

WIJN KENNER

Villa Trasqua
Toscaanse parel met een Nederlands tintje

Laurent Perrachon
Morgon Corcellette

Tanagra
In de schaduw van de virgenboom
Ook van druiven, maar geen wijn,
Francoli Cask Finishes

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 en Mike Overvliet

Vormgeving en druk

OCC Crossmedia

Oplage

10.000 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. Alle prijzen vermeld in deze publicatie zijn in EURO. Deze prijzen laten de dealer vrij de productprijs zelf te bepalen en zijn exclusief BTW, tenzij anders vermeld. Alle aanbiedingen opgenomen in deze catalogus zijn geldig onder voorbehoud van beschikbaarheid en eventuele zetfouten. 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.

De Wijnkenner supports WIM



Geniet van wijn,
maar drink met mate



Barolo
pagina 16



Winnares wijnquiz
wintereditie 2019

Beste wijnliefhebber,

Na een milde winter en de nodige stormen met name in februari, zijn we in het voorjaar beland. Nog heel even geduld en het is weer tijd voor het 'witte goud', de asperges. Een onderwerp wat ook zeker niet mag ontbreken in De Wijnkenner. En uiteraard hebben we daar de nodige wijnen bij weten te plaatsen. U leest er alles over op pagina 17 t/m 19.

Een nieuw wijnhuis uit Zuid-Afrika komt voor het voetlicht op pagina 20. In Zuid-Afrika kennen we allemaal Stellenbosch, Paarl en Worcester. Maar verder oostwaarts valt er zoveel meer te ontdekken. McGregor bijvoorbeeld, aan de rand van de Kleine Karoo. Prachtige wijnen van de colombarde en de syrah, om er maar eens twee te noemen.

Het voorjaar is ook de tijd dat we ons gaan warmlopen voor rosé. Ergens halverwege het voorjaar gaat er bij de mensen een 'knop' om en komt de rosé op tafel. Rosé uit de Provence is nog altijd veruit favoriet. Maar hoe zat het ook alweer met de Provence en haar rosé? Wijnwijs op pagina 30 & 31 legt het allemaal uit.

U zoekt het liever wat zuidelijker? Geen probleem. Villa Trasqua uit Chianti maakt mooie klassieke wijnen van onder andere de sangiovese druif en de vermentino. Prachtige wijnen die het verdienen om te worden ontdekt. Chianti als wijngedebiet behoort tot de oudste van Europa en sangiovese was er al aangeplant in de tijd van de Etrusken. Blader snel naar pagina 14!

Uiteraard bevat deze Wijnkenner ook weer de vaste rubrieken zoals de receptenpagina en de wijnquiz. In de serie 'onbekend maar niet onbemind' de wijndruif marselan, Niek Beute proeft Morgon uit de Beaujolais en Michel van Tuil proeft prachtige wijnen met bijpassende gerechten.

Alles bij elkaar weer een goed gevulde Wijnkenner. Wij wensen u dan ook veel leesplezier.

Hans Olde Monnikhof

INHOUD



Rubrieken Uit de media **4** | Column Niek Beute **12** | Wijnklets door Michel van Tuil **23** | Favorieten van de redactie **24** | Ook van druiven maar geen wijn **25** | Wijnwijs **30** | Onbekend maar niet onbekend **32** | Wijnquiz **33** | Recepten **34** |

Achtergronden Pluijm proeft de wereld **6** | Laurent Perrachon **13** | Villa Trasqua **14** | Aspergewijnen **17** | Tanagra in McGregor **20** | Barolo **26** | Château Pibran **28** | Clos des lunes **29** |

Uit de media

Importbelasting op Europese wijnen in VS



Het Amerikaanse importtarief op goederen uit Europa dat in oktober van kracht werd, heeft volgens brancheorganisatie Fédération des Exportateurs de Vins & Spiritueux de France (FEVS) de Franse wijn- en sterke dranksector meer dan 40 miljoen euro aan inkomsten gekost.

In totaal exporteerde de Franse dranksector voor ruim 14 miljard euro aan wijn, champagne en sterke drank, zoals likeur, cognac en wodka. De extra belasting was een tegenmaatregel van de regering Trump in reactie op vermeende staatssteun van Europa aan de luchtvaart.

Amerikaanse wijndetailhandelaren, importeurs en distributeurs vrezen voor importtarieven tot 100% voor Europese wijnen. Banenverlies en veel hogere prijzen voor Champagne en Europese wijnen in de VS zouden dan onvermijdelijk zijn. Volgens de branche zijn de voorgestelde tarieven de grootste bedreiging voor de wijnindustrie sinds het alcoholverbod in 1919.

Zorgen om wijnoogst in Australië

Eerst was er de maandenlange droogte, die sowieso al voor een lagere opbrengst druiven zou zorgen. Daarna kwamen de ergste bosbranden die Australië in jaren heeft meegemaakt. Hoewel de meeste Australische wijngaarden de bosbranden in het land overleefd hebben, lijkt de oogst van 2020 toch grotendeels mislukt. Na de véraison, de verandering van kleur, kunnen de

druiven gemakkelijk de rookgeur van de branden opnemen. Daarnaast wordt gevreesd voor de wijngaarden waar geen irrigatie wordt toegepast, aangezien de bladeren vallen door de extreme waterstress. Waar complete wijngaarden zijn weggebrand zal een volledige herstart moeten plaatsvinden met nieuwe wijnstokken.

Afbakening AOC Bourgogne?

De afgelopen weken is er door het Institute National de l'Origine et de la Qualité (INAO) volop vergadert over een meer concrete afbakening van Bourgogne. De INAO wilde 64 gemeenten, inclusief Chablis, het recht ontnemen om Bourgogne als AOC te gebruiken. Aan de andere kant zouden alle gemeenten in Beaujolais wél het recht krijgen om hun wijnen te labelen als Bourgogne.

Als reactie hierop gingen ruim 400 Bourgogne wijnbouwers protesteren tegen het plan om de AOC Bourgogne af te slanken. Het resultaat lijkt te zijn dat de INAO is afgestapt van het oorspronkelijke plan met betrekking tot de noordelijke gemeenten van de Bourgogne, maar het voorstel dat Beaujolais-wijnen zich kunnen labelen als Bourgogne is nog steeds bespreekbaar.



Nieuwe druivenrassen als antwoord op klimaatveranderingen

Bourgogne, Bordeaux, Rioja en Chianti: het zijn de beroemdste en vaak ook oudste wijngebieden ter wereld. Als de klimaatverandering doorzet, worden ze langzaam ongeschikt voor wijnbouw. Andere druivenrassen introduceren kan de helft tot een derde van de schade voorkomen, schrijft een internationaal onderzoeksteam.

Klimaatverandering heeft zeer ingrijpende gevolgen voor de mondiale wijnbouw. Als de wereldwijde opwarming beperkt blijft tot twee graden, zal al meer dan de helft van de huidige wijngebieden verdwijnen. Bij een opwarming van vier graden loopt dit op naar circa 85 procent, zo schrijven de onderzoekers in wetenschapsblad PNAS.

Om de schade te beperken moeten de klassieke wijngebieden gaan experimenteren met andere 'cultivars', zo schrijven de auteurs. Dat zijn druivenrassen met genen die beter bestand zijn tegen hitte en droogte. Zo is het bijvoorbeeld de vraag of de klassieke pinot noir-druif, die kenmerkend is voor wijnen in de Franse Bourgogne, in dit gebied wel kan overleven in steeds hogere temperaturen.

'Als we niets doen, zal de smaak van wijnen drastisch veranderen'

Kees van Leeuwen is als wijnbouwprofessor verbonden aan de Universiteit van Bordeaux, die aan de studie heeft meegewerkt. De aanpassingen aan de druiven hoeven niet ten koste te gaan van de smaak van de wijnen, legt hij uit aan NU.nl. "De karakteristieke

smaak van wijn komt niet alleen door de 'variëteit', maar ook door het klimaat en de bodem."

Het is juist de klimaatverandering die de smaak van wijnen al aan het beïnvloeden is. "Een warmer klimaat geeft wijnen met een hoger alcoholpercentage, minder zuren en andere aroma's. Als we niets doen, zal het smaakprofiel van wijnen uit alle beroemde wijnbouwgebieden rond de wereld dramatisch veranderen."

"Juist door andere variëteiten te planten die later rijp worden, wordt dit effect verminderd", zo zegt de wijnbouwprofessor. Het beschermende effect van dergelijke aanpassingen op de wijnproductie neemt wel af als de opwarming niet wordt begrensd.

In een twee graden warmere wereld kan de introductie van klimaatbestendige variëteiten de schade ongeveer halveren. Bij een opwarming tot vier graden loopt het beschermende effect terug tot een derde - en dreigt alsnog meer dan de helft van de klassieke wijngebieden van de kaart te gaan.

Van Leeuwen: "Er zijn gelukkig nog andere aanpassingen mogelijk, zoals het veranderen van de dichtheid van de planten en de manier van opbinden. Alleen echt hete wijnbouwgebieden, zoals het zuiden van Spanje en Italië en de warmste gebieden in Californië en Australië, zijn écht in gevaar."



Pluijm Proeft De Wereld bij Lorgé *over smaak gesproken...*

Vele jaren reeds mag ik doen waar mijn hart naar uit gaat: de wereld van smaak afstruinen, mooie mensen ontmoeten, cultuur snuiven, leven! Alle vakbroeders die ik ontmoet op mijn speurtochten naar lokale voedselschatten, de koks, de jagers, de vissers, bakkers, wijnboeren en ga zo maar door, het maakt mij jaloers op mijzelf. In al mijn live presentaties en lezingen stel ik mijzelf dan ook graag voor als 'de gelukkigste man op aarde'. En ik meen het.

