Goede duurzaamheid en goed wijnmaken gaan hand in hand.

Australië heeft regelmatig te maken met extreme weersomstandigheden. Hoe pas je de wijnmaakstrategie aan om met het klimaat om te gaan?

Australische wijnmakers hebben zich altijd moeten aanpassen aan uitdagende omstandigheden, dus flexibiliteit is essentieel. Bij Tahbilk begint dat in de wijngaard door het seizoen nauwlettend te volgen en beslissingen te nemen over loofwandbeheer, irrigatie en het oogstmoment om het best mogelijke fruit te krijgen. In de wijnmakerij is elke jaargang anders. We passen ons wijnmaken aan het fruit aan dat we krijgen, in plaats van een rigide formule te volgen. Het doel is altijd hetzelfde: wijnen produceren die het seizoen weerspiegelen,







maar die trouw blijven aan de Tahbilk-stijl en de kwaliteit die onze klanten verwachten.

Wat was het exacte moment of de specifieke wijn die je deed beseffen: ik wil wijnmaker worden?

Er was niet één allesbepalend moment of één specifieke wijn — het was de combinatie van wetenschap, landbouw en creativiteit die me aantrok. Ik hield van het feit dat geen twee jaargangen ooit hetzelfde zijn, en dat elk seizoen een nieuwe uitdaging met zich meebrengt. Wat me gepassioneerd heeft gehouden, is de kans om iets te maken dat mensen samenbrengt. Wijn heeft het ongelooflijke vermogen om mensen te verbinden, gelegenheden te vieren en het verhaal van een plek te vertellen, en dat is iets wat mij altijd heeft aangesproken.

Als je na een lange werkweek zelf een fles Tahbilk opent, naar welke jaargang en dr gaat dan je voorkeur uit?
Dat hangt echt van de gelegenheid af, maar na een lange week grijp ik meestal naar een gerijpte Tahbilk Marsanne. Kijken hoe die wijn zich in de loop van de tijd ontwikkelt, is een van de mooie dingen van het werken hier — hij ontwikkelt een ongelooflijke complexiteit met behoud van zijn frisheid. Als het een koelere avond is of als ik een maaltijd deel met familie en vrienden, kan ik moeilijk om een rijpe jaargang van onze Old Vines Shiraz heen. Het is een wijn die de geschiedenis van Tahbilk en het karakter van ons landgoed perfect weerspiegelt.

Welke hardnekkige mythe over Australische wijn zou je als wijnmaker voor eens en voor altijd willen ontkrachten?

Ik zou graag de mythe ontkrachten dat Australische wijn alleen maar draait om grote, krachtige stijlen met veel alcohol. Australië is ongelooflijk divers, met een enorm scala aan klimaten en regio's die wijnen produceren met elegantie, frisheid en een echt gevoel van oorsprong (sense of place). Tahbilk is daar een geweldig voorbeeld van. Onze wijnen staan bekend om hun balans, ingetogenheid en het vermogen om mooi te ouderen. Australische wijn heeft een enorme ontwikkeling doorgemaakt, en ik denk dat mensen vaak verrast zijn door de diversiteit en verfijning die ze ontdekken als ze verder kijken dan de stereotypen.

Wat is je persoonlijke favoriete, en misschien ongebruikelijke, wijn-spijscombinatie met een gerijpte Tahbilk Marsanne?

Gerijpte Tahbilk Marsanne is ongelooflijk veelzijdig aan tafel, maar een combinatie die mensen vaak verrast is geroosterd varkensvlees met een knapperige zwoerd en venkel. De ontwikkelde, honingachtige en nootachtige tonen van de wijn vullen de vettigheid van het varkensvlees aan, terwijl de natuurlijke zuren alles prachtig in balans houden. Het is een combinatie die echt laat zien hoe goed gerijpte Marsanne aan tafel werkt en waarom het zo'n lonende wijn is om in de kelder te leggen.

Wat hoop je dat je belangrijkste erfenis zal zijn voor toekomstige generaties wijnmakers bij Tahbilk?

Ik hoop dat mijn erfenis is dat ik heb geholpen Tahbilk sterker achter te laten dan ik het aantrof — door de buitengewone geschiedenis te beschermen en er tegelijkertijd voor te zorgen dat het bedrijf goed gepositioneerd is voor de toekomst. Dat betekent het behouden van onze oude wijnstokken, het voortzetten van onze toewijding aan duurzaamheid en het stimuleren van een cultuur van nieuwsgierigheid en voortdurende verbetering. Als de volgende generatie een landgoed erft dat bloeit, veerkrachtig is en nog steeds wijnen van wereldklasse produceert die trouw zijn aan de Tahbilk-stijl, zou ik dat een prachtige prestatie vinden.

GEROOSTERD VARKENSVLEES MET KNAPPERIGE KORST EN VENKEL

Het favoriete recept van Jo Nash



Voorbereidingstijd: 20 minuten
(plus eventueel drogen in de koelkast)
Bereidingstijd: ca. 2,5 uur
Porties: 4 personen

INGREDIËNTEN

1 kg buikspek (met zwoerd/huid, vraag de keurslager om de huid)
2 grote venkelknollen
2 uien
3 teentjes knoflook (geperst)
1 eetlepel venkelzaad (licht gekneusd)
1 plons droge witte wijn (of bouillon)
Olijfolie
Grof zeezout en zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

Dep de bovenkant (de huid) van het buikspek heel goed droog met keukenpapier. Tip voor de ultieme krokante korst: leg het vlees onafgedekt een nachtje vooraf in de koelkast, zodat de huid maximaal uitdroogt. Wrijf de vleeskant (de onderkant) in met een beetje olijfolie, de geperste knoflook, de helft van het gekneusde venkelzaad, peper en zout.

Draai het vlees om. Bestrijk de ingesneden huid met een klein beetje olie en wrijf er royaal grof zeezout en de rest van het venkelzaad in. Zorg dat het zout goed in de inkepingen komt; dit trekt het vocht eruit en zorgt voor de crunch.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven voor op 150 °C. Snijd de uien in parten en de venkelknollen in dikke repen (bewaar het groene venkelloof voor de garnering). Leg de ui en venkel in een passende braadslee of ovenschaal.

Leg het buikspek met de huidkant naar boven bák op het bedje van venkel en ui. Giet een plons witte wijn of bouillon in de schaal (zorg dat de vloeistof de huid van het vlees niét raakt).Zet de schaal in de oven en laat het vlees 2 uur langzaam garen. De venkel wordt nu heerlijk zacht en absorbeert de vleessappen. Haal de braadslee na 2 uur kort uit de oven. Verhoog de oventemperatuur naar 230 °C (gebruik de grillstand als je oven die heeft). Zet de schaal terug boven in de oven voor 15 tot 20 minuten. Houd de oven nu héél goed in de gaten.

Je zult zien dat de huid begint te blazen en verandert in een goudbruine, knapperige korst (crackling). Haal het vlees uit de oven zodra de korst overal knapperig is. Laat het vlees op een snijplank 10 minuten rusten voordat je het in plakken snijdt.

Schep de zachte venkel en ui op de borden. Snijd het varkensvlees met een scherp (gekarteld) mes in mooie dikke plakken en leg deze erop. Garneer met het achtergehouden groene venkelloof. Schenk er een mooi glas Tahbilk Marsanne bij en geniet!

Vanwaar de keuze voor de Tahbilk Marsanne?

Deze wijn fascineert door een hechte, gelaagde structuur waarin rijpe nashipeer, frisse limoen en een vleugje gember naadloos in elkaar overlopen. Een wijn met een indrukwekkende diepgang en een loepzuivere spanning.





WERELD CARMENÈRE DAG

Het was 24 november, de dag waarop wijnliefhebbers wereldwijd hun glas hieven op een van de meest wonderbaarlijke overlevers uit de wijngeschiedenis: carménère.

In een sfeervolle wijnbar in Utrecht zat Sophie naar haar glas te kijken. De wijn had een diepe, bijna koninklijke robijnrode kleur. Aan de overkant van de tafel glimlachte haar opa, een man die zijn hele leven in de wijnhandel had gewerkt.

"Weet je wat je daar drinkt, Sophie?" vroeg hij, terwijl hij zijn eigen glas voorzichtig ronddraaide. "Je drinkt een levend mirakel."

Sophie nam een slok. Ze proefde rijp zwart fruit, een vleugje pure chocolade en iets wat haar deed denken aan groene paprika en verse kruiden. "Een mirakel? Het is heerlijk, maar waarom een mirakel?"

Opa leunde achterover, zijn ogen twinkelden. "Rond 1860 sloeg in Frankrijk het noodlot toe. De druifluis, een piepklein insect, vernietigde bijna alle Europese wijngaarden. De carménère-druif, destijds een van de trotsen van de Bordeaux-regio, bleek extreem kwetsbaar. Wijnmakers dachten dat de druif voor altijd was uitgestorven. Verloren voor de geschiedenis." Sophie keek naar haar volle glas. "Maar deze wijn komt toch uit Chili?"

"Precies!" zei opa enthousiast. "Dat is de clou. Halverwege de negentiende eeuw, net vóór de ramp in Europa, hadden Chileense boeren wijnstokken uit Frankrijk geïmporteerd. Ze dachten dat ze merlot hadden geplant. Meer dan een eeuw lang maakte Chili een 'merlot' die nét even anders smaakte: wat kruidiger, wat complexer."

Hij nam een slok en vervolgde: "Totdat een Franse wijngeleerde, Jean-Michel Boursiquot, op 24 november 1994 door de Chileense wijngaarden liep. Hij bekeek de bladeren, bestudeerde de bloemblaadjes en deed een schokkende ontdekking. Dit was geen merlot. Dit was de verloren gewaande carménère, die al die tijd veilig had overleefd aan de andere kant van de wereld, beschermd door de natuurlijke muren van het Andesgebergte."

Sophie keek met hernieuwde bewondering naar de dieprode vloeistof. De datum op de kalender, 24 november, was dus niet zomaar gekozen. Het was de dag van de herrijzenis.

"Dus vandaag vieren we eigenlijk een verkleedfeestje dat heel goed is afgelopen?" vroeg ze lachend.

"Precies dat," zei opa, en hij tikte zijn glas tegen dat van haar. "Op de herontdekking van de mooiste vergissing uit de wijngeschiedenis. Fijne Internationale Carmenère Dag."





DE ITALIAANSE TOP

ANGELO NEGRO – BAROLO 'CERRETTA'

Wie aan de absolute top van de Italiaanse wijnwereld denkt, reist in gedachten direct af naar de mistige, glooiende heuvels van Piemonte. Dit is het koninkrijk van de nebbiolo-druif en de bakermat van barolo: de 'wijn van koningen en de koning van de wijnen'. Een monumentaal glas dat geschiedenis, terroir en puur vakmanschap in zich verenigt: de Barolo Vigneto Cerretta van het legendarische wijnhuis Angelo Negro.