SMAAK!

Een eindeloze evolutie is het, wij zullen altijd nieuwe smaaktonen ontdekken, nieuwe ingrediënten, nieuwe producten,

nieuwe gerechten. Het valt mij op dat veel mensen achteloos iets in hun mond stoppen, zeker in Nederland zijn we kampioen 'snel eten', vaak nog achter de laptop of ander scherm, zonder aandacht voor het leven dat een dier heeft gegeven, de noeste arbeid van de boer, de kok of de moeder. Maar denk eens na: hoe mooi is het dat je iets in je mond stopt, en dat er op de tong smaakpapillen zitten die tegen je hersens zeggen 'wow' dit is lekker! In mijn wereld ben ik dagelijks ' bezig' met smaak.

OP PAD NAAR LORGERIL....

In deze afleveringen gingen wij langs whisky, jenever en natuurlijk wijn. De eerste stop: Château de Lorgé, een fami-





Door René Pluijm



liebedrijf gelegen in Pennautier, even buiten de bekende stad Carcassonne. Na een mooie tocht door het glooiende landschap bezaaid met wijnstokken draai ik onze voiture het knisperende grint op van dit château met de grandeur van vroeger. Zo'n plek waarvan je vanzelf bescheiden wordt...

Ik word even later sjiek ontvangen door een gravin. Jawel, gravin Miren de Lorgeril van het gelijknamige château zwaait de scepter over dit imposante bedrijf. Het is een allerhartelijkste vrouw die ons direct uitnodigt voor het diner en alles verteld over de rijke familietradities. Ook laat ze mij het bed zien van koning Lodewijk XIII die in de 17e eeuw al proefde van de rijkdom in smaken hier en een korte periode ook te gast was. Zijn bed staat er nog, onopgemaakt, alsof hij er gisteren nog was...

Ja het is prachtig allemaal, maar ik ben natuurlijk gekomen voor de gerenommeerde wijnen die dit huis produceert. Dus sta ik bijvoorbeeld zomaar in Cabardès tussen de wijnstokken van zowel syrah als merlot druiven. Cabardès is, vanwege de ligging tussen de Middellandse zee en de Atlantische oceaan,

een unieke appellation (oorsprongsbenaming) die deze druiven bij elkaar mag brengen in een fles en daarmee een unieke wijn creëert met een bijzonder smaakprofiel. Het bewijs daarvan proef ik samen met wijnmeester Bernard die mij meeneemt door het hele proces, van het binnenkomen van de tractoren met druiven, de roestvrijstalen tanks met heerlijk vers druivensap, via de eikenhouten vaten waarin de wijn rijpt tot aan de flessen die wij openen in een proefsessie. Ik heb meer ruimte nodig in dit episteltje om alles wat ik hier proefde te omschrijven, als ik daartoe überhaupt toe in staat ben. Want de smaak-achtbaan, van de groenig frisse, witte tot aan de karaktervolle complexe robijnrode wijnen, waarlangs Bernard mij meenam is met geen woord te beschrijven!

Dus u heeft twee mogelijkheden: Maak die rit naar de Languedoc, het is beslist geen straf om door dit lieflijke en redelijk ongepolijste landschap te rijden, en ervaar de kwaliteit ter plekke. Of zorg dat je deze wijnen in huis haalt, kook er een mooie Franse klassieker bij (bijvoorbeeld de cassoulet zoals ik die in Toulouse proefde) en waan je in de Languedoc!

pluijm

PROEFT DE WERELD

FAMILIE DE LORGERIL

René Pluijm is in één van zijn afleveringen te gast bij Lorgeril. De geschiedenis van de adellijke familie de Lorgeril gaat al vele eeuwen terug. Sinds 1620 wonen ze op het château in het plaatsje Pennautier, dichtbij Carcassonne / regio Languedoc-Roussillon. In al die tijd is er natuurlijk veel veranderd, maar de wijnen die ze maken zijn al eeuwen beroemd. Ook Lodewijk XIII verbleef er korte tijd om dit te ontdekken zijn bed is blijven staan...

Nicolas en Miren de Lorgeril (de 10e generatie) hebben in 1987 het bedrijf overgenomen en zelfs uitgebreid: naast de wijngaarden van het kasteel (AOP Cabardès) hebben ze ook domaines aangekocht in Roussillon, Saint Chinian en Minervois. Hierdoor bezitten ze 340 ha wijngaarden in de beste streken van Zuid-Frankrijk. Deze wijngaarden bevinden zich voornamelijk op de hoger gelegen heuvels waardoor de druiven meer koelte krijgen in het warme klimaat van het Middellandse zeegebied. Met hun aanpak willen Nicolas en Miren de Lorgeril een duidelijke signatuur zetten op de

wijnen, die authentiek moeten zijn voor de Languedoc, het terroir goed moeten weerspiegelen, met daarbij steeds grootsheid, frisheid en elegantie in het achterhoofd habend.

NICOLAS EN MIREN DE LORGERIL

Daarnaast is er een zeer nauwe samenwerking met een aantal wijnboeren in de regio, waarvan Nicolas en Miren de Lorgeril de wijnen heel erg goed vinden. Onder strenge normen worden ook die wijnen verkocht onder hun naam. Ook voor deze wijnen geldt, dat ze moeten voldoen aan wat zij zoeken in een wijn: het moet een plezier zijn om de Lorgeril wijnen te drinken; zowel voor de consument als de kenner. En dat betekent frisheid, elegantie en grootsheid.

BERNARD DURAND

Bernard Durand, oenoloog, is directeur van de domaines en châteaux. Hij werkte eerder 18 jaar lang voor Francois Lurton en die ervaring nam hij mee naar Lorgeril. Bernard Durand is verantwoordelijk voor de wijngaarden en voor de wijnma-

Château Lorgeril Caunettes

De wijn die door René Pluijm werd geproefd én bejubeld is de Château Lorgeril Caunettes, uit de Cabardès. De wijn is afkomstig van een wijngaard die gelegen is op zonnige – en kalkstenen hellingen helemaal in het zuiden van de Montagne Noir op 200 tot 400 meter hoogte. De wijn heeft een rood-paarse kleur die bijna zwart is als hij jong is. Opvallend zijn de pure aroma's van rood en zwart fruit (kersen, zwarte bessen, bramen). De rijpe tannine verleent de wijn een ruggengraat die structuur biedt aan het fraaie intense donkere fruit. De wijn kan jong worden gedronken, maar kan zeker ook drie tot vier jaar ouderen. De wijn is inderdaad een perfecte begeleider van het typische streekgerecht cassoulet. Ook zelf eens een smakelijke cassoulet maken? Volg dan het recept op de volgende pagina



kers van elk afzonderlijk domaine en château. Patrick Leon, sinds 2007 adviseur van Nicolas en Miren de Lorgeril, heeft in de loop der jaren veel ervaring opgedaan bij Alexis Lichine en Baron Philippe de Rothschild. Zijn kennis en ervaring bij het maken van grote wijnen en zijn respect voor de geschiedenis van het huis Lorgeril, leiden tot de mooiste resultaten

bij de Collections d'Altitudes en de Grand Vins. Bij de ingang van het dorpje Pennautier, dichtbij het kasteel van de Lorge-rils, bevinden zich het restaurant en de kelders. Ze zijn een bezoek zeker waard. Ook het kasteel kunt u bezoeken.

Kortom, een meer dan interessant bezoek aan het dorp Pennautier, het Château de Lorgeril en alles eromheen. En dat alles vlakbij de prachtige citadel van Carcassonne.



René Pluijm proeft samen met Bernard Durand

Cassoulet met rookworst

INGREDIËNTEN - 4 PERSONEN

- 1 rookworst
- 200 g ontbijtspek, in repen
- 2 gekonfijte eendebouten, uit pot
- 500 g gedroogde witte bonen
- 4 tenen knoflook
- 2 el olie
- 2 uien, in ringen
- 500 g tomaten, in stukken
- zout en peper
- 4 witte boterhammen

BEREIDING

Laat de bonen een nacht in ruim water weken. Breng de bonen de volgende dag in het weekwater aan de kook en giet ze af. Giet schoon water op de bonen tot ze ruim onder staan, voeg de knoflooktenen toe en breng ze opnieuw aan de kook. Kook de bonen een uur op zacht vuur en giet ze af.

Verwarm ondertussen de olie of twee eetlepels eendenvet uit de pot en fruit de

uiringenzachtjes aan. voeg de spekjes, tomaten en knoflookteentjes van de bonen toe en bak alles 10 minuten tot de tomaten helemaal zacht zijn. Breng op smaak met zout en peper. Voeg 2 dl water, het bouquet garni en de bonen toe aan de tomatensaus en laat met het deksel op de pan nog een uur sudderen. Gebruik hiervoor het liefst een sudderplaatje. Zorg dat de bonen genoeg vocht hebben om te garen. Voeg, indien nodig, later nog wat water toe.

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Leg de boterhammen in de oven te drogen terwijl de oven opwarmt. Verkruiemel de boterhammen. Snijd de eendebouten doormidden en de worst in vieren en leg ze in een ovenschaal. Schep de bonensaus erop en bestrooi met broodkruim. Druppel nog wat eendenvet over het broodkruim en bak de cassoulet in circa 40 minuten bruin en krokant.

Wijntip
Château Lorgénil
Cabardès





SARTORI

DI VERONA

Cangrande della Scala, signore

Verona, Museo di Castelvecchio



Sartori,
noble wines
devoted
to Verona.

*The fascination with
a history, the tight
bond with a region,
the power of a
personality embodied
in elegant wines
that narrate to the
entire world the most
intense of love stories:
the one for Verona.*



Info: sartori@sartorinet.com
www.sartorinet.com



Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op

*Wim
over
wijn.nl*

Importeur voor Nederland: De Monnik Dranken - www.monnik-dranken.nl

De overgang

door Niek Beute



Het leven gaat snel aan ons voorbij, sneller dan ons lief is. Het voelt als een fulltime baan om elke dag weer bij te blijven. Twee dagen het nieuws niet hebben gevolgd en het voelt alsof je een jaar onder een steen hebt geleefd. Om nog maar te zwijgen over trends en hypes in bijvoorbeeld de mode en de gastronomie. De wereld van wijn is daarin niet anders. Het is de wereld in het klein. Door van een afstand naar de wijnwereld te kijken, ben ik in staat de wereld ook beter te begrijpen. De wijnwereld bestaat uit meerdere belanghebbenden, van wijnmakers, de wijnhandel, de verkopers en de drinkers. Allen hebben ze met elkaar van doen en ieder met zijn rol binnen het geheel.

Andersom werkt het eveneens: door bewust te zijn van de wereld om me heen houd ik aansluiting bij veranderende behoeften in wijn. Zo kom ik nooit in een wijnsleur terecht. Het voelt dan ook als een zegen dat we hier in een klimaat leven met vier prachtige seizoenen. Seizoenen die ons leven kleur, dynamiek en afwisseling geven. De winter roept het verlangen op naar diepe ontwikkelde, donkere en tactloze wijnen. Wijnen waarin we ons kunnen nestelen als in een wollen deken voor een haardvuur. Waar de lente juist vraagt om delicate lichtvoetige en speelse wijnen, aangespoord door de smaken die het prille leven in zich dragen.

Het meest intrigerend zijn de overgangsfasen, daar waar het nieuwe seizoen zich

aankondigt en langzaam de scepter overneemt van het voorafgaande seizoen. Het neemt de overhand in de natuur, op ons ritme van leven en in de behoeftes naar wijn. Het is fascinerend om de zon hoger de lucht in te zien klimmen en te merken wat voor een invloed dit nieuwe licht heeft op alles om ons heen. Al laat de winter de touwtjes niet zomaar los, en is het nog vaak onstuimig in het voorjaar. Ieder jaar weer is het de vraag wanneer de kou nu echt de lucht uit zal zijn, en het licht ook warmte weet te brengen.

Als sommelier is het geweldig om in deze tijd van transitie te werken. En wijnen te verzamelen die zowel warmte kunnen brengen als over een heldere geest beschikken. Graag zoek ik wijnen die zich begeven op de grens van koel en zwoel. Wijnen die niet meteen als warmbloedig overkomen, maar ook zeker geen koele kikkers zijn.

De Beaujolais kan worden gezien als een overgangsgebied. Het bevindt zich tussen de Bourgogne, bekend om zijn levendige pinot noir wijnen, en het Rhône-dal waar de wijnen een mediterraan karakter hebben. De Beaujolais wijnen combineren het vlezig en levendige karakter van de gamay druif met een dreigende ondertoon afkomstig van de graniet- en schist bodems. Het geeft de wijnmakers de gelegenheid om vele verschillende stijlen wijn te maken in dit nog altijd onderschatte wijngebied.

Een prachtig voorbeeld is de Morgon 'Corcellette' van het wijnhuis Laurent Perrachon. De perfecte mix van koel en zwoel. Weet dat de wijnen van Morgon worden beschouwd als één van de meest krachtige wijnen van de Beaujolais. Maar dan met name als krachtig fruit-geconcentreerd, zo ook deze Morgon van Laurent Perrachon. Het beschikt over diamant heldere verse kersen en rood bessen fruit. Met een toets van zeer uitnodigend steranijs en venkelzaad. Het nodigt meteen uit tot drinken, en is sappig, speels en helder. Daarnaast is het een geconcentreerde wijn, waarbij het lijkt alsof het gulle gamay fruit de drinker wikkelt in een deken van kersenlikeur.

Drink de wijn licht gekoeld op een zonnige dag en combineer deze Morgon bij een lunchmoment met een Vitello Tonato, of een tartaar van gerookte zalm. Schenk op een gure dag de Morgon in ruime Bourgogne glazen zodat deze zijn warme gloed kan tonen. Serveer hierbij een rollade van varken of kip van het spit. Een wijn die je de angst voor de grillen van het voorjaar doet vergeten en juist de uitdaging ervan aangaat.

Stiekem hoop ik op een onvoorspelbare lente en krijg ik niet de gelegenheid om in een wijnsleur terecht te komen. Maar wat in ieder geval zeker is, is dat de Morgon 'Corcellette' van Laurent Perrachon mijn reddingsboei is voor de komende tijd. Proost, op de lente en alles wat het ons te bieden heeft.

Niek Beute is sommelier en vooral wijnfanaat. Met het multimediale wijnplatform *Vinoniek* ambieert hij een wijnwereld te scheppen waar een ieder die een passie heeft voor de nectar van de goden in kan binnenwandelen.

Laurent Perrachon

Morgon Corcellette



Het is niet voor niets dat Niek Beute zo lyrisch kan verhalen over de wijnen van Laurent Perrachon en dan met name de Morgon Corcellette; een heerlijke wijn voor het voorjaar!



DOMAINE LAURENT PERRACHON

Het domaine Laurent Perrachon werd opgericht in 1877, maar de familie Perrachon vestigde zich al in 1601 in Juliéna. Nu staat de zevende generatie wijnmakers aan het roer van dit familiedomein, waar traditie en kennis van de voorouders in ere wordt gehouden met als belangrijkste doel: de essentie van het terroir tot uiting brengen in de wijnen.

Laurent en zijn zonen maken prachtige wijnen van de oogst van oude wijnstokken die gemiddeld tussen de 35 en 80 jaar oud zijn. De wijngaarden worden op een duurzame wijze bewerkt. Zo mag het gras bijvoorbeeld blijven staan tussen de wijnstokken en de bodem wordt machinaal in plaats

van chemisch behandeld. De huidige generatie kent ieder 'climat' (specifiek, kwalitatief terroir binnen een Cru du Beaujolais) op zijn duimpje, zodat ze iedere wijngaard met zijn eigen karakteristieken zo kunnen bewerken dat ze de mooiste wijnen opleveren. De gemiddelde opbrengst per hectare is 45 hl voor de standaard cru's die het domaine produceert, maar is veel lager voor de wijnen uit specifieke 'climats'.

Het proces van wijn maken toont veel gelijkenissen met het maken van een klassieke Bourgogne. Tussen de 25 en 100 procent van de druiven worden ontleend afhankelijk van het gewenste resultaat, behalve voor de Beaujolais AOC wijnen. Het domaine maakt gebruik van druif-eigen gistcellen. De vergisting van het druivensap is een lang proces om zo een breed pallet van smaken, complexiteit en structuur te verkrijgen in de wijnen. Opvoeding van de wijnen gebeurt in de gewelfde kelders die gebouwd zijn in het jaar 1701 op het domaine Laurent Perrachon.

WIJNSTOKKEN

De wijnstokken voor deze Morgon Corcellette zijn gemiddeld 50 jaar oud en staan in de Corcellette-wijngaard waarvan de bodem bestaat uit graniet en leisteen. De wijngaard ligt op het westen. De oogst gebeurt met de hand en ook machinaal maar er vindt ook nog een extra selectie plaats in de wijnkelder met behulp van sorteertafels. De druiventrossen worden voor 30% tot 45 % ontleend, waarna vervolgens de vergisting plaatsvindt gedurende 12 tot 15 dagen. Deze korte periode maakt dat de fruittonen in de wijn heerlijk behouden. Ook het da-

gelijks overpompen en het toepassen van de zogenaamde 'batonnage', maakt dat deze wijn heerlijk op het fruit gedragen wordt. De wijn wordt verder opgevoed in betonnen vaten en in grote houten wijnvaten gedurende negen maanden.

De kleur van deze Morgon Corcellette is granaatrood. In de geur ervaart u de aroma's van donkere kersen, frambozen en rozenblaadjes, die zich heerlijk ontwikkelen als de wijn zuurstof krijgt. In de mond ervaart u een wijn met een stevige body van rijpe en sappige kersen, perzik en pruimen. Ook herkent u lichte tonen van tabak en specerijen. De tannines en zuren zijn mooi met elkaar in balans en zorgen voor een aangename afdronk. Zoals Niek Beute al wist te vermelden; deze Morgon Corcellette is heerlijk sappig, speels en helder. Een smakelijke Beaujolais die acht tot tien jaar plezier zal geven.



Meer informatie valt ook na te lezen op www.vinsperrachon.com



Villa Trasqua

Toscaanse parel met een Nederlands tintje

Tussen Monteriggione en Siena, in de gemeente Castellina-in-Chianti, in het authentieke Chianti Classico-gebied, liggen de 10 wijngaarden die tezamen met olijfgaarden en bos het 120 ha metende landgoed rond Villa Trasqua vormen. Zoals op de meeste grote landgoederen in Toscane (en elders in Italië) was er eeuwnelang sprake van een ‘gemengd bedrijf’ en werden er allerlei gewassen verbouwd.