EEN HISTORISCHE ANEKDOTE: DE EIGENGEREIDE PAUS

De familie Negro bewerkt al sinds 1670 hun wijngaarden in het Roero-gebied, destijds een minder bekende buurregio van de chique Barolo-streek. Dat de familie Negro vandaag de dag een felbegeerd perceel bezit in Serralunga d'Alba (de top-Cru Cerretta), danken ze aan hun eeuwenoude reputatie van koppige perfectie. Er gaat in Piemonte een vermakelijke anekdote rond over een ontmoeting in de vroege achttiende eeuw tussen een lid van de familie Negro en een afgezant van het Vaticaan. De pauselijke gezant was op doorreis en eiste de beste vaten wijn op voor de kelders in Rome, onder het mom van een 'goddelijke plicht'. De toenmalige wijnmaker Negro weigerde echter resoluut.

Hij stelde dat zijn wijn niet bedoeld was om stilletjes in Rome te verdwijnen, maar om gedronken te worden door de mensen die de zon op de heuvels hadden zien opkomen. De gezant was diep beledigd, maar de lokale adel was zo onder de indruk van deze onverzettelijke trots dat de familie Negro sindsdien werd gerespecteerd als de ultieme bewaarders van het Piemontese terroir. Diezelfde compromisloze trots proef je vandaag de dag nog steeds terug in hun wijnen.

HET UNIEKE TERROIR VAN DE CRU CERRETTA

Hoewel de thuisbasis van Angelo Negro in de Roero ligt, bewijzen ze met deze Barolo hun meesterschap op vreemde, maar uiterst prestigieuze bodem. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig uit de Vigneto Cerretta in Serralunga d'Alba. Dit is een van de meest gewaardeerde en gerespecteerde herkomstgebieden binnen de Barolo DOP.

De bodem in deze specifieke Cru bestaat uit een eeuwenoude mix van kalkrijke mergel en ijzerrijke klei. Dit dwingt de Nebbiolo-druif om diep te wortelen. De unieke ligging van de wijngaard vangt overdag de maximale zonnewarmte op, terwijl de nachten koel blijven dankzij de winden uit de Alpen. Juist deze thermische extremen geven de wijn zijn fabelachtige structuur, diepe complexiteit en een bijna oneindig bewaarpotentieel.





NEGRO®
AZIENDA AGRICOLA
NEGRO ANGELO e FIGLI
di Giovanni Negro

DE WIJN IN HET GLAS: KRACHT EN ELEGANTIE

Deze barolo wordt gemaakt van 100% nebbiolo en ondergaat een koninklijke opvoeding. De wijn rijpt maar liefst 38 maanden op traditionele Slavonische eikenhouten vaten en twaalf maanden op fles voordat hij de kelder mag verlaten.

In het glas toont de wijn een klassieke, karakteristieke granaatrode kleur met levendige, oranje-achtige reflecties. De neus is rijk, gelaagd en complex. Je ontdekt verfijnde kruidige aroma's, tonen van gedroogde rozen, teer en subtiele, frisse nuances van rode bessen. In de mond presenteert deze krachtpatser zich verrassend elegant. De structuur is vol en monumentaal, ondersteund door de voor barolo zo kenmerkende, stevige maar prachtig gepolijste tannines. De afdronk is indrukwekkend lang en blijft minutenlang nazinderen.

WIJN & SPIJS: GASTRONOMISCH GENIETEN

Dit is een rasechte dinerwijn die vraagt om gerechten met body en intensiteit. Deze barolo cerretta is de ultieme begeleider van rijk wildbraad, langzaam gegaard rundvlees (zoals brasato al barolo), gerechten met verse herfsttruffel, romige bospaddenstoelenrisotto en krachtige, gerijpte kazen zoals parmigiano reggiano of oude brokkelkaas.

Schenk de wijn bij voorkeur vooraf in een royale karaf om hem optimaal te laten ademen en geniet van een vloeibaar stukje Italiaanse geschiedenis!



PHEBUS, DIVERSITEIT IN TERROIRS IN ARGENTINIË

Toen eigenaar Hervé J. Fabre begin jaren negentig vanuit Bordeaux naar Argentinië reisde, raakte hij overtuigd van het enorme potentieel van de Argentijnse wijnbouw en vooral van de malbec-druif. In 1992 kocht hij oude malbec-wijngaarden uit 1908 in Mendoza en bouwde hij zijn eerste wijnhuis. Vier jaar later volgde de oprichting van Phebus.

Hervé behoorde tot de pioniers die premium Argentijnse malbec internationaal op de kaart zetten. Samen met zijn vrouw Diane leidt hij vandaag de dag het wijnhuis, waar fruit, terroir en elegantie centraal staan. Het gebruik van hout blijft bewust subtiel, zodat de herkomst en het karakter van de druif optimaal tot uiting komen.

Hoewel malbec nog altijd de belangrijkste druif is, produceert Phebus ook diverse andere druivenrassen. De wijngaarden zijn gevestigd in enkele van de meest prestigieuze wijnregio's van Argentinië, waaronder Mendoza, Uco Valley en Patagonië, waar hoogte, klimaat en bodem zorgen voor wijnen met een eigen karakter en expressie.

De naam Phebus, verwijzend naar de zonnegod Phoebus, staat symbool voor licht, warmte en leven; elementen die onlosmakelijk verbonden zijn met de Argentijnse wijnregio's. Deze identiteit komt ook terug op de etiketten, waarvan de kleuren zijn geïnspireerd op de natuurlijke tinten van het Argentijnse landschap: blauw voor de uitgestrekte hemel boven Mendoza, rood voor de karaktervolle Uco Valley en groen voor het koele, weelderige Patagonië

TERROIR

In de wijngaarden staat respect voor de natuur centraal. Phebus werkt volgens duurzame principes en besteedt veel aandacht aan de verzorging van de wijnstokken. Door zorgvuldig wijngaardbeheer wordt gestreefd naar druiven van de hoogste kwaliteit, met behoud van het natuurlijke evenwicht in de wijngaard.

De combinatie van hoogte, grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, moderne technieken en generaties aan wijnkennis geeft de wijnen van Phebus hun eigen identiteit. Daarbij staat één uitgangspunt altijd centraal: het terroir moet spreken in het glas.





MENDOZA

Mendoza is zonder twijfel het belangrijkste wijngebied van Argentinië. Meer dan 80% van alle Argentijnse wijn wordt hier geproduceerd. Dankzij de grote diversiteit aan bodems, microklimaten en hoogtes, variërend van 500 tot 1.800 meter boven zeeniveau, biedt de regio ideale omstandigheden voor kwaliteitswijnbouw. De lange, droge en milde nazomer zorgt ervoor dat de druiven optimaal kunnen rijpen.

Phebus bevindt zich in Luján de Cuyo, op ongeveer 18 kilometer ten zuiden van de stad Mendoza, aan de voet van het Andesgebergte. Op een hoogte van circa 1.150 meter boven zeeniveau profiteren de wijngaarden van warme zonnige dagen en koele nachten. Deze grote temperatuurverschillen dragen bij aan een optimale rijping van de druiven, waarbij rijp fruit, frisse zuren en aromatische complexiteit perfect in balans blijven. De regio kent een droog klimaat met weinig neerslag. Het smeltwater uit de Andes wordt via een uitgebreid netwerk van kanalen naar de wijngaarden geleid en voorziet de wijnstokken van het water dat zij nodig hebben. Deze combinatie van hoogte, zonuren, gecontroleerde irrigatie en unieke bodems vormt de basis voor de expressieve en karaktervolle wijnen van Phebus.

Een mooi voorbeeld hiervan is de **Phebus Reserva Chardonnay**, waarin rijp fruit, frisheid en elegantie samenkomen.

Deze elegante chardonnay ondergaat een tweede gisting op vat waarbij het scherpere appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur. Dit zorgt voor een zachte, romige structuur en extra complexiteit, terwijl de frisse fruitexpressie behouden blijft.

In het glas toont deze chardonnay een heldergele kleur met een subtiele groene schittering. De geur wordt gekenmerkt door frisse aroma's van tropisch fruit en citrus. In de smaak komen elegantie en structuur mooi samen, met een verfijnde balans, aangename frisheid en een lange, harmonieuze afdronk.



PHEBUS – UCO BLEND

De Uco Blend heeft een dieprode kleur. In de neus fris en levendig, met aangename aroma's van donkerrood fruit en een subtiele hint van munt.

De combinatie van de zwarte bessen aroma's en elegante structuur van cabernet franc met het rijke zwarte en rode fruit van malbec vormt een uitstekende harmonie.

PHEBUS PINOT NOIR – VALLE DE UCO

Deze pinot noir is licht robijnrood van kleur met aroma's van vers rood fruit, zoals aardbei, framboos en rode kers.

De wijn bezit een fijne kruidigheid, vriendelijke tannines, een fruitig karakter en een minerale afdronk.

UCO VALLEY

Binnen Mendoza heb je het gebied Uco Valley. Dit gebied heeft zich de afgelopen jaren ontwikkeld tot een van de meest prestigieuze wijngebieden van Argentinië.

De wijngaarden liggen beiden tussen 1.200 en 1.700 meter boven zeeniveau, waardoor de druiven profiteren van warme zonnige dagen en koele nachten. Deze grote temperatuurverschillen zorgen voor een langzame en gelijkmatige rijping, waardoor de druiven hun frisse zuren, aromatische intensiteit en natuurlijke balans behouden.

De bodems zijn gevormd door eeuwenlange erosie van het Andesgebergte en bestaan voornamelijk uit kalkrijke stenen en grind. Deze arme, goed drainerende bodems dwingen de wijnstokken diep te wortelen, wat resulteert in geconcentreerde druiven en wijnen met een uitgesproken mineraliteit en complexiteit. Dankzij de hellingen die van west naar oost aflopen, gecombineerd met verkoelende bergwinden tijdens de rijpingsperiode, ontstaan wijnen met een opvallende frisheid, elegantie en terroirexpressie.

Uit Uco Valley heeft Phebus twee bijzondere wijnen: een elegante pinot noir en de Uco Blend, een combinatie van 85% malbec en 15% cabernet franc.

PATAGONIË

In het uiterste zuiden van Argentinië ligt Río Negro, een van de meest zuidelijke wijngebieden ter wereld. Gelegen in Patagonië, op ongeveer 39 graden zuiderbreedte, profiteert de regio van een koel woestijnklimaat met slechts circa 200 mm neerslag per jaar. De combinatie van zonnige dagen, koele nachten en een lange groeiperiode zorgt voor druiven met een uitstekende balans tussen rijpheid, frisheid en aromatische expressie.

De wijngaarden zijn aangeplant op arme, goed drainerende bodems die bijdragen aan de verfijnde stijl van de wijnen. Het koele woestijnklimaat en de lange groeiperiode zorgen voor een geleidelijke rijping van de druiven, waardoor frisheid, aromatische expressie en elegantie behouden blijven.