Met de renaissance van Chianti Classico, in de jaren ‘60 van de vorige eeuw, werd al snel duidelijk dat het gebied van Chianti Classico een enorm potentieel had voor de productie van grote wijnen. Daarom besloot de toenmalige eigenaar in 1965 om zich op Trasqua op wijnbouw toe te leggen en de wijngaarden fors uit te breiden. 36 jaar later, in 2001, ontdekte de van oorsprong uit Nederland afkomstige familie Hulsbergen Villa Trasqua; het was liefde op het eerste gezicht en pater familias Hans Hulsbergen besloot het landgoed te kopen. Maar nog belangrijker: de familie was ook vastbesloten Villa Trasqua een plek te geven tussen de allerbeste wijngoederen van Chianti Classico én daarvoor alle nodige investeringen te doen, in de wijngaarden en in de kelder.

Als adviseur-wijnmaker werd Franco Bernabei, ook wel bekend als Signor Sangiovese, aangetrokken. Bernabei is wereldwijd bekend als één van de allerbeste wijnmakers van Italië en een absolute specialist als het gaat om Chianti Classico. De algehele leiding over Villa Trasqua is inmiddels in handen van zoon Alan Hulsbergen.

Het assortiment is opgebouwd uit een aantal series:

- de **Tricolore-range**, heel toegankelijke eigentijdse wijnen in wit, rosé en rood;
- de **Chianti Classico's**, inclusief een Riserva en een Gran Selezione
- een paar **“super Tuscans”**;
- tot slot is er, als een “liefdesbaby” van Franco Bernabei, een **Passito di Toscana**, een dessertwijn van ingedroogde sangiovesedruiven.

Daarmee is het assortiment van Villa Trasqua een fraaie staalkaart van het mooiste dat Toscane op wijngebied te bieden heeft. Sinds de oogst van 2016 is de wijnbouw op Villa Trasqua gecertificeerd als biologisch.



SUPER TUSCANS

In het naoorlogse Italië bestond, na de eerste wederopbouw, onder de meeste vooruitstrevende wijnboeren een sterke behoefte aan een officieel kwaliteitssysteem, vergelijkbaar met het Franse systeem van appellation contrôlée. Dat werd ingevoerd in 1963, met de bedoeling zowel authenticiteit als kwaliteit te garanderen. Maar de Italiaanse wijnbouw was op dat moment nog in volle ontwikkeling en bezig te ontwaken uit een eeuwenoude ‘winterslaap’. In hun ijver hadden de serieuze wijnbouwers zo’n strenge en beperkende wetgeving helpen optuigen dat ze er al snel achter kwamen dat daarmee heel veel mogelijkheden tot innovatie drastisch beperkt werden.

Vanaf het begin van de jaren ‘70 begonnen enkele visionaire wijnboeren in Toscane te experimenteren met andere druivenrassen, waaronder de cabernet sauvignon, waarvan ze in de beste wijngaarden van Toscane soms verbluffend goede wijnen konden maken. Maar omdat rassen als cabernet sauvignon buiten elke wetgeving vielen, moesten ze op de markt worden gebracht als ‘Vino di Tavola’ (tafelwijn). Die wijnen kregen al heel snel een ware cult-status, ze brachten hoge prijzen op en ze werden bekend als “Super Tuscans”. Inmiddels is de wetgeving in zoverre aangepast, dat ze als I.G.T. (Indicazione geografica tipica) op de markt mogen worden gebracht; maar de ironie is dat ze daarmee dezelfde wettelijke status hebben als eenvoudige streekwijnen. Een reden temeer om de term ‘Super Tuscans’ te handhaven voor wijnen die vaak tot de allerbeste en meest kostbare van Toscane behoren.

CHIANTI EN CHIANTI CLASSICO

De namen Chianti en Chianti Classico worden nogal eens in één adem genoemd. Toch is er een heel duidelijk, in de wet zelfs vastgelegd verschil tussen de twee.

Al in de 13e eeuw was sprake van wijnen die bekend waren als Chianti, omdat ze afkomstig waren uit het Chianti-gebied, de heuvels rond de plaatsjes Gaiole in Chianti, Radda in Chianti en Castellina in Chianti. De precieze grenzen van het gebied waarbinnen Chianti kon worden gemaakt werden in 1716 vastgelegd door Cosimo III, de toenmalige groothertog van Toscane. Maar omdat er in de loop der tijd toch wijnen uit de wijde omgeving buiten het oorspronkelijke Chianti-gebied op de markt kwamen, wijnen die doorgaans veel eenvoudiger waren dan de authentieke Chianti, kreeg het oorspronkelijke Chianti-gebied in 1932 bij ministerieel besluit het recht op de toevoeging 'Classico'.

Met de invoering van de D.O.C.-wetgeving in Italië, in 1963, in grote lijnen gebaseerd op de Franse appellation contrôlée-wetgeving, werd het verschil tussen Chianti Classico en de Chianti uit omliggende gebieden een stuk minder duidelijk. Maar het consortium van Chianti Classico-boeren, die het logo van een zwarte haan (de 'gallo nero') voert, bleef zich beijveren voor een aparte status voor de wijnen uit het klassieke Chianti-gebied, onderstreepte dat streven met extra strenge regels voor de klassieke Chianti's en stond daarmee vanaf het begin van de jaren '70 aan de basis van een ware 'renaissance' van de authentieke Chianti-wijnen. Uiteindelijk verkreeg Chianti Classico zijn eigen D.O.C.G.-status in 1996.

Belangrijkste verschillen tussen Chianti Classico en Chianti zijn, afgezien van het duidelijk afgebakende Classico-gebied:

	CHIANTI CLASSICO	CHIANTI
Sangiovese	Minimaal 80%	Minimaal 70%
Witte rassen	Niet toegestaan	Maximaal 10%
Kwaliteitsniveaus	Annate, Riserva, Gran Selezione	Annate, Riserva
Alcohol	Annata minimaal 12% Riserva minimaal 12,5% Gran Selezione minimaal 13%	Annata minimaal 10,5% Riserva minimaal 11,5% n.v.t.
Rijping	Annata: tot 1 oktober (+/- 12 mnd) Riserva minimaal 24 mnd (incl. 3 maanden in fles) Gran Selezione 30 mnd (incl. 3mnd in fles) n.v.t.	Annata: tot 1 maart (+/- 6 mnd) Riserva minimaal 24mnd

MILLE MIGLIA

Vader en zoon Hulsbergen zijn hartstochtelijke liefhebbers van klassieke auto's. Het is daarom geen toeval dat ze de beroemde Italiaanse rally voor klassiekers, de Mille Miglia, een warm hart toedragen. Zozeer zelfs dat ze met Villa Trasqua officieel sponsor zijn van dit tot de verbeelding sprekende evenement. De klassieke schoonheid van oldtimers die aan de rally meedoen sluit naadloos aan bij de klasse van de Villa Trasqua Chianti Classico.





1. TRASTELLA I.G.T. BIANCO DI TOSCANE

Een heldere strogele wijn van de vermentinodruif met een intens aroma van vers wit fruit met citrus en florale tonen (perzikbloesem en jasmijn). De wijn heeft een frisse, aangename smaak, waarbij de zuren voor een mooi evenwicht zorgen.

2. TRASQUANELLO I.G.T. ROSATO DI TOSCANE

Een zalmrose rosé van de sangiovesedruif met een intense aroma's van fruit met hints van witte viooltjes, meidoorn, groene appel en exotisch fruit. De wijn is fris en sappig in de smaak met mooie mineralen en een lang aanhoudende afdronk.

3. TRALUNA I.G.T. ROSSO DI TOSCANE

Een robijnrode wijn van 100% sangiovese met aroma's van viooltjes, rode- en zwarte bessen, kersen. De wijn is licht gekruid. De smaak is fruitig en vriendelijk, met zachte tannine en een licht zuurtje. De wijn is goed in balans, met een mooie body en een licht rokerige afdronk.

4. VILLA TRASQUA CHIANTI CLASSICO 'BIO'

Een intense robijnrode wijn met licht granaatrode reflecties. In de neus fruitig, kruidig en delicaat. Met tonen van rode bosvruchten en kersen. Het is een stevige wijn met een fijne structuur en een lange afdronk.

5. VILLA TRASQUA 'FANATICO', CHIANTI CLASSICO RISERVA

Een donker robijnrode wijn die tenminste 24 maanden op grote vaten van Sloveens eikenhout heeft gerijpt en daarna nog minstens 12 maanden op fles. De wijn heeft mooie aroma's van kersen, bosvruchten, geroosterde noten en pruimen. De wijn heeft een aangename kruidigheid, is krachtig en intens door de houtrijping met een vleugje vanille. De wijn heeft een elegante droge afdronk.

6. VILLA TRASQUA 'NERENTO', CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

De Gran Selezione is de tegenhanger van wat de Grand Vin van een grote Bordeaux zou zijn. De wijn rijpt tenminste 30 maanden op groot Sloveens eikenhout en rijpt ook nog eens 12 maanden op fles. De wijn is donker robijnrood, met mooie aroma's van rijpe kersen, rode- en zwarte bosvruchten, met een vleugje vanille, gebrande koffie, zwarte peper en zoethout. De wijn bezit een aangename kruidigheid, is krachtig en intens door de houtrijping. Een elegante droge afdronk maakt deze Gran Selezione helemaal af.

7. VILLA TRASQUA 'TRASGAIA' ROSSO DI TOSCANE - 'SUPER TUSCAN'

Deze Super Tuscan bestaat uit 50% sangiovese, 25% cabernet sauvignon, 25% cabernet franc en heeft 24 maanden gerijpt in barriques van Frans eikenhout, en rijpt daarna nog tenminste 12 maanden op fles; Een levendige robijnrode wijn met een lichte granaatrode tint. In de neus rijke aroma's met tonen van bosvruchten, rijpe zwarte kersen, bosbessen, met een vleugje vanille, nootmuskaat, zwarte en roze peper, vers gebrande koffiebonen en leer. Eenmaal in de mond valt de prachtige structuur op van deze rode wijn. Gebalanceerd, met een lichte rokerige toon en kruidigheid gecombineerd met intens fruit. Een harmonieuze en elegante wijn met een lang aanhoudende afdronk.