Het resultaat zijn karaktervolle wijnen met puur fruit, levendige zuren en een verfijnde structuur.

WIL JE ERVAREN HOE GROOT DE INVLOED VAN HET TERROIR IS OP DE WIJN?

Zet dan de Phebus Reservado Malbec uit Mendoza en de Phebus Reservado Malbec uit Patagonia eens naast elkaar. Beide wijnen worden volgens exact dezelfde vinificatiemethode gemaakt en bij beide rijpt 60% van de wijn twaalf maanden op hout. Hierdoor komen de verschillen in terroir prachtig naar boven.

PHEBUS





OOGSTTIJD IN DE BOURGOGNE

Voor het eerst in ruim tien jaar heb ik heel geduldig en met plezier een Bourgondische impressie geschilderd. Als inspiratie diende een foto(schets) van het heuvelende landschap bij Moroges, een klein wijnplaatsje binnen de zogeheten Côte Chalonnaise, direct bezuiden de Côte d'Or.

Het dorp, dat niet ver ligt van Givry en Buxy, telt zo'n zeshonderd inwoners en een stuk of acht wijndomeinen. De verkleurde druivenbladeren geven aan dat het oogsttijd is. Ik doopte het werk Côte Chalonnaise, Bourgogne.

Hubrecht Duijker
Vinpressionist

Voor meer wijnimpressies zie 'Wijn & Olijven' op www.vinpressionist.com.

Vinpressions is 's werelds eerste wijnuitgave 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.

MASSE GIVRY, CLOS DE LA BRULEE BLANC

De wijnen van Givry komen uit het hart van de Côte Chalonnaise. Ze zijn bijzonder elegant en complex. Deze wijn is Intens geurend, mineraal, met tonen van bloesem, limoen, hazelnoot en broodkruim.

In de mond tegelijk romig en heel fris, met een subtiele houttoon en veel lengte en complexiteit. Een wijn die ook gerust een aantal jaar kan ouderen.



DOMAINE LAURENT PERRACHON
DE WARE GROOTSHEID VAN DE BEAUJOLAIS CRUS

Wie aan de Beaujolais denkt, denkt vaak onwillekeurig aan de jonge, sappige beaujolais nouveau die traditioneel in november met veel bombarie wordt gepresenteerd.

De regio in het uiterste zuiden van de Bourgogne heeft echter een veel rijkere, diepere en serieuzere kant. Het zijn de legendarische tien Crus du Beaujolais die laten zien tot welke fabelachtige diepgang en elegantie de wijnen van dit karakteristieke heuvelgebied in staat zijn. Een van de absolute referentiehuizen voor deze authentieke, traditionele stijl is Domaine Laurent Perrachon & Fils.

EEN RIJKE HISTORIE EN HET UNIEKE TERROIR VAN DE BEAUJOLAIS

De geschiedenis van de Beaujolais is diep geworteld in het Franse culturele erfgoed. Al in de Romeinse tijd werden de eerste wijnstokken aangeplant op de steile heuvels boven Lyon. De regio bloeide echter pas echt op onder invloed van de invloedrijke hertogen van Bourgogne en de ijverige monniken in de middeleeuwen. Hoewel de Beaujolais administratief en historisch gezien onder de vlag van de Bourgogne valt, verschilt het terroir wezenlijk van de noordelijker gelegen Côte d'Or. Waar de Bourgogne grotendeels gedomineerd wordt door kalksteen, rust het geaccidenteerde, heuvelachtige hart van de Beaujolais Crus op een eeuwenoud fundament van roze graniet, leisteen en vulkanisch gesteente. Op deze arme, stenige bodems voelt de inheemse gamay-druif (voluit gamay noir à jus blanc) zich perfect thuis. Waar zij elders snel te veel opbrengst geeft, dwingt de schrale granietbodem de wortels van de wijnstokken om diep in de grond naar voeding te zoeken. Hierdoor haalt de druif een ongekende mineraliteit, structuur en complexiteit naar boven. Het gematigde continentale klimaat van de streek, met warme zomers en verkoelende invloeden vanuit de nabijgelegen Alpen, zorgt ervoor dat de druiven langzaam en gelijkmatig rijpen. Het resultaat is een unieke wijnstijl die het uitbundige, sappige fruit van de gamay moeiteloos combineert met de vlezige, gelaagde structuur van een grote bourgogne.

DE GESCHIEDENIS VAN HET HUIS PERRACHON: ZES EEUWEN VAKMANSCHAP

De wortels van de familie Perrachon in de Beaujolais-grond zijn uitzonderlijk diep. Al in 1601 duikt de naam Perrachon voor het eerst op in de historische archieven van het dorp Juliénas, destijds al bekend als een geliefd wijndorp. De officiële oprichting van het domaine volgde in 1877, toen de familie haar eerste eigen wijngaarden kocht rondom het historische landgoed La Bottière.

Vandaag de dag staat met Laurent Perrachon, zijn vrouw Martine en hun zonen Maxime en Adrien de zevende generatie aan het roer van dit gerespecteerde familiebedrijf. Laurent, die in zijn jeugd een passie voor rugby combineerde met zijn wijnopleiding, liep onder andere stage bij het legendarische Château Ausone in Bordeaux en werkte tijdens de oogst in Californië en Zuid-Afrika. Deze internationale ervaring nam hij mee terug naar Juliénas.

De filosofie van de familie is al die tijd ongewijzigd gebleven: de essentie van het terroir moet zuiver, eerlijk en ongemaskerd in het glas belanden. Het domaine heeft inmiddels 35 hectare aan wijngaarden in bezit en werkt op uiterst duurzame wijze (met een officiële HVE-certificering). Het gras mag tussen de rijen blijven staan om de biodiversiteit te stimuleren en de bodem wordt puur mechanisch bewerkt om het gebruik van chemicaliën volledig uit te bannen.







LAURENT PERRACHON

JULIENAS · SINCE 1601

DE EXCLUSIEVE PERRACHON CRUS

Wat Domaine Laurent Perrachon uniek maakt binnen de regio, is hun indrukwekkende en diverse voetafdruk. De familie bezit percelen in maar liefst zes van de tien officiële Beaujolais Crus: Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chénas en Saint-Amour. De huidige generatie kent ieder specifiek micro-terroir (climat) op hun duimpje. Het proces van wijn maken in hun historische kelders uit 1701 toont grote gelijkenissen met de klassieke vinificatie uit de Côte d'Or: er wordt gewerkt met druif-eigen gistcellen en de druiven worden, afhankelijk van het gewenste karakter van de specifieke Cru, gedeeltelijk tot volledig ontsteelt.

JULIÉNAS – ROCHE BLEUE

Afkomstig van de historische thuisbasis van de familie, van een perceel met een bodem van blauwe graniet. Een stevige, vlezige en mond vullende wijn met intense tonen van rood fruit en florale aroma's.

FLEURIE – VIEILLES VIGNES

Gemaakt van uitzonderlijk oude wijnstokken die gemiddeld 80 jaar oud zijn. Deze wijn ontving onlangs nog een lovende en onafhankelijke recensie van Onno Kleyn in de Volkskrant, waarin hij de wijn omschreef als "eersteklas", "lichtvoetig en met kern" en simpelweg "blij makend goed". Hij blinkt uit in aroma's van kersen en pruimen met een subtiele hint van cacao.









MORGON
CÔTE DE PY & CORCELETTE

Wijnen van percelen met een krachtige, vlezige structuur en stevige tannines. Deze crus bezitten een indrukwekkend bewaarpotentieel en ondergaan na een paar jaar flesrijping een prachtige, complexe gedaantewisseling richting een Bourgogne-stijl.

MOULIN-À-VENT
TERRES ROSE

Gelegen aan de voet van de bekende molenheuvels. Een cru met veel body, diepgang en een indrukwekkende, gelaagde complexiteit

Naast de prestigieuze, houtgerijpte crus maakt de familie Perrachon onder de noemer Terre de Loyse ook wijnen die dienen als de perfecte, doordrinkbare kennismaking met de regio. Zo is de Beaujolais Villages 'Terre de Loyse' een pure, soepele gamay afkomstig uit de dorpen La Chapelle de Guinchay en Lancié, waar graniet en mineraalrijke klei samenkomen. Daarnaast verrast het domaine met de Beaujolais Blanc 'Terre de Loyse', een zeldzamere 100% chardonnay die dankzij de graniet- en kalkbodems een verrukkelijke zuiverheid en tonen van citrus en groene appel ontwikkelt.

Voor wie de blik nog iets verder naar het noorden wil werpen, omvat de selectie bovendien prachtige witte bourgognes, zoals hun romige en gulle Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes. De wijnen van Domaine Laurent Perrachon & Fils bewijzen onomstotelijk dat de echte, traditionele beaujolais een serieuze en gerespecteerde plek verdient in de kelder of aan tafel bij iedere rechtgeaarde wijnliefhebber.



WIJNWIJS
URUGUAY

Waarom smaken wijnen uit Uruguay zo anders dan die uit Argentinië of Chili?

Dat komt door de Atlantische Oceaan. Waar Argentinië en Chili een warm, droog landklimaat hebben, heeft Uruguay een gematigd maritiem klimaat. De constante zeebries zorgt voor verkoeling. Hierdoor hebben de wijnen van Bodegas Carrau een lager alcoholpercentage, frissere zuren en een elegante, bijna Europese stijl.

Wat is tannat?

Tannat is dé nationale trots van Uruguay. De druif komt oorspronkelijk uit Frankrijk, maar voelt zich in de regio Las Violetas helemaal thuis. Waar Franse tannat stroef kan zijn, zorgt het Uruguayaanse klimaat voor een sappige, krachtige rode wijn boordevol zwart fruit, zachte bitters en een fluweelzachte structuur.

Waarom is de tannat-druif hier zo gezond?

Tannat staat bekend als een van de gezondste druiven ter wereld vanwege het extreem hoge gehalte aan antioxidanten (zoals resveratrol) en tannines in de dikke schil. In het vochtige, maritieme klimaat van Uruguay beschermt die dikke schil de druif perfect tegen ziektes. Het resultaat is een gezonde oogst die met minimale interventie kan worden binnengehaald.

Waar drink ik dit bij?

Tannat snakt naar vet en proteïne. Het is de ultieme wijn voor een authentieke asado (barbecue), een stevige biefstuk, lamsvlees of gerijpte harde kazen. De frisse sauvignon blanc past juist perfect bij ceviche of schaal- en schelpdieren.

Maakt Uruguay alleen maar zware, rode wijnen?

Zeker niet! Hoewel tannat de kroon spant, is de witte wijnbouw in Uruguay enorm in opkomst. Door de koele Atlantische bries behouden de druiven hun frisse zuren. Bodegas Carrau blinkt uit met knisperend frisse sauvignon blanc en experimenteert succesvol met de aromatische petit manseng. Dit ras behoudt zelfs in warme jaren zijn unieke, levendige zuren.

Waar liggen de belangrijkste wijnregio's van het land?