8. VILLA TRASQUA 'TRASOLO' ROSSO DI TOSCANE - 'SUPER TUSCAN'

Deze wijn bestaat uit 100% merlot. De wijn heeft vier maanden gerijpt in barriques van Frans eikenhout, en daarna nog tenminste 12 maanden op fles. De wijn is krachtig in de neus met aroma's van viooltjes, pruimen, rijpe zwarte kersen, zwarte bessen, geroosterde koffiebonen, kaneel, roze peper en tabak. De wijn is elegant en geconcentreerd van smaak met rijpe tannines en bezit een lange afdronk

9. VILLA TRASQUA 'TRASANTO' PASSITO DI TOSCANE

Deze 'passito' bestaat voor 100% uit sangiovese. De druiven drogen 90 dagen op matten van stro. Daarna volgt een vergisting en rijping in kleine vaten van Frans eiken en Italiaans kastanjenhout. De wijn is fraai amber van kleur met gouden reflecties. In de geur tonen van walnoot, honing, vanille en citrus. De wijn is intens van smaak, heerlijk zoet met een mooi tegenwicht van de frisse zuren.



VILLA TRASQUA



Aspergewijnen

Nog even en dan kunnen we weer heerlijk genieten van het 'witte goud'...

**Traditiegetrouw wordt het aspergesei-
zoen jaarlijks de tweede donderdag van
april geopend en eindigt het op 24 juni
(Sint Jan). In deze periode kunnen we
weer genieten van dit heerlijke "witte
goud" in combinatie met een lekkere as-
pergewijn. Asperges en wijn hebben een
gemeenschappelijk verleden, dat boven-
dien ver teruggaat. Aan zowel de druiven-
stokken en wijn als aan de asperge werd in
het Oude Egypte een genezende werking
toegeschreven, blijkt uit afbeeldingen in
piramiden. Zeer terecht, zo is inmiddels
geanalyseerd: de asperge is rijk aan vita-
mine B en mineralen als calcium, ijzer en
kalium. Maar belangrijker nog, de heerlij-
ke, delicate 'pointes de d'amour' of 'Lie-
besspitzen' zijn maar zo'n twee maanden
per jaar te verkrijgen. Wanneer ze er zijn,
mag een mooi glas wijn niet ontbreken.
Maar wat maakt een wijn nu een ultieme
aspergewijn?**

Veel hangt natuurlijk samen met de per-
soonlijke smaak. Maar ook de manier van
bereiden van de asperges is vaak doorslag-
gevend. En worden er groene asperges ge-
bruikt of kiest men voor de klassieke witte
asperges? Vaak is het zo dat de wat mildere,
elegante wijnen zeer goed samenvallen
met de subtiele bitters van de karaktervolle
asperges. De wijnen mogen vol maar niet te
krachtig zijn. En laten dat nu juist twee ei-
gensenschappen zijn die we vooral tegenko-
men in een klassiek Frans wijngebied als de
Elzas. Vraag een willekeurige liefhebber van
asperges naar dé aspergewijn en grote kans
dat de naam pinot blanc over de tong wordt
uitgesproken. En zeker niet onterecht.

ELZAS

Juist de Elzas brengt zeer verfijnde wijnen
voort. En dat heeft dan weer alles te maken
met het specifieke terroir van dit fijne ge-
bied aan de voet van de Vogezen. Een ter-
roir wat zorgt voor meer aromatische



druivenrassen. Klassieke druivenrassen ook
zoals de riesling, de gewürztraminer, de pi-
not gris en de muscat. De Elzas gooit ook
hoge ogen met inderdaad pinot blanc maar
ook sylvaner, chasselas en auxerrois beho-
ren tot de veel voorkomende druivenrassen.
Hier en daar staat ook chardonnay aange-
plant. Wettelijk niet toegestaan maar geto-
lereerd als toevoeging aan pinot blanc en
voor gebruik in de Crémant d'Alsace. Als
blauwe druif wordt de pinot noir verbouwd.

Typisch Elzas is het feit dat de verschillende druiven individueel worden geoogst, gevinifieerd en opgevoed. Wijnen uit de Elzas zijn wat wij noemen 'mono-cepage' wijnen, wijnen gemaakt van één enkel druivenras. Deze werkwijze doet eerder Duits aan en dat is volstrekt logisch als we de geschiedenis van dit deel van Frankrijk eropna slaan; dan weer Duits, dan weer Frans, vervolgens weer Duits en vanaf 1945 definitief tot Frankrijk behorend. Je zou er urenlang van worden. Overigens, voor wie al eens in de Elzas is geweest; het hele gebied straalt een Duitse, zelfs romantische sfeer uit met vakwerkhuisjes, gevels in duizend-en-één pasteltinten en met gerechten waarbij de Duitse invloeden ook zeker waarneembaar zijn.

Maar we dwalen af; terug naar de asperges.... De gastronomische mogelijkheden van de asperge zijn bijna onuitputtelijk en daarmee dus ook het aantal verschillende wijncombinaties. Hieronder staan een aantal eigenschappen van asperges vermeldt met suggesties voor een bijpassende aspergewijn. Dat zal de keuze voor de wijn waar-

schijnlijk een stuk makkelijker maken.

BEREIDINGSWIJZE ASPERGES

De klassieke bereidingswijze van asperges, met gesmolten boter, ham en ei gaat goed samen met de klassieke pinot blanc uit de Elzas. Maar juist vanwege de gesmolten boter past een wat meer romige, 'boterige' wijn ook uitzonderlijk goed. Denk daarbij vooral aan een chardonnay met niet teveel houtlagering. Bijvoorbeeld een chardonnay uit de bourgogne.

Wanneer asperges begeleid worden met hollandaisesaus of vinaigrette, kies dan voor een wijn die het frisse in de groente naar boven haalt. Denk aan een sauvignon blanc uit Loire, bijvoorbeeld een Touraine waarin je zelfs de asperge terug proeft. Ook een knisperend frisse grüner veltliner is een goede begeleider bij de verfijnde saus.

Als asperges worden verwerkt in een salade, kies dan voor een verfrissende, lichte wijn. Sauvignon blanc is opnieuw geschikt, maar ook een wat minder aromatisch druiv-

venrassen als de verdejo en de elegante witte Cotes de Gascogne gaan zeer goed samen met asperges.

Uit bovenstaande blijkt al dat veel meer mogelijk is dan de klassieke pinot blanc. Worden de asperges bijvoorbeeld bereidt met Parmezaanse kaas, of in een curry worden verwerkt, dan zijn zelfs lichte rode wijnen en rosé geschikte begeleiders. Ook exotische witte wijnen uit de Nieuwe Wereld kunnen het plezier van een mooi aspergerecht vergroten. Wanneer rekening wordt gehouden met de subtiele, bittere smaak van de groente, de wijn aansluit bij de gekozen bereidingswijze en niet te overheersend is, zijn de belangrijkste elementen voor een heerlijke wijn-spijscombinatie daar en kan het ene, het andere versterken. De twee maanden waarin asperges verkrijgbaar zijn, vliegen altijd weer voorbij. Wees dus voorbereid, varieer en probeer erop los en bovenal: geniet ervan voor het seizoen voorbij is!



Domaine du Pré Semelé Sancerre



Dopff au Moulin Pinot Blanc



Duffour Côtes de Gascogne Blanc



Weinzierl Grüner Veltliner

Laurent Perrachon, Macon Villages



Perfekte paas asperges



INGREDIËNTEN

- 350 g entrecote
- 500 g asperges
- 1 stukje foelie
- 4 eetlepels goede olijfolie
- 8 hard gekookte eieren
- 1 bos peterselie
- 50 g roomboter
- Snufje nootmuskaat

BEREIDING

Haal het vetrandje van het vlees en snijd de entrecote in dunne plakjes. Dit doet de Keurslager graag voor je. Je moet het dan wél vandaag nog eten. Met Pasen moet je het dus zeker zelf doen. Leg de entrecote daartoe een half uurtje in de vriezer, dan snijd je hem nog gemakkelijker met een scherp, glad mes. Marineer de dunne plakjes even in olijfolie en een beetje zout. Schil de asperges met een dunschiller en snijd 1 centimeter van de onderkant af (dit is houterig en taal). Doe de asperges in een pan zodat ze net helemaal onder water kunnen liggen. Doe er een snufje zout bij en de foelie. Kook ze bijtgaar. Hak ondertussen de peterselie en snijd de gekookte eieren in kleine blokjes. Smelt de roomboter. Leg de hete asperges op een schaal, strooi er de peterselie en de eieren over en rasp er wat nootmuskaat boven. Overgiet met de boter. Leg er de entrecote op. Door de restwarmte zal dit een beetje garen.

Gewokte asperges met beenham

INGREDIËNTEN

- 250 g beenham (dikke plakken)
- 500 g groene asperges
- 500 g witte asperges
- 3 bosuitjes
- 2 cm gemberwortel
- 2 teentjes knoflook
- 1 Spaans pepertje
- 5 eetlepels olijfolie
- 1 dl kippenbouillon (pot)



BEREIDING

Haal van de gewassen asperges de houtachtige onderkanten af. Groene asperges worden niet geschild, de witte moeten wel geschild worden. Snijd de beenham in smalle reepjes. Snijd nu de asperges en de bosuitjes in stukjes van 4 centimeter. Schil de gember en rasp deze fijn. Pel de knoflook en hak deze heel fijn of gebruik een knijper. Halveer het pepertje en haal hier de zaadjes uit. Snijd de pepertjes ook in fijne reepjes. Verhit de olijfolie in een wok. Bak als de olijfolie heet is de gember, peperreepjes en de knoflook tot ze wat gaan kleuren. Schep de asperges en bosuitjes erdoor en roerbak het geheel 4 minuten. Voeg nu de bouillon toe en verwarm de groenten 3 minuten op een hoge stand zodat het vocht wat kan verdampen. Schep de reepjes beenham door het gerecht, maal wat peper boven de pan en voeg zout naar smaak toe.

Tanagra

in de schaduw van de vijgenboom



Zuid-Afrika en het wijngebied Stellenbosch lijken haast wel synoniemen van elkaar. Toch liggen er verder oostwaarts nog veel meer wijngaarden. Volgt men vanuit Kaapstad bijvoorbeeld de snelweg R45 dan passeert men respectievelijk Franschhoek, Worcester om vervolgens via Robertson in een doodlopende vallei uit te komen. We zijn in de McGregor.

Een gebied dat gedomineerd wordt door de Breede Rivier en luistert naar de naam Kleine Karoo, vernoemd naar de vetplanten die men hier 'karoo' pleegt te noemen. En ofschoon de Breede Rivier op sommige plaatsen inderdaad breed en overweldigend kan zijn, heeft het gebied in sommige jaren te leiden onder watertekorten.

MCGREGOR

McGregor en het gelijknamige wijngebied bevindt zich in een vruchtbare vallei, begroeid met wild fijnbos en sappige vetplanten. Het alleraardigste plaatsje McGregor doet de bezoeker het gevoel geven zich in de 19e eeuw te bevinden. Karakteristieke huisjes, een serene rust en de Langebergen die in de verte de kop opsteken, zorgen voor een lieflijke achtergrond. Veel bezoekers komen hier voor de aangename stilte, de aanwezigheid van een aantal kunstenaars en de vaak 'holistische' manier van leven. In vroeger tijden heeft men geprobeerd om McGregor aan te sluiten op de weg Robertson-Kaapstad, een plan dat begin 20e eeuw hopeloos is verzand. Met als resultaat een doodlopende weg midden in McGregor. En toch valt er genoeg te beleven.



ROBERT EN ANETTE ROSENBAACH

Bijvoorbeeld de wijnbouw. Aan de Langverwagten Road, op weg naar Robertson in noordwestelijke richting, komen we vanzelf langs een alleraardigst, niet te groot wijngoed. Robert en Anette Rosenbach verhuisden in 2009 vanuit Duitsland naar deze oase en hebben het wijngoed omgetoverd tot een florerende schoonheid waar ecologie en economie samen komen. Het beste van de natuur en haar producten in harmonie. Een lang gekoesterde droom kwam uit toen zij het fraaie landgoed Tanagra vonden, net buiten McGregor aan de rand van het Vrolijkheid natuurpark. En als je bedenkt dat zowel Anette als Robert afkomstig zijn uit de Duitse Moezelvallei waar Anette's grootvader ook zelf wijngaarden had, dan is het niet verwonderlijk dat ook Anette en Robert hier met veel succes aan de slag zijn gegaan.

De gigantisch grote wilde vijgenboom die op het wijngoed staat, is de naamgever van het huis. Tanagra is het Khoisan woord voor 'grote schaduw'. En die is hard nodig als je op deze historische boerderij en in de wijngaarden middenin de zomer aan het werk bent.

Anette en Robert maken op Tanagra een exclusieve serie met de hand geoogste - en met de hand gemaakte wijnen. Tanagra is met 12,5 hectare een vrij kleine producent. De wijnen zijn afkomstig van één enkele wijngaard met een naar 'fijnbos' geurend terroir wat zo typerend is voor dit deel van de Karoo. De wijnen zijn hierdoor uniek en uitermate aromatisch. Wijn maken op Tanagra begint in de wijngaarden, met minimale interventie, om wijnen te maken zoals de natuur ze bedoeld heeft. Juist vanwege het zuivere karakter en zonder al te veel ingrijpen door de mens, heeft Tanagra zich gemakkelijk kunnen aansluiten bij het Biodiversity & Wine Initiative (BWI). Dit betekent duurzaam boeren en wijn produceren. Grote delen van de wijnboerderij staan nu onder natuurbehoud om ervoor te zorgen dat de biodiversiteit in de Kaapse wijndistricten behouden blijft.

Naast wijnbouw houdt men zich op Tanagra ook bezig met het vervaardigen van grappa en eau de vie. Tanagra bezit als eerste een distilleerderij in de hele McGregor vallei.





TANAGRA CABERNET SAUVIGNON

Cabernet sauvignon is een statige variëteit die vaak resulteert in complexe wijnen met veel tannine. De Tanagra Cabernet Sauvignon daarentegen is elegant en zijdezacht van structuur. De vergisting vindt plaats in open tanks, waarbij de vergisting start door wilde giststammen. Gedurende de vergisting wordt de hoed driemaal daags ondergeduwd. De jonge wijn rijpt vervolgens voor 14 maanden in 225 liter grote Frans eiken vaten. Het resultaat is een diep paarse wijn, met aroma's van cassis, eucalyptus, zwarte bessen en een hint van tabak. In de mond rijk aan fruit, met kruidige tonen en een prettige structuur met zachte tannines. De afdronk is lang en uiterst smakelijk. Heerlijk om nu van te genieten of de komende 5 jaar.



TANAGRA COLOMBARD

Een levendige en ongebruikelijk droge colombard van oude stokken van één wijngaard (single vineyard). Colombard is een druif met hoge opbrengsten, die het fantastisch doet in de McGregor vallei. Hoewel de colombard in deze regio normaliter als een gemakkelijk drinkbare, lichte, halfzoete wijn op de markt wordt gebracht, wijkt de Tanagra colombard hier totaal van af. De oude stokken zorgen voor een kleinere, maar kwalitatief veel betere opbrengst. Daarnaast wordt bij Tanagra een speciale snoeiwijze toegepast, die de opbrengsten verder reduceert. De jonge wijn rijpt 6 maanden op de fijne lies en 1 maand in gebruikte vaten voor botteling. Het resultaat is een serieuze en elegante frisdroge wijn met nuances van tropisch fruit, afgerond met een vleugje hout. Heerlijk om nu van te genieten of de aankomende 3 jaar.



TANAGRA SHIRAZ

Een kruidige en aardse shiraz van oude stokken van één wijngaard (single vineyard). De McGregor Vallei is het shiraz land: het biedt de ideale condities om een rijke en krachtige shiraz te produceren. De vergisting vindt plaats in open tanks, waarbij de vergisting start door wilde giststammen. Gedurende de vergisting wordt de hoed driemaal daags ondergeduwd. De jonge wijn rijpt vervolgens voor 14 maanden in 225 liter grote Frans eiken vaten. Het resultaat is een diep paarse wijn met een prachtige balans tussen donker fruit en aardse tonen. In de mond vol, met een goede structuur en tonen van pruim en peper. De afdronk is lang en uiterst smakelijk. Heerlijk om nu van te genieten of de aankomende 5 jaar.



TANAGRA HEAVENLY CHAOS

Een heerlijk zwoele blend van merlot, aangevuld met cabernet sauvignon & cabernet franc. Heavenly Chaos dankt zijn naam aan het feit dat het geen "voorbedachte" blend is. Het is een blend met Merlot als basis, aangevuld met wat over is in de vaten nadat de andere wijnen zijn gebotteld. "Chaos" slaat op deze aparte werkwijze, waardoor de blend ieder jaar anders is, hoewel Merlot altijd het belangrijkste druivenras in de blend is. Het woord "Heavenly" is een verwijzing naar het resultaat: een heerlijke, zijdezachte wijn. De Tanagra Heavenly Chaos geurt heerlijk naar gestoofd donker fruit, waaronder pruimen en zwarte bessen, eucalyptus en viooltjes. In de mond zijdezacht, met rijpe donkere fruitaroma's en een hint van drop. De afdronk is lang en intens. Vergeleken met de andere Tanagra wijnen is de Heavenly Chaos ietwat lichter van stijl, vanwege het aandeel Merlot in de blend en omdat de druiven iets eerder geplukt worden. Heerlijk om nu van te genieten of de aankomende 7 jaar.



‘Wijnklets’ met Michel van Tuil

Pomerolvrienden

Sinds een goed jaar ben ik lid van een wijnproefclub met de mooie naam “Pomerolvrienden”. Het gezelschap bestaat uit twaalf wijn- en kookliefhebbers. Allemaal hebben ze diverse opleidingen op wijngebied gevolgd en een paar zijn ook professioneel met eten bezig.

Iedere eerste maandag van de maand verzorgt een van de leden een blindproeverij met een door hem of haar gekozen thema. Dit zijn boeiende, verrassende en inspirerende wijnavonden waarin naast het blind proeven ook het wijnplezier voorop staat. Een van de dames geeft kookworkshops in het landelijk gelegen Heeswijk-Dinther. Het leek haar leuk om voor de vrienden een mooi menu samen te stellen en daarbij mochten wij bij ieder gerecht passende wijnen schenken. Half januari verzamelden wij ons in een gezellige woonkeuken waar een knapperig haardvuur voor extra sfeer zorgde.

Als amuse kregen we van kokkin Marjon olijven, salami en gedroogde Spaanse ham. Hierbij werd tot ieders verrassing een tintelfrisse Manzanilla Sherry geschonken van het wijnhuis Lustau. Een heerlijke combinatie en een goed begin van de avond.