Bijna 90% van de wijngaarden ligt in het zuiden van het land, vlakbij de hoofdstad Montevideo en in de regio Canelones. Hier ligt ook de subregio Las Violetas, waar Bodegas Carrau haar toplocatie heeft. De bodem bestaat hier uit een rijke mix van klei, kalksteen en slib.



Bodegas Carrau
Petit Manseng Gran Reserva
De wijn is goudgeel, en kenmerkt zich door tonen van honing en tropisch fruit in de neus. Door de houtlagering proef je een "botertje" maar de wijn heeft zeker ook voldoende frisse zuren, terwijl er ook nog een klein zoetje om de hoek komt kijken. De wijn is zeer complex en blijft bij een groot aantal gerechten overeind.

Bodegas Carrau is een iconische wijndynastie met wortels in 1752, toen Don Francisco Carrau zijn eerste wijngaard kocht in Catalonië. Vanuit Spanje exporteerde de familie al snel wijn naar Amerika.

Vanwege de economische crisis in de jaren dertig emigreerde oenoloog Juan Carrau naar Uruguay. Hij herkende de potentie van het maritieme klimaat rond Montevideo en schreef geschiedenis door als eerste tannat en nebbiolo aan te planten in Las Violetas.

In 1976 ontketende de familie een ware revolutie met de oprichting van Vinos Finos Juan Carrau S.A. Door de import van revolutionaire, virusvrije wijnstokken werd dit initiatief door de overheid uitgeroepen tot project van nationaal belang. Hiermee openden zij eigenhandig de deuren voor de wereldwijde export van Uruguayaanse kwaliteitswijnen en pionierden zij gelijktijdig in Cerro Chapeu. Vandaag de dag staat de negende generatie onder leiding van Javier Carrau aan het roer, terwijl de tiende generatie al volop meedraait.

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:



BERNARD-MASSARD ORGANIC BRUT

In de wereld van de kwaliteitsbubbels neemt het Luxemburgse wijnhuis Bernard-Massard al meer dan honderd jaar een hoofdrol in. Gevestigd op de kalkrijke hellingen aan de oevers van de Moezel, bewijst het familiebedrijf met de Bernard-Massard Organic Brut dat historische traditie en een ecologische toekomstvisie hand in hand gaan.

Voor deze verfijnde bio-cuvée wordt in de wijngaarden gewerkt zonder synthetische pesticiden, kunstmest of chemische onkruidverdelgers. Door gras en kruiden tussen de wijnranken te laten groeien, blijft de bodem levendig. Dit pure fundament proef je direct terug.

De organic brut wordt gemaakt volgens de traditionele methode en rijpt minimaal twaalf maanden op de gistcellen in de historische kelders. Dit geeft de wijn een ragfijne mousse en een gelaagde structuur.

In het glas ontdek je een loepzuivere, frisse geur boordevol groene appel, citrus en brioche. In de mond is hij strakdroog, levendig en perfect in balans. Een fantastisch, duurzaam aperitief dat ook uitblinkt bij vegetarische gerechten en zilte schaal- en schelpdieren.





DE WIJNPODCAST

Scan de QR om te luisteren (via Spotify):

In september vorig jaar begon ik met een nieuwe wijncursus voor het Wijnbrevet. Het was een enthousiaste en geanimeerde groep, met deelnemers die al eerder een beginnerscursus hadden gevolgd en een aantal nieuwe mensen met een grote liefde voor wijn. Nieuwsgierige wijngenieters die zich met veel plezier verdiepten in de theorie, de achtergronden van wijnstreken en natuurlijk het proeven van de verschillende wijnen.

Aan het einde van de cursus kwamen drie van de jongelui naar me toe. Ze wilden graag een podcast met mij beginnen over wijn. Ik moest er eerlijk gezegd een beetje om lachen en zei: "Dit is zeker een grapje?" "Nee," zeiden ze bijna in koor, "we menen het echt!"

Mijn antwoord was dat ik er eens over na zou denken en dat we bij de laatste avond, twee weken later, wel zouden zien of het idee nog steeds serieus was.

Na de laatste les, waarin we het over wijn & spijs hadden, bleek al snel dat Myriam, Ferdinand en Jurgen nog steeds enthousiast waren en echt zin hadden om samen een podcast over wijn te beginnen. We maakten een afspraak bij mij thuis om te bekijken in welk "wijnvat" we deze podcast zouden kunnen gieten. Allerlei ideeën kwamen voorbij. Uiteindelijk besloten we dat we vooral iets luchtigs en gezelligs wilden maken, maar wel met een duidelijke structuur. Een podcast waar je met plezier naar luistert én waar je als luisteraar echt iets van opsteekt over wijnlanden, wijnstreken, druivenrassen en natuurlijk de wijnen zelf.

We legden onze agenda's naast elkaar en prikten een aantal avonden om de eerste afleveringen op te nemen. Jurgen beschikte over opnameapparatuur en zo begonnen we, enigszins onwennig, met één microfoon.

Het bleek toch best spannend om je verhaal over wijn ineens in een microfoon te vertellen. Maar naarmate we meer opnamen maakten, kregen we er steeds meer plezier en vertrouwen in. Na een aantal opnameavonden ontdekten we echter dat de geluidskwaliteit niet goed genoeg was. De apparatuur voldeed simpelweg niet aan onze verwachtingen.

Na wat zoekwerk werd er een nieuwe set met vier microfoons en een mengpaneel aangeschaft. Met ieder een eigen microfoon zijn we vervolgens opnieuw begonnen met het opnemen van de eerste afleveringen.

Mijn geluk is dat ik mij vooral met wijn kan bezighouden. De rest van het werk nemen zij voor hun rekening: het bedenken van de naam, het ontwerpen van het logo, de reclame, het mixen en nabewerken van de opnames, het maken van de online link en alles wat er verder bij een podcast komt kijken.

Omdat we alle vier echte wijnliefhebbers zijn, willen we iedereen op een leuke, ontspannen en positieve manier kennis laten maken met wijn en met De Wijnpodcast. Heb je als luisteraar een bepaalde wijnstreek waarover je graag een aflevering zou willen horen?

Stuur dan gerust een mail naar michel@drankenstudie.nl. Wij kijken dan of we er een mooie uitzending van kunnen maken.



MAVRODAPHNE

ONBEKEND MAAR, NIET ONBEMIND

Eén van de meest fascinerende, inheemse blauwe druivenrassen uit Griekenland is de mavrodaphne.

De naam betekent letterlijk 'zwarte laurier', wat direct een hint geeft naar de diepe, donkere kleur van de druif en het unieke, kruidige laurieraroma. Hoewel er incidenteel krachtige, droge rode wijnen van worden gemaakt, geniet de druif wereldwijd vooral faam als de basis voor weelderige, versterkte zoete dessertwijnen die sterk doen denken aan een kwalitatieve ruby of tawny port.

Het historische hart van de mavrodaphne ligt in de regio Patras, gelegen op het schiereiland de Peloponnesos. De legende gaat dat een 19e-eeuwse buitenlandse handelaar het versterkingsproces in dit gebied introduceerde en de wijn vernoemde naar Daphne, een Griekse vrouw met prachtige, gitzwarte haren op wie hij verliefd was geworden.

Tijdens de alcoholische vergisting van mavrodaphne wordt er, net als bij port, extra alcohol toegevoegd. Hierdoor stopt de fermentatie en behoudt de wijn zijn natuurlijke restsuikers. De resulterende wijnen kenmerken zich door rijke tonen van gedroogd fruit zoals rozijnen, vijgen en pruimen, aangevuld met donkere chocolade, koffie, laurier, zoethout en geroosterde noten.

De klassieke combinatie is dan ook die van mavrodaphne met chocolade.









DE GODDELIJKE WAANZIN: EEN KLASSIEKE ANEKDOTE

Dat de voorgangers van de mavrodaphne-druif ook in de oudheid al een diepe indruk achterlieten, blijkt uit de Griekse mythologie. Men geloofde dat deze zware, donkere wijnen een rechtstreeks geschenk waren van Dionysos, de god van de wijn en de extase.

Omdat de Griekse zon de druiven toen al bomvol suikers en kracht stopte, waren de wijnen destijds zo intens en stroperig dat er een onwrikbare wet gold: wijn moest áltijd worden aangelengd met water. Wie zijn wijn puur dronk, werd beschouwd als een onbeschaafde barbaar. Men was er zelfs heilig van overtuigd dat het drinken van pure wijn direct zou leiden tot acute waanzin of blindheid!

Toen een groep Spartaanse krijgers op bezoek kwam in Athene, vonden zij de keurig verwaterde wijn van hun gastheren maar slappe kost. De Spartanen eisten de pure, zware, donkere nectar rechtstreeks uit de amfora. Terwijl de Atheners in pure shock toekeken, sloegen de Spartanen de ene na de andere onverdunde beker achterover. Binnen de kortste keren begonnen de Spartanen luidruchtig te brullen, met zwaarden op de tafels te slaan en ongepaste grappen te maken. Voor de Spartanen was het gewoon een geslaagde feestavond, maar de Atheners renden doodsbang de straat op, ervan overtuigd dat de god Dionysos de Spartanen ter plekke met waanzin had gestraft omdat ze de 'heilige verwatering' hadden genegeerd.

Vandaag de dag hoeven we de prachtige mavrodaphne gelukkig niet meer te verwateren. Schenk hem puur in (bij voorkeur licht gekoeld tussen de 16 - 18 °C) naast een stuk pure chocolade of een pittige blauwschimmelkaas.

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 rubriek elke editie een minder bekende appellatie in het zonnetje. Geen grote namen of platgetreden paden, maar juist de verborgen parels!

IN DEZE EDITIE: WALKER BAY

Wie aan Zuid-Afrikaanse wijn denkt, reist in gedachten vaak direct af naar de zonovergoten valleien van Stellenbosch of Franschhoek. Toch herbergt de West-Kaap een waanzinnige, koelere schat direct aan de Atlantische Oceaan: Walker Bay. Dit unieke wijndistrict, gelegen rondom de kustplaats Hermanus, geldt onder wijnkenners wereldwijd als een absolute verborgen parel. Waar andere regio's weleens zuchten onder zinderende hitte, geniet Walker Bay van een uiterst koel, maritiem klimaat.

De ijzige Benguela-stroom die rechtstreeks vanaf Antarctica langs de kust omhoog stroomt, stuurt een constante, frisse zeebries over de wijnranken. Het resultaat? Een uitzonderlijk langzaam rijpingsseizoen waarin druivenrassen zoals pinot noir, chardonnay en sauvignon blanc een fabelachtige elegantie, loepzuivere fruitaroma's en verfijnde, frisse zuren ontwikkelen.

Benguela Cove
LAGOON WINE ESTATE



Benguela Cove: waar wijngaard en oceaan samensmelten

In het absolute hart van dit unieke maritieme terroir ligt de ultieme kroon op de regio: Benguela Cove Lagoon Wine Estate. Gevestigd op de oostelijke oever van de prachtige, zoute Botrivier-lagune, biedt dit 200 hectare grote domein een van de meest adembenemende microklimaten ter wereld. De wijngaarden, zo'n 70 hectare in totaal, vormen de langste strook oceaangerichte wijnranken in heel Zuid-Afrika. Sommige hellingen groeien op slechts drie meter boven de zeespiegel.

Duurzaamheid en vloeibare historie

De Britse onderneemster Penny Streeter verloor in 2013 onmiddellijk haar hart aan de ruige schoonheid van de plek, waar wilde paarden langs de oever lopen en de horizon gedomineerd wordt door bergen en de oceaan. Zij besloot hier een hypermodern, gastronomisch en ecologisch wijndomein op te zetten.

Onder de bezielende leiding van keldermeester Johann Fourie worden hier cool climate wijnen van wereldklasse gemaakt. Het domein bezit een ultramoderne, op zwaartekracht werkende wijnmakerij die is uitgerust met traditionele vaten, betonnen eieren en keramische kleipotten. Dit geeft Fourie de ruimte om elk individueel terroir-perceel uniek te vinifiëren. Bovendien is Benguela Cove een officiële WWF Conservation Champion en ligt het verscholen in het door UNESCO beschermde Kogelberg-biosfeerreservaat.

Het estate zet zich actief in voor de lokale biodiversiteit. Zo produceren ze biologische olijfolie en sieren bijenkorven de wijngaarden om als natuurlijke indicatoren de gezondheid van het ecosysteem te bewaken.

BENGUELA COVE CATALINA SÉMILLON

De absolute parel van de kelder is de Catalina Semillon. Deze prestigieuze wijn groeit op een specifieke single-vineyard die uitkijkt op de lagune. Dit is exact de plek waar in de Tweede Wereldoorlog legendarische RAF-vliegboten (Catalina's) landden. Graag deze smaakomschrijving gebruiken:

De Benguela Cove Catalina Sémillon is een frise, complexe witte wijn met aroma's van zoete erwtjes, citroengras, kweepeer, gele pruim en sinaasappelbloesem. De smaak is krachtig en weelderig met een romige textuur, fijne zuren, een elegante mineraliteit en een opvallende, lange afdronk.













CANTINE SAN MARZANO
DE ZIEL VAN PUGLIA IN IEDER GLAS

SAN MARZANO

Cantine San Marzano is veel meer dan een wijnhuis; het is een iconisch merk dat de essentie van Zuid-Italië belichaamt. Gevestigd in San Marzano di San Giuseppe, in het hart van het Primitivo di Manduria DOP-gebied, staat het wijnhuis symbool voor de perfecte balans tussen eeuwenoude tradities en moderne innovatie.

De oorsprong van San Marzano gaat terug tot 1962, lang voordat de herkomstbenaming officieel werd erkend. Negentien lokale wijnboeren bundelden hun krachten om een nieuwe kwaliteitsstandaard te zetten. Wat begon als een kleine coöperatie is inmiddels uitgegroeid tot een hechte gemeenschap van ruim 1.200 wijnboeren. Zij maken innovatieve wijnen die jaarlijks vele toptekeningen winnen, waaronder de begeerde 'Tre Bicchieri' (Gambero Rosso) en 'Cinque Grappoli' (Bibenda).

KRACHTIGE SAMENWERKING EN VERFIJNDE STIJL

Om de unieke Apulische tradities te bewaken en tegelijkertijd te moderniseren, heeft San Marzano flink geïnvesteerd in educatie, geavanceerde keldertechnieken en de herplant van inheemse rassen. Sinds de aanstelling van Caterina Bellanova als hoofdwijnmaker heeft het huis een ijzersterke eigen identiteit. Geboren en getogen in Puglia, begrijpt zij als geen ander de gewenste stijl: moderne, commerciële wijnen met veel smaak en voldoende frisheid, zonder de herkomst uit het oog te verliezen. Een perfect assortiment voor de horeca, wijnwinkels en slijterijen.

HET GEHEIM VAN SALENTO: ZON, WARMTE EN WIND

De herkomst is bepalend voor het karakter van de wijnen. San Marzano ligt in Salento, het zuidelijke deel van Puglia, ingeklemd tussen de Ionische en Adriatische Zee. Dit mediterrane klimaat brengt veel zonuren en beperkte neerslag, wat zorgt voor een lange, gelijkmatige rijping. De kenmerkende, verkoelende zeewinden (zoals de Sirocco) geven verlichting tijdens de heetste perioden. Juist deze extremen zorgen ervoor dat de druiven hun volle potentieel bereiken met een perfecte balans tussen intensiteit, complexiteit en elegantie.

DUURZAAMHEID EN CULTUUR

San Marzano kijkt nadrukkelijk verder dan de wijnkelder alleen:

Biodiversiteit met bijen:
In samenwerking met Apicoltura Urbana zijn er bijenkorven in de wijngaarden geplaatst. De bijen bevorderen de bestuiving van planten tussen de wijnranken, wat zorgt voor een vruchtbaardere bodem. Bovendien fungeren ze als biologische graadmeter voor een gezond, gifvrij ecosysteem.

Wijn als kunst:
Via het TramArt-project werkt het wijnhuis samen met hedendaagse kunstenaars zoals Paul Kremer en Pietro Terzini. Met gelimiteerde kunstflessen van hun beroemde rosé slaan ze een creatieve brug tussen vakmanschap en moderne expressie.

Het brede assortiment biedt toegankelijke wijnen voor alledag tot de absolute, complexe top van de regio.

TIMO & EDDA

Gastronomisch wit
Deze bijzondere witte wijnen uit het zonnige Puglia (Zuid-Italië) zijn door het bekende wijnhuis San Marzano gemaakt om écht te schitteren bij het eten. Waar je ze ook schenkt, ze maken van elke maaltijd een klein feestje.

Timo Vermentino Salento IGP
Een heerlijk frisse wijn die barst van de citrusvruchten en vrolijke bloemengeuren. Hij dankt zijn naam aan de wilde tijmstruiken die rondom de wijngaarden groeien. Door zijn frisse, bijna zilte smaak past deze wijn perfect bij alles wat uit de zee komt, zoals een lekker vispotje, mosselen of frisse zomerse salades.

Edda Bianco Salento IGP
Dit is een van de absolute favorieten uit Italië. Het is een volle en luxe wijn, gemaakt van de bekende chardonnay-druif gecombineerd met unieke, lokale druivensoorten. Omdat de wijn heeft gerijpt op houten vaten, smaakt hij heerlijk zacht en romig. Je herkent direct de smaak van rijpe peer en een vleugje vanille. Een perfecte match bij een stukje kip, romige pasta's of een gezellige kaasplank. Met deze wijnen haal je de kwaliteit van een goed restaurant gewoon in huis. Ideaal om samen van te genieten tijdens een gezellig diner!



OUDE WIJNSTOKKEN & ABSOLUTE TOP

De icoonwijnen
De icoonwijnen van San Marzano vormen het absolute uithangbord van het wijnhuis. Deze rode topwijnen worden gemaakt van zeer oude wijnstokken, de traditionele 'bush vines'. De opbrengst per wijnstok is bewust laag. Dit zorgt voor een ongekende diepgang, pure kracht en een waanzinnige concentratie in het glas. Niet voor niets zijn deze flessen vaste abonnees op de hoogste Italiaanse wijnonderscheidingen.

F Negroamaro Salento IGP
Een fluweelzachte, volle rode wijn die barst van het rijpe zwarte fruit, specerijen en vanille. Een echte hartverwarmende krachtpatser die perfect past bij gegrild vlees of winterse stoofschotels.

Collezione Cinquanta Rosso d'Italia
Deze bijzondere blend is speciaal uitgebracht voor het vijftigjarige jubileum van het wijnhuis. Het is een heerlijk zwoele, complexe wijn met tonen van pruimen, chocolade en zachte drop.

Sessantanni Primitivo di Manduria DOP
Een legendarische wijn gemaakt van druiven van ruim zestig jaar oude wijnstokken. Hij is enorm rijk en zacht, met de smaak van kersenjam, tabak en cacao.

Anniversario 62 Primitivo di Manduria DOP
Deze intens robijnrode wijn is nóg complexer en eleganter. Verwacht diepe aroma's van gedroogd fruit, specerijen en Frans eikenhout. Een wijn om heel rustig van te genieten bij rijpe kazen of tijdens een mooie avond.





PUGLIA

Puglia, de zonovergoten 'hak' van de Italiaanse laars, kent een rijke historie die duizenden jaren teruggaat. Al in de oudheid prezen de Grieken en Romeinen de regio om haar vruchtbaarheid en plantten zij er de allereerste wijnstokken, waardoor het gebied uitgroeide tot de wijnschuur van Europa.

Het mediterrane klimaat is perfect voor wijnbouw. Met extreem hete, droge zomers en milde winters krijgen de druiven hier alle ruimte om optimaal te rijpen. Gelukkig zorgt de ligging tussen twee zeeën – de Adriatische en de Ionische Zee – voor een constante, verfrissende zeebries die de wijngaarden 's nachts de broodnodige koelte brengt. Dit behoudt de frisheid in de druiven.

De bodem is enorm gevarieerd en splitst de streek op. Het noorden is vruchtbaarder en vlakker, terwijl het zuidelijke schiereiland Salento juist een mozaïek is van ijzerrijke rode aarde (terra rossa), kalksteen, harde rotsen en maritieme zandgronden.

Puglia staat wereldwijd bekend om haar krachtige, gulle rode druivenrassen zoals de geliefde primitivo en de kruidige negroamaro. Toch is de regio tegenwoordig veelzijdiger dan ooit: de unieke, herontdekte rode susumaniello en verrassend frisse, minerale witte rassen zoals verdeca en fiano bewijzen dat Puglia veel meer is dan alleen zware, rode fruitbommen.







HOE HET ITALIAANSE SAN MARZANO ONS ANDERS NAAR WIJN LEERT KIJKEN!

Als je de naam San Marzano hoort, denk je waarschijnlijk aan die heerlijke, langwerpige Italiaanse tomaten voor in de pastasaus. Maar in de wijnwereld staat deze naam voor iets heel anders: een gigantisch populair wijnhuis uit Puglia (de hak van de Italiaanse laars).

Jarenlang stond dit wijnhuis — en de hele regio — bekend om één specifieke druif: de primitivo. Een rode wijn die wereldwijd geliefd is omdat hij zo lekker vol, zacht en fruitig is. Maar exportmanager Angelo Cotugno is klaar met dat hokjesdenken. San Marzano is namelijk véél meer dan alleen die ene druif. We nemen je mee in hun nuchtere kijk op wijn!

GEEN INGEWIKKELDE WIJNTERMEN...