Het voorgerecht bestond uit een hutspotsalade met Amsterdamse uien en spekbokking. De vette en rokerige spekbokking was mooi in balans met de blokjes knolselderij, appel, wortel en de uien. Hierbij twee wijnen in de glazen; een droge Crémant de Loire en een Italiaanse wijn Cinque Terre uit Liguria. Allebei goede begeleiders, maar de voorkeur van het gezelschap ging naar de van bosco druiven geproduceerde Italiaanse wijn.

Voor het tussengerecht had onze Chef een zijde zalm koud gerookt in een green egg. De zalm was mals en heel subtiel van smaak. In de glazen een Pinot Gris Grand Cru uit de Elzas en een Riesling uit het Oostenrijkse Wachau. Allebei heerlijke wijnen, maar de frisheid van de Riesling paste beter bij de zalm.

Het hoofdgerecht bestond uit wilde eendenborst, in rode bietensap gekookte parelgort, gerookte rode biet en een wildsaus. Een super lekkere combinatie waarbij drie glazen met verschillende wijnen. Een Bourgogne uit 2006, een Cahors uit 2011 en een Super Tuscan uit 2007.

Alle drie fraaie wijnen en mooi op dronk. De keuze voor de beste wijn- spijscombinatie was lastig, maar mijn voorkeur ging uit naar de Bourgogne. De subtiele bostonen, de gerijpte

smaak en de zachte zuren waren samen met de eendenborst een feestje voor de smaakpapillen.

Het werd geleidelijk aan rijdt voor het dessert. Dit bestond uit diverse bereidingen van chocolade. Een tien jaar gerijpte Banyuls uit de Côtes du Roussillon smaakte hier voortreffelijk bij.

Na nog even lekker kletsen en de boel opruimen, zijn we door de BOB's onder ons weer veilig thuis gebracht.

Het was een avond om niet gauw te vergeten.

Favorieten van de redactie

Rose



Mike Overvliet

Favoriet: Andeluna Malbec Rosé

Eindelijk voorjaar; wat hebben we daar naar verlangd. Voorbij zijn de onstuimige stormen van februari, voorbij zijn ook de buien met hagel en natte sneeuw. Heerlijk naar buiten! In het prille voorjaar, als de temperatuur hier en daar nog wat aan de kille kant kan zijn, mag ik heerlijk genieten van een glas rosé met een 'bite'. Argentinië heeft sinds mijn bezoek daar, voor altijd een plekje in mijn hart en dat geldt helemaal voor het wijnhuis Andeluna, prachtig gelegen in de Tupungato vallei. De Andeluna Malbec Rosé vind ik echt een toprosé; een magnifieke krachtpatser waar het rode fruit als het ware vanaf spat. Heerlijk!

En niet verder vertellen maar in de zomer als het écht warm is, drink ik deze Andeluna Malbec Rosé zelfs nog wel eens met een blokje ijs....



Joke Holster

Favoriet: Lorgèril Borie Blanche Rosé

De Borie Blanche Rosé van Lorgèril is voor mij de favoriete wijn voor het ontluikende voorjaar. Vriendelijk licht roze van kleur, elegant geparfumeerd met aroma's van perzik, citrusvruchten en frambozen. Deze rosé bezit vriendelijke smaken van zacht zomers rood fruit met heerlijke frisse nuances van citrus. Dit alles maakt deze Borie Blanche Rosé voor mij de ultieme voorjaarsrosé.



Bouke Wijlens

Favoriet: Sartori Pinot Grigio blush

Zodra de zon doorkomt begint het te kriebelen, we krijgen zin in rosé. Een heerlijke frisse en fruitige rosé om de lente mee in te luiden is de Sartori Pinot Grigio Blush rosé! De term 'blush' verwijst naar de lichtroze kleur van deze wijn, die gemaakt is van de witte druif pinot grigio. Ik hoor u denken, rosé van witte druiven, hoe zit dat? De reden is simpel, de pinot grigio heeft wat rood pigment in de schillen, die bij een korte inweking de wijn een prachtige lichtroze kleur geven. Hierdoor krijgt de wijn kenmerken van een rosé, terwijl het van een witte druif gemaakt is! De Sartori Pinot Grigio Blush rosé combineert heerlijk met gegrilde kip, gamba's en geroosterde groenten zoals groene asperges.



Patrick van Egmond

Favoriet: Viña Ventisquero Clasico Rosé

Rosé hoeft tegenwoordig zeker meer alleen maar in de zomer gedronken te worden. Maar nu de dagen weer langer worden en de temperaturen stijgen, kijk ik toch steeds meer uit naar een lekker glas rosé in de tuin. Waar ik dan vooral naar zoek is het primaire rode fruit, zoals frambozen en aardbeien, die het glas uit moeten springen. De Ventisquero Clasico Rosé, gemaakt van cabernet sauvignon, biedt dat. Niet te ingewikkeld maar gewoon lekker fris en fruitig. Het voorjaar mag van mij beginnen.



Robert Handjes

Favoriet: Marie Christine - Côtes de Provence Cru Classé

Als de dagen weer langer worden, alles weer groen wordt en de zon steeds uitbundiger begint te schijnen is het wat mij betreft tijd voor zo'n verrukkelijke, bleekroze rosé uit de Provence. Mijn favoriet is al vele jaren de Marie Christine van Château de l'Aumérade, een heuse Cru Classé rosé.

En sinds vorig jaar is de uitmonstering van deze bijzondere rosé ook nog eens geheel aan de huidige tijd aangepast: geen etiket meer maar een sierlijke zeefdruk van een elegante jongedame siert de fles. Het oog wil toch ook wat. Het bleek een doorslaand succes. En het leuke is dat de nieuwe oogst, 2019, wederom van een nieuw ontwerp voorzien is. Dat kan zo maar uitgroeien tot een serie collector's items.



Ook van druiven, maar geen wijn;

Francoli Cask Finishes

In het noorden van Italië, hoog in de bergen, tussen de prachtige wijngaarden in de Piëmonte, ligt een familiebedrijf met een historie die teruggaat tot 1875. Het was in dit jaar dat de familie Francoli begon met het distilleren van onder andere grappa, waarbij respect voor de natuur altijd van fundamenteel belang is geweest.

VINACCIA

Grappa is uniek. Het is het enige distillaat dat rechtstreeks wordt gedistilleerd uit een vaste substantie: namelijk de pulp die overblijft na het maken van wijn. Vroeger werd de pulp, genaamd Vinaccia, door de wijnboeren als restafval in de wijngaarden achtergelaten. Om de overtollige druiven niet weg te hoeven gooien, wisten de arbeiders van de wijngaarden hier wel raad mee: ze begonnen met het distilleren van de druivenpulp. Zo ontstond voor het eerst grappa. Het ultieme distillaat voor wijnliefhebbers.

De Vinaccia bestaat uit druivenvelletjes, vruchtvlees, zaden, steeltjes en wat er nog meer overblijft nadat de druiven voor de wijn zijn geperst. De druiven welke bij Distillerie Francoli gebruikt worden komen allen van de Piemonte regio. Hierdoor kan de versheid van de druiven worden gegarandeerd, wat erg belangrijk is om een grappa van hoge kwaliteit te verkrijgen. Wanneer de Vinaccia op de distilleerderij arriveert is het nog vochtig en rijk in zijn geur. Hier wordt het direct gedistilleerd óf in grote vacuüm zakken gezogen om het vers te houden. In een periode tot 3 maanden na de oogst van de druiven, wordt alle Vinaccia gedistilleerd tot grappa. Het langzame distillatie proces met attentie voor elk detail, zorgt ervoor

dat de grappa zijn unieke en zachte smaak krijgt waar Francoli om bekend staat.

IMPATTO ZERO

Distillerie Francoli was de eerste grappa distilleerderij welke officieel het certificaat 'impatto zero' ontving. Dit betekent dat de distilleerderij volledig CO2 neutraal is, door onder andere het aanplanten van nieuwe bossen in Costa Rica. Daarnaast wordt de hitte welke gebruikt wordt tijdens het distillatie proces 100% verkregen uit plantaardige brandstof. Alle Vinaccia wordt gebruikt, als brandstof voor het distillatieproces of bijvoorbeeld voor het opwarmen van de kantoorgebouwen in de winter.

CASK FINISHES

Traditioneel vakmanschap in combinatie met moderne technologieën hebben bij Francoli tot een prachtige nieuwe reeks Grappa's geleid: Francoli Cask Finishes. De grappa's worden eerst gerijpt in Frans eiken, waarna ze hen rijpingsproces voltooien in vaten welke eerder zijn gebruikt voor Barolo wijn, Port, Bourbon en Sherry. Het resultaat? Een bijzondere en unieke reeks grappa's met een compleet nieuwe smaaksensatie.



Proefnotitie

Gebalanceerd, maar tegelijkertijd intens. Door de houtrijping komen tonen van vanille, tabak en gedroogde druiven naar boven met een prachtig verfijnd mondgevoel.



Barolo

Eén van de Cask Finishes van Francoli rijpt op gebruikte Barolo vaten. Barolo is een bijna mythische wijn uit Piëmonte. Barolo bezit authenticiteit, terroir en kracht.

En het is de kracht van de Barolo wijn die karakter en diepte geeft aan de uiteindelijke grappa. Barolo is geen goedkope wijn en ook voor de vaten waarop Barolo rijpt, zal flink in de buidel moeten worden getast. Wijnliefhebbers, en zeker niet alleen in Italië, spreken met respect over Barolo. Wat maakt Barolo tot zo'n bijna mythische wijn?