Wijnkenners hebben er nogal eens een handje van om heel ingewikkeld te doen. Ze praten over de chemische samenstelling van de bodem, ingewikkelde snoeitechnieken of strenge regels voor welk eten je waarbij moet drinken. Volgens Angelo jaag je daar gewone wijnliefhebbers alleen maar mee weg. "Mensen kopen een fles wijn niet omdat ze een scheikundeles willen," zegt hij nuchter. "Ze kopen een fles omdat ze iets te drinken willen hebben dat gewoon ontzettend lekker is en wat gezellig is om te delen tijdens het eten. "De technische details zijn leuk voor de échte wijngeeks, maar voor de rest moet wijn vooral gewoon genieten zijn".

MEER DAN ALLEEN GOEDKOPE RODE WIJN

De wijndruif primitivo heeft San Marzano wereldwijd op de kaart gezet. Dat succes gebruikt het wijnhuis nu als een soort spaarpotje om te experimenteren met andere, unieke druiven uit de regio die bijna niemand kent. Veel mensen denken namelijk nog steeds dat er uit het zuiden van Italië, uit Puglia alleen maar goedkope, zware rode wijnen komen. Maar Puglia is een gigantisch langgerekt schiereiland. Het noorden bijvoorbeeld is groen en vruchtbaar, maar het zuiden is juist droog, rotsachtig en ligt ingeklemd tussen twee verschillende zeeën. Door die frisse zeewind en de bijzondere bodem kun je hier naast stevig rood ook juist fantastische, frisse en minerale witte wijnen maken.







VERDECA: VAN 'SAUSWIJN' NAAR DE SPOTLIGHTS

Neem nu de verdeca, een witte druif die decennialang een heel saai baantje had. Omdat de druif zo goedkoop was, werd hij vooral gebruikt voor bulkwijn of om vermouth (zoals Martini) van te maken. Maar de tijden zijn veranderd: de druif werd te duur voor de vermouth-industrie, waardoor wijnmakers eindelijk eens gingen kijken wat de druif écht in zijn mars had.

Door moderne, voorzichtige manieren van wijnmaken is dit nu een heerlijke, superstrakke witte wijn. Denk aan frisse citrus, groene kruiden en een lekkere, schone 'minerale' nasmaak. Alsof je een frisse slok uit een bergbeekje neemt. Wereldwijd is er momenteel veel vraag naar frisse, strakke witte wijnen zonder al te veel overheersende parfumgeuren. Drinkers die normaal graag een frisse Franse of Spaanse witte wijn bestellen, vallen gegarandeerd als een blok voor deze verdeca.

FIANO: EEN GOUDGELE ALLEMANSVRIEND

Fiano is een witte druif die veel mensen al kennen uit een andere Italiaanse regio (Campanië). Maar de variant die San Marzano in het zonnige Salento maakt, is net even anders.

Deze variant krijgt veel meer zonuren. Hierdoor smaakt de wijn rijper, met tonen van sappig wit fruit zoals perzik en met een lekker ziltig opfrissertje aan het eind. San Marzano gebruikt hun Talò Fiano als een perfecte 'brugwijn'. Hij ruikt lekker fruitig en expressief, is heerlijk als borrelwijn op het terras, maar doet het ook fantastisch bij een visgerecht of salade. De ideale instapper als je eens wat anders wilt proberen dan chardonnay of sauvignon blanc!

SUSUMANIELLO: INTENS MAAR NIET ZWAAR

Toch liever rood? Susumaniello is de druif met een filmisch verhaal: hij was bijna helemaal uitgestorven! Gelukkig hebben lokale boeren hem op het nippertje gered en opnieuw aangeplant. Het is een dieprode wijn die smaakt naar knapperig rood en zwart fruit (denk aan kersen en bramen). Hij heeft een klein tikkeltje kruidigheid, een soort drop/balsamico-vleugje, waardoor hij heel modern en spannend smaakt. Voor liefhebbers die houden van een wijn met veel smaak en intensiteit, maar die niet direct zo zwaar op de maag valt.

Dus, zie je de volgende keer een fles susumaniello, verdeca of fiano van San Marzano staan? Laat je dan niet afschrikken door de ingewikkelde namen. Trek de fles open, schenk hem in en geniet er simpelweg van met vrienden of bij een lekkere maaltijd. Want dat is precies hoe de wijnmaker het bedoeld heeft!



GRAND CRU

CHÂTEAU HAUT-BAGES MONPELOU 2018

Wie Pauillac zegt, denkt al snel aan beroemde en vaak kostbare Grand Cru Classé-wijnen. Toch zijn er in deze prestigieuze appellatie ook minder bekende châteaux te ontdekken die verrassend veel kwaliteit bieden. Château Haut-Bages Monpelou is daar een prachtig voorbeeld van.

Het wijngoed ligt in het hart van Pauillac en beslaat ongeveer 15 hectare wijngaard op diepe kiezelbodems. Deze zogenaamde graves slaan overdag warmte op en geven die 's nachts langzaam af. Dat helpt vooral cabernet sauvignon om optimaal te rijpen. Het château heeft bovendien een bijzondere geschiedenis. De wijngaarden waren ooit onderdeel van Château Duhart-Milon en werden rond 1950 afgesplitst.

Tegenwoordig behoort Haut-Bages Monpelou tot de familie Castéja en wordt het als zelfstandig domein geleid door het ervaren technische team van Château Batailley. Niet voor niets wordt het château ook wel het 'kleine broertje' van Batailley genoemd.De jaargang 2018 is samengesteld uit 71% cabernet sauvignon, 26% merlot, 2% cabernet franc en 1% petit verdot. Na een vergisting en schilweking van veertien tot achttien dagen rijpte de wijn achttien maanden op eikenhouten vaten, waarvan ongeveer 30% nieuw.

In het glas toont de wijn een diepe robijnrode kleur. De geur opent met rijpe zwarte bessen, donkere kersen en zoethout, aangevuld met nuances van cederhout, vanille, specerijen en een vleugje potloodslijpsel – een aroma dat zo kenmerkend kan zijn voor cabernet sauvignon uit Pauillac. De smaak is rond en sappig, maar heeft tegelijkertijd de stevige structuur die bij deze appellatie hoort. De tanninesz zijn duidelijk aanwezig, maar mooi verweven, terwijl de lange afdronk wordt omlijst door donker fruit en verfijnde houttonen.

Château Haut-Bages Monpelou 2018 is nu al prachtig op dronk, zeker wanneer de wijn ongeveer een uur van tevoren wordt geopend. Wie geduld heeft, kan hem echter nog enkele jaren bewaren. Serveer hem bij lamsvlees, wild, een mooie ribeye, rundvlees uit de oven of een gerijpte kaas. Een stijlvolle en toegankelijke kennismaking met de klassieke smaak van Pauillac.



GRAND CRU

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:
WILD

In de vorige editie van deze rubriek in De Wijnkenner, zetten we herfstgroenten in het zonnetje. Die herfstgroenten vormen dan weer een uitstekende combinatie met diverse wildgerechten. Het zijn volle, rijke en uitgesproken smaken. Wild komt doorgaans niet dagelijks op tafel. Als je iets speciaals, zoals wild, op tafel zet moet de wijn daar ook niet voor onder doen. Hertenbiefstuk is verfijnd, maar heeft tegelijkertijd een uitgesproken wildsmaak. Het vlees is mager en wordt daarom het liefst rosé gebakken, zodat het sappig blijft. Een saus op basis van rode wijn, bijvoorbeeld met wat tijm of jeneverbessen, sluit mooi aan bij het gerecht. Bij hert past een elegante rode wijn met voldoende structuur, maar zonder al te harde tannines.

Een wildwijn bij uitstek is een Chileense carménère. Het kenmerkende pepertje, en soepele karakter maken dit druivenras uitstekend geschikt bij kruidige vleesgerechten, zoals bijvoorbeeld hertenbiefstuk. Eend heeft een mooie uitgesproken en krachtige smaak. Het vlees combineert uitstekend met aardse ingrediënten zoals paddenstoelen, knolselderij en truffel. Ook een saus met rood fruit, zoals kersen of bramen, kan voor een mooie zoet-zure tegenhanger zorgen. Een syrah is hier een goede keuze of een wijn waar syrah de boventoon voert uit bijvoorbeeld de Rhône of Languedoc. De kruidigheid en donkere fruittonen van de wijn passen bij de krachtige smaak van de eend. Kies bij voorkeur voor een syrah met voldoende frisheid en elegantie, zodat de wijn het gerecht niet overheerst.

Wild zwijn leent zich uitstekend voor langzaam garen. Door het vlees te stoven met rode wijn, kruiden en bijvoorbeeld wortel en ui ontstaat een diep en hartig gerecht. Stoofpeertjes zorgen voor een licht zoete toets die het krachtige vlees mooi aanvult. Bij zo'n rijk stoofgerecht mag ook de wijn wat voller zijn. Een rioja reserva past er uitstekend bij. De rijping op hout zorgt vaak voor kruidige en vanilleachtige tonen, terwijl het rijpe rode fruit goed aansluit bij zowel het vlees als de stoofpeertjes.Fazant is een subtieler wildgerecht. Het vlees is verfijnd en licht van smaak, waardoor een te zware wijn al snel overheerst. Een klassieke bereiding met een romige saus, bijvoorbeeld met champignons, past uitstekend bij de zachte structuur van het vlees.

Hier komt een houtgelagerde witte wijn goed tot zijn recht. Dat kan een chardonnay zijn, maar bijvoorbeeld ook een rijke chenin blanc of viognier. De romigheid en zachte structuur van de wijn sluiten aan bij de saus, terwijl voldoende frisse zuren voorkomen dat de combinatie zwaar wordt. Het is belangrijk dat de balans tussen het gerecht en de wijn goed is. Geen van beide mag overheersen, maar ze moeten elkaar echt versterken. En dan wordt een avond met wild en mooie wijnen op tafel echt onvergetelijk.



VENTISQUERO GREY CARMÉNÈRE

Dit is een wijn met body, zwoel fruit, zachte tannines, kruidigheid en een pepertje in de afdronk. Daardoor is deze Chileense carménère een fantastische begeleider van wildgerechten zoals hertenbiefstuk. De druiven komen uit de Trinidad-wijngaard in Coastal Maipo Valley, van perceel 5, met een tamelijk afwijkende bodem met een vijftal afwisselende lagen zand en klei. De helft van de trossen wordt gekneusd, de andere helft gaat in zijn geheel in de vergistingstanks.

De wijn ondergaat een houtlagering van 18 maanden op Frans eikenhout. De kleur is diep kersenrood met een violet weerschijn In de geur vooral zwart fruit als braam, bosbes en zwarte kersen, vermengd met tonen van peper en specerijen en zelfs wat mineraliteit, zoals grafiet. De smaak is uiterst levendig, fris en vol spanning. De aandronk is zacht, de tannine is stevig maar met een fluwelen textuur en de frisse zuren dragen dit geheel fraai door naar de zeer lange afdronk.