PIËMONTE

Barolo mag worden gerekend tot de meest klassieke wijnen ter wereld. Al in de 13e eeuw vindt er wijnbouw in Piëmonte plaats en is het de wijndruif nebbiolo die voor krachtige robijnrode wijnen zorgt. De stijl van de wijn in die tijd is echter totaal anders dan de wijn die we nu als Barolo in het glas hebben. Toch werd er toen al vol onzag over de wijn gesproken. Maar een echte doorbraak kwam niet eerder dan 1751 toen een groep notabelen uit

Piëmonte een zending Barolo wijn deed verscheppen naar London. De wijn werd zeer goed ontvangen en van toen af was de reputatie van Barolo een feit. Iets wat elders in de wereld niet onopgemerkt bleef. Niemand minder dan de oprichter zelf van de Verenigde Staten, Thomas Jefferson, liet zich niet onbetuigd en tijdens zijn rondreis door Europa, noteerde hij de groeiende populariteit van Barolo in zijn dagboek. Naar het schijnt was Thomas Jefferson ook zelf een zeer grote liefhebber van Barolo.

Terug naar Piëmonte waar de nebbiolo druif de kracht en de kwaliteit geeft aan de Barolo wijn. Piëmonte zelf is een onherbergzaam en vrij lastig gebied om wijnbouw te plegen. Straffe winters, in de zomer niet altijd voldoende zonuren en in de herfst tot in de vroege middag de nodige mistflarden in de wijngaard; voor de wijndruif zeker geen pretje.

Kalfsrollade met truffelsaus

Ingrediënten

- Plat stuk kalfsborst voor rollade met een klein vetrandje van circa 700 g
- 30 g gedroogde paddenstoelen
- 2 el vloeibare boter
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- Zout en peper uit de molen
- Rolladetouw

Voor de saus:

- 2 el boter
- 40 g bloem
- 300 ml warme kalfsbouillon
- 150 ml witte wijn
- 4 el slagroom
- 18 g verse zwarte zomertruffel
- of 2 el olijfolie met truffelaroma



Des te verwonderlijker is het dat één van de meest kritische en meest lastige druivenrassen, waarvan de naam ook nog eens is afgeleid van het Italiaanse woord voor mist, hier wijnen maakt die tot zeer grote hoogten kunnen stijgen. We hebben het hier uiteraard over de nebbiolo druif. En inderdaad, afgeleid van het Italiaanse woord voor nevel; nebbia. De nebbiolo heeft nogal wat 'noten op zijn zang'. Omdat nebbiolo vroeg bloeit, laat rijpt en buitengewoon gevoelig is voor 'coulure', verlangt nebbiolo een beschutte plek met weinig wind en weinig regen aan het begin van het groeiseizoen en aan het eind van het groeiseizoen. Nebbiolo heeft ook veel zon nodig om te rijpen maar verdraagt ook weer niet te veel zon. Een warm klimaat is het laatste wat nebbiolo kan waarderen. En dan is nebbiolo ook nog eens bijzonder kritisch wat betreft de grond waar zij in wortelt. Graag kalkgrond met een ideale verhouding tussen klei en zand. Een samenstelling die we eigenlijk alleen in Piëmonte aantreffen. En ook al zijn er met nebbiolo uitstapjes gemaakt naar Californië en Australië, een waar succes mag het allemaal niet genoemd worden.

DE FAMILIE NEGRO

Voor de ware nebbiolo moet men toch echt in Piëmonte zijn. Er is een familie die als geen ander de kuren en tekortkomingen van de nebbiolo kent; de familie Negro die al sinds 1670 eigen wijngaarden bezit in Roero. Maar niet alleen nebbiolo kan hier op de volle aandacht rekenen van de familie Negro. Zo maakt men hier in de wonderschone heuvels van Piëmonte prachtige wijnen van de witte druiven Favorita (Vermentino) en Arneis. En rood, mooi rood. Maar naast nebbiolo ook veel barbera, bonarda, brachetto en dolcetto. De laatste op bodems die te rijk en te zanderig voor nebbiolo is.

De familie Negro bezit momenteel 60 ha wijngaard, verdeeld over verschillende percelen. Zo zijn daar de wijngaarden bij het Historische familielandgoed Perdaudin in Monte Roero, namelijk de wijngaard San Vittore in Canale en Basarin in Neive. De wijndruiven groeien op de meest zonnige heuvels op kalkhoudende alluviale gronden die van heuvel tot heuvel verschillen. De verschillende terroirs en het microklimaat in de verschillende wijngaarden dragen bij tot rijke en smaakvolle wijnen.

De vele prijzen die deze karaktervolle wijnen hebben gewonnen, staan op het conto van Giovanni Negro. Hij wijdt zich met grote passie aan het nóg beter maken van de wijnen omdat het altijd nóg beter kan, vindt hij. Maar dat doet hij niet alleen. De hele familie doet mee: zijn zoon Gabriele is verantwoordelijk voor de wijngaarden; Angelo maakt samen met zijn vader de wijn; dochter Emanuela is verantwoordelijk voor de exportmarkt; Giuseppe voor de Italiaanse markt en zijn vrouw Marisa ontvangt bezoekers in de wijnkelder Santa Anna in Monteu Roero.

De geschiedenis van de Azienda Agricola Negro Angelo e Figli begon in 1670 toen Giovanni Dominico Negro de eigenaar was van wat nu het Perdaudin landgoed heet, een huis met een oven, een dorsvloer, een kelder en omringd door wijngaarden. Momenteel ligt het hart van het familiebedrijf in de Cascina Riveri wijnkelder in het kleine gehucht S. Anna. Hier worden de wijnen gemaakt. Hier is ook het wijnproeflokaal waar gasten de wijnen kunnen proeven en de mensen kunnen ontmoeten die de wijnen maken.

Wijntip
Negro Barolo DOCG
Serralunga d'Alba



Bereiding

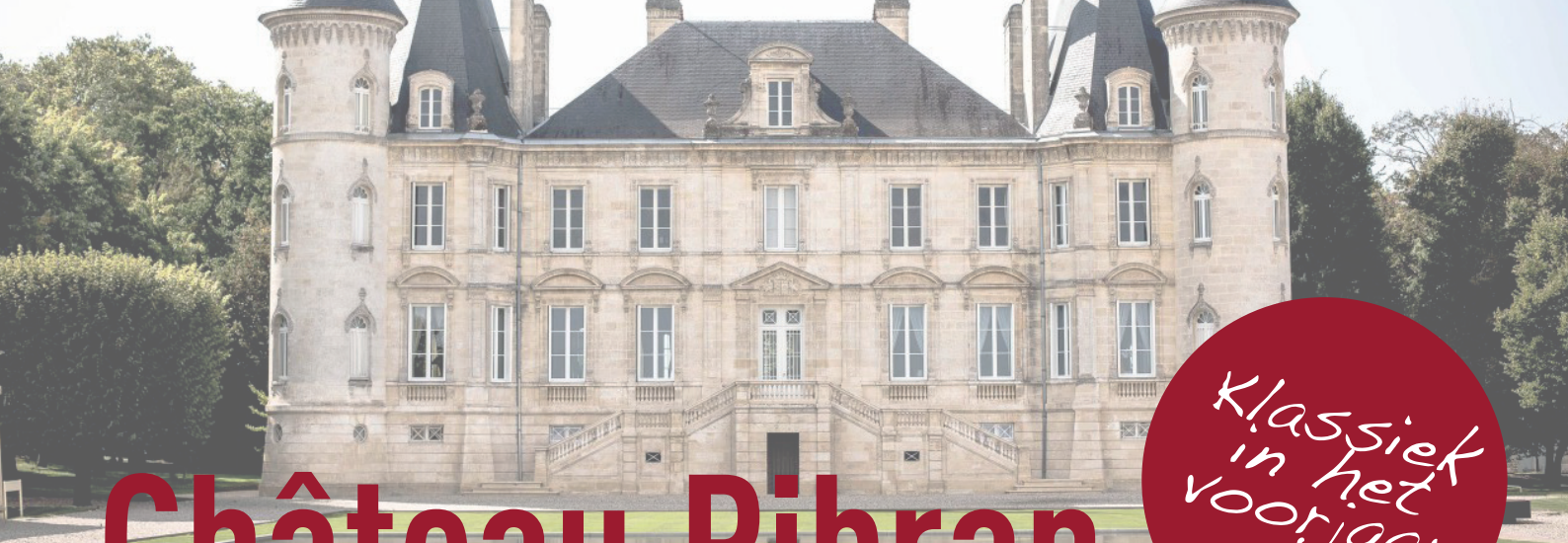
Verwarm de oven op 200°C. Laat de paddenstoelen 10 minuten weken in een beetje kokend water. Giet ze af, knijp ze uit en hak ze goed fijn. Verwarm de boter en fruit de sjalotjes lichtbruin. Voeg de fijngehakte paddenstoelen toe en laat nog 2 minuten zachtjes bakken. Spreid de kalfsborst uit en bestrooi rijkelijk met zout en peper. Verdeel de gefruite paddenstoelen en sjalot over het vlees en rol het vlees strak op. Bind het vast met touw.

Temper de oven naar 160°C. Leg de rollade op een ovenrek en bestrooi rondom met zout en peper. Zet een braadslee met een laagje kokend water onder in de oven en schuif de rollade erboven. Laat de rollade in circa 45 minuten braden. Bij een kerntemperatuur van 55°C is het vlees mooi rosé.

Smelt de boter in een sauspan en strooi de bloem erin, roer tot de bloem licht begint te kleuren. Giet de warme bouillon er geleidelijk bij en laat al roerende aan de kook komen. Voeg de wijn en slagroom toe en laat de saus op laag vuur zonder deksel 5 minuten pruttelen.

Haal de rollade uit de oven en laat hem afgedekt nog 10 minuten rusten. Schaaf