CHÂTEAU DE CIFFRE FAUGÈRES TERROIR D'ALTITUDE

Deze wijn bevat zowel syrah, grenache als mourvèdre en past goed bij diverse wildgerechten zoals eend. Temidden van de natuur die imponeert met zijn woeste schoonheid, aan de voet van de Mont Carou, op zo'n 25 km boven Pezenas, ligt het wijngoed van Château de Ciffre. Deze Faugères "Terroir Altitude" is afkomstig van de hoogst gelegen percelen, op 300m boven zeeniveau.

Door de nachtelijke afkoeling rijpen de druiven langzaam; dé manier om de meest elegante expressie van aroma's te verkrijgen. Er wordt per perceel geoogst. Alleen de oudste percelen syrah en grenache worden voor deze wijn gebruikt. Het schilcontact tijdens en na de vergisting is lang, tot wel 30 dagen. Krachtige geur, intens, gedomineerd door aromas van moes van zwart fruit, met tonen van vers gebrande koffiebonen, tabak (havanasigaar) en cacao, met een vleugje peper. Mondvullend van smaak, vlezig, met rijpe tannines en een bijzonder lange afdronk. De aroma's in de geur komen terug op de afdronk.

MONTECILLO RIOJA RESERVA

Bij een stoofgerecht met bijvoorbeeld wild zwijn, is een wijn met mooie rijpingstonen heel geschikt. En dan denk je al snel aan een rioja. Een rioja reserva is namelijk per definitie al gerijpt op het moment dat hij op de markt komt. Bodegas Montecillo is eigendom van de familie Osborne en bestaat al sinds 1874 en is daarmee één van de oudste Spaanse wijnbedrijven en het op één na oudste wijnbedrijf in de Rioja Alta. De Montecillo Rioja Reserva wordt gefermenteerd bij een constante temperatuur van 26 graden celsius en een maceratie periode met "skin contact" van 20 dagen. De tweede fermentatie vond spontaan plaats in ondergrondse tanks. Vervolgens heeft de wijn een vatlagering ondergaan van minimaal 18 maanden in Amerikaanse eikenhouten vaten, gevolgd door een flesrijping van minimaal 12 maanden. De wijn heeft een rode kersachtige kleur met een bruine rand. In de smaak rijp fruit, kersen, en geïntegreerde houttonen. Soepele tannines die de mooie fruittonen subtiel ondersteunen. Deze krachtpatser is goed gestructureerd en heeft een lange afdronk.

ANDELUNA ALTITUD CHARDONNAY

De Altitud Chardonnay van Andeluna uit Mendoza is echt zo'n rijke houtgelagerde chardonnay. Door de hoogteligging, op 1300 meter is er zeker ook nog de nodige frisheid te proeven en wordt de wijn niet log. De druiven komen van eigen wijngaarden in Mendoza. Kenmerkend hier is het grote verschil tussen dag- en nachttemperatuur. De trossen rijpen zo veel geleidelijker en het fruit behoudt al zijn aroma's. Er wordt alleen druppelsgewijs geïrrigeerd. Voorafgaand aan de vergisting worden de trossen met de hand geselecteerd. De helft van de most wordt op 2e jaar oude barriques van Frans eikenhout vergist.

De wijn is fraai goudgeel van kleur met een groen weerschijn, en heeft Intense aroma's van tropisch fruit, citrus, kokos, noten en een vleugje vanille. Het is een complexe wijn met een uitstekende balans tussen frisheid en body. Daardoor is hij heerlijk bij gevogelte zoals fazant met een rijke romige saus.

WIJN AAN TAFEL

Voor 4 personen

HERTENBIEFSTUK MET PRUIMEN

Ingrediënten
4 hertenbiefstukjes (à 125 g per stuk)
500 g kruimige aardappelen
250 g snijbonen
200 ml port
100 ml rode wijn
200 ml wildfond
2 eetlepels wijnazijn
8 verse vijgen, gehalveerd
2 kruidnagels
2 laurierblaadjes
4 jeneverbessen
4 takjes tijm
1 bakje tuinkers
Plantaardige olie
Boter

Bereidingswijze
Schil de aardappels en kook ze in 25 minuten in ruim water gaar. Kook ondertussen ook de snijbonen in 3-4 minuten in ruim water beetgaar. Giet ze af en spoel ze na met koud water. Verwarm 100 ml olie met 50 gram boter in een pan en bak de biefstukken kort, zonder peper en zout, rondom mooi bruin. Houd het vlees van binnen goed rood. Haal de biefstukken uit de pan en laat ze rusten in aluminiumfolie.

Voeg in dezelfde pan de port, rode wijn, wijnazijn en wildfond toe. Doe de kruidnagel, laurier, tijm en jeneverbessen erbij. Leg er de gehalveerde vijgen in. Breng het geheel aan de kook en kook dit tot een derde in.

Haal de vijgen uit de pan en houd ze warm. Zet het vuur uit. Zeef het vocht en roer er met een garde 100 gram boter beetje bij beetje doorheen, zodat er een gladde, gebonden saus ontstaat.

Pureer de afgegoten aardappelen met 100 gram boter tot een smeuïge puree en voeg tot slot de snijbonen en driekwart van de tuinkers toe. Serveer de hertenbiefstukken met de vijgen, saus, snijbonenpuree en de resterende tuinkers.



Wijnsuggestie

Brunely
Châteauneuf-
du-Pape



Wijnsuggestie

Mooiplaas
Classic
Chardonnay

Voor 4 personen

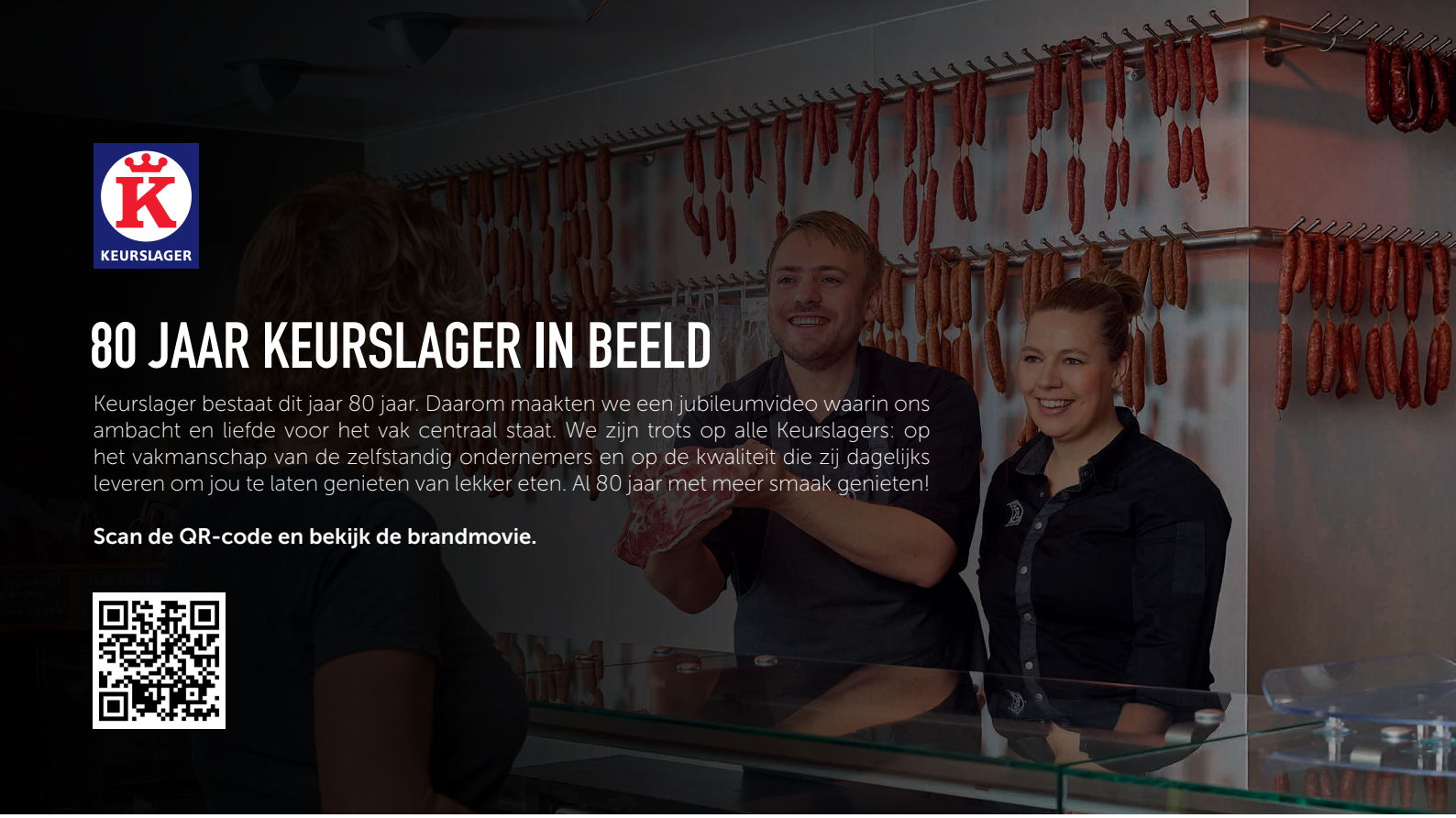
GEVULDE KALKOENFILETS

Ingrediënten
4 kleine saucijzen
4 kalkoenfiletlapjes (vraag de Keurslager deze alvast te pletten tot schnitzels)
150 g pancetta, lange repen
1 stengel bleekselderij
1 Jonagold appel
8 blaadjes salie
Mix van 50 g gedroogde abrikozen en rozijnen (houd 1 el apart voor garnering)
50 g roomboter
50 g pecannoten
1 dl witte port

Bereidingswijze
Ontvel de saucijzen en doe het vlees in een kom samen met klein gesneden blokjes appel, klein gesneden blokjes bleekselderij, fijngesneden salie, versgemalen peper en het fijngesneden gedroogde fruit. Meng alles goed door elkaar. Leg de repen pancetta op het werkblad en zorg dat deze elkaar overlappen. Leg hier de filets op. Verdeel de worstvulling over de filets en rol ze op.

Verhit roomboter in een koekenpan en bak de rolletjes op middelhoog vuur rondom bruin en laat ze in 20 minuten op laag vuur gaar worden. Haal ze uit de pan en houd ze warm op een bord met folie eroverheen.

Draai het vuur hoog en blus de jus af met witte port. Verwarm hierin de overgebleven stukjes abrikoos en rozijnen. Hak de pecannoten grof, snijd de rolletjes schuin doormidden en serveer ze met de jus van port en gebakken aardappelslierten.



80 JAAR KEURSLAGER IN BEELD

Keurslager bestaat dit jaar 80 jaar. Daarom maakten we een jubileumvideo waarin ons ambacht en liefde voor het vak centraal staat. We zijn trots op alle Keurslagers: op het vakmanschap van de zelfstandig ondernemers en op de kwaliteit die zij dagelijks leveren om jou te laten genieten van lekker eten. Al 80 jaar met meer smaak genieten!

Scan de QR-code en bekijk de brandmovie.

Voor 4 personen

ENTRECOTE ROLLADE MET PRUIMEN OP WITTE PORT EN PASTINAAK

Ingrediënten
800 g entrecote (vraag de Keurslager om het te snijden voor rollade)
12 plakjes ontbijtspek
200 g gedroogde pruimen, zonder pit, fijngehakt
rasp van 2 sinaasappels
1 dl witte port
2 pastinaken
2 dl slagroom
100 g roomboter
12 kleine aardappeltjes
2 bosuitjes
peper en zout

Bereidingswijze

Meng de fijngehakte pruimen met het rasp van de sinaasappel en 2 el witte port. Bestrooi de entrecote met peper en zout en leg er de plakjes ontbijtspek op. Leg het pruimenmengsel in het midden van de lap.

Rol de entrecote (niet te) strak op en bind de rollade dicht met keukentouw.
Verwarm de oven op 150 graden, schil de aardappeltjes, kook ze licht voor en steek ze uit in mooie rondjes.

Smelt 50 g boter in een braadpan en laat de boter bruin worden. Braad het vlees aan alle zijden goed aan, voeg de aardappeltjes toe en bak deze mee. Blus het vlees af met de rest van de port.

Zet de pan in de oven met een vleesthermometer. Houd de rollade in de oven tot een kerntemperatuur van 48 graden en bedruip het vlees regelmatig met het braadvocht. Schil de pastinaken en snijd deze in gelijke delen. Kook de pastinaken gaar in 1 dl slagroom en 25 g boter. Vul het geheel aan met water zodat alles onder staat. Giet af en maak er met de staafmixer en de resterende room en boter een zachte mousseline van. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Haal de rollade, bij een kerntemperatuur van 48 graden, uit de oven en uit de pan en laat het vlees 10 minuten rusten.
Knip het touw los en snijd de rollade in mooie plakken. Leg deze op de mousseline met de aardappeltjes eromheen met daarover het braadvocht. Garneer het gerecht met stukjes gewelde pruimen in witte port en strooi er fijngehakte bosui omheen.



Wijnsuggestie

Sartori Regolo Ripasso

FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

MOUSSEREND

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

DOPPF AU MOULIN, CRÉMANT D'ALSACE, CUVÉE JULIEN

Zonder Dopff geen Crémant d'Alsace, de meest succesvolle crémant van Frankrijk: Julien Dopff was de eerste die in 1900 mousserende wijn in de Alsace maakte en dankzij zijn zoon Pierre kwam er in 1976 een eigen appellation: Crémant d'Alsace. Dus dat moet gevierd met de uitmuntende Dopff Cuvée Julien: heel fijne belletjes, de geur is fris en elegant, met een discreet florale toon; de smaak is droog, spannend fris en rijk dankzij maar liefst 24 maanden rijping op de fijne 'lie'. Kortom een kanjer van een wijn, al vele jaren ook aanbevolen door wijnschrijver Hubrecht Duijker.



MIKE OVERVLIET

MASSE, CRÉMANT DE BOURGOGNE, BLANC DE BLANCS BRUT

Als liefhebber van een mooie mousserende wijn richt ik mij al heel lang niet meer op alleen champagne; er zijn zoveel meer prachtige 'bubbels' te vinden, nietwaar? Neem nu de Crémant de Bourgogne van het wijnhuis Masse. 100% chardonnay waarbij de helft van de most wordt vergist op hout en de andere helft op RVS. Na nog tien maanden rijping, deels op de fijne droesem, wordt de jonge wijn op fles gebracht voor de tweede vergisting. Het resultaat is een crémant die heel verfijnd geurt naar peer en perzik, appel, bloemen, brioche, broodkruim en een vleugje hazelnoot.



BOUKE WIJLENS

BELLUSSI BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

De Bellussi Blanc de Blancs is voor mij de perfecte mousserende wijn voor feestelijke momenten. Afkomstig uit de hooggelegen Cembra-vallei in Trentino combineert deze 100% chardonnay, gemaakt volgens de charmat-methode, frisheid met verfijning.

In het glas proef je groene appel, citrus en een subtiele mineraliteit. De frisse zuren, in combinatie met de droge stijl, maken de wijn heerlijk doordrinkbaar. Perfect als aperitief en de fraaie fles maakt deze wijn extra geschikt voor de feestdagen.



JOKE HOLSTER

DENIS MEUNIER VOUVRAY EXTRA BRUT INSOLITE

Ongebruikelijk, deze expressieve Vouvray Extra Brut. Hoezo ongebruikelijk (=insolite)? Omdat de gepassioneerde wijnmaker Denis graag iets anders doet dan wat normaal is als hij deze mousserende wijn maakt. En er is niets zo leuk als 'anders dan anders' voor mij. Hij voegt namelijk helemaal geen suiker toe tijdens het de vergistingen, maar hij werkt met de natuurlijke suikers in de druif. Daar moet je dan wel een jaar met veel zon voor hebben. Daarom kan hij deze wijn ook niet elk jaar maken. Maar als deze extra brut dan in je glas bubbelt, heb je een hele expressief fruitig glas, geurend naar rijpe druiven, gemaakt van de chenin blanc.



PATRICK VAN EGMOND

BERNARD MASSARD CUVÉE DE L'ECUSSON BRUT

Champagne is natuurlijk de heilige graal als het gaat om mousserende wijnen. Maar niet zo heel ver daar vandaan, in het noorden, ligt een klein landje waar ze bij Bernard Massard wijnen maken die echt niet onder doen voor champagnes. De productiemethode is hetzelfde (tradionelle), maar er worden deels andere druiven gebruikt, zoals in de Cuvée de L'Ecusson Brut. In 1971 werd de Cuvée de l'Écusson voor het eerst uitgebracht ter ere van het vijftigjarig bestaan van Bernard-Massard. Inmiddels is deze cuvée het vlaggenschip van het bedrijf. In 2017 werd de wijn uitgeroepen tot "Beste mousserende wijn" door het vooraanstaande wijntijdschrift Decanter.





KARLIJN VINK
BENGUELA COVE CUVÉE 58 BRUT MCC

Ik werd verliefd op méthode cap classique sparkling wijnen toen ik op het MCC-festival in Franschhoek was voor mijn studie. Daar ontdekte ik hoeveel kwaliteit Zuid-Afrika te bieden heeft op het gebied van mousserende wijnen. Deze méthode cap classique van Benguela Cove is daar een prachtig voorbeeld van. Naast de klassieke druiven pinot noir en chardonnay, voegen ze ook 2% sauvignon blanc toe. Daardoor krijg je die fijne frisheid en mooie tonen van frisse appel in de wijn. Zet er een lekkere oester naast en genieten maar. Ik zeg alvast, proost!





LINDA VAN AKKEREN
ALVI'S DRIFT MCC BRUT NATURE

Ook weer zo'n pareltje uit Zuid Afrika; de Brut Nature van Alvi's Drift. Een heerlijke sparkling zonder toegevoegd suiker en ook weer verkregen door een tweede vergisting op fles, vandaar ook de term MCC.

Deze Alvi's Drift MCC Brut Nature is gemaakt van chardonnay en pinot noir. De pinot noir groeit op leisteen, op noordwaarts gerichte hellingen. De chardonnay komt van kalkrijke bodems, aan de oevers van de Breede Rivier, zo'n 200 km landinwaarts van Kaapstad. En juist deze meer inlandse ligging maakt deze MCC wat rijper en wat tropischer in aanzet en in smaak. Een geweldig glas wijn!





WIJNQUIZ

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

1.

Welk blauw druivenras staat wereldwijd bekend om zijn aroma's van kersen en aardbeien, heeft een dunne schil en vormt de grote trots van de Franse Bourgogne?

A. Cabernet sauvignon
B. Pinot noir
C. Syrah



2.

Uit welke beroemde Italiaanse wijnstreek in Toscane komt de wijn die hoofdzakelijk gemaakt wordt van de sangiovese-druif en herkenbaar is aan de zwarte haan op het halsetiket?

A. Chianti Classico
B. Barolo
C. Valpolicella



3.

Wat is het directe gevolg van een zeer warm en zonnig groeiseizoen (klimaatverandering) voor de druiven in de wijngaard?

A. De druiven ontwikkelen meer zuren en minder suikers.
B. De druiven bouwen sneller suikers op, wat leidt tot een hoger alcoholpercentage.
C. De druiven stoppen volledig met groeien en verliezen al hun kleur.

4.

Welke witte druif wordt ook wel de 'kameleon onder de druiven' genoemd omdat zijn smaak enorm verandert door de regio en het gebruik van eikenhouten vaten?

A. Sauvignon blanc
B. Pinot grigio
C. Chardonnay



5.

Welk Europees land staat bekend om de wijnregio's Rioja, Ribera del Duero en Rueda?

A. Portugal
B. Spanje
C. Italië

6.

Waarom is het voor veel wijngaarden in de Franse Champagne en de Bourgogne gunstig dat ze in een relatief koel klimaat liggen?

A. Hierdoor behouden de druiven hun frisse zuren, wat essentieel is voor de balans en elegantie van de wijn.
B. In een koel klimaat worden de druiven twee keer zo groot als in warme landen.
C. Koele klimaten zorgen ervoor dat er helemaal geen alcohol in de wijn ontstaat.

7.

Als je een wijn inschenkt met intense aroma's van passievrucht, kruisbessen en vers gemaaid gras, van welke druif is deze wijn dan zeer waarschijnlijk gemaakt?

A. Chardonnay
B. Sauvignon blanc
C. Verdejo

8.

Welke Franse wijnstreek is verdeeld in een bekende 'Linkeroever' en 'Rechteroever', gescheiden door de rivier de Garonne en de Dordogne?

A. De Elzas
B. De Loire-vallei
C. Bordeaux



9.

Welk groot risico brengt extreme voorjaarsvorst (een fenomeen dat door ontregelde klimaatpatronen vaker voorkomt) met zich mee voor een wijnboer?

A. De jonge knoppen van de wijnranken kunnen bevriezen, waardoor een groot deel van de oogst verloren gaat.
B. De wijn in de vaten in de kelder bevriest direct.
C. De druiven worden direct rozijnen aan de struik.

10.

Welk blauw druivenras is de onbetwiste koning van de Spaanse wijnstreek Rioja en vormt de basis voor bijna alle houtgerijpte Gran Reserva's?

A. Grenache (Garnacha)
B. Tempranillo
C. Malbec



MEEDOEN?

Stuur uw oplossing vóór 10-01-2027 naar: mike.overvliet@monnik-dranken.nl met duidelijke vermelding van naam, telefoonnummer en de naam van de winkel waar u deze Wijnkenner heeft meegekregen. Winnaars krijgen automatisch bericht. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. Onder de winnaars verloten wij een waardebon.

De antwoorden van de afgelopen zomereditie 2026:

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





PHEBUS

imported and
distributed by
De Monnik Dranken

Géén 18, géén alcohol.
Geniet, maar drink met
mate.

NIX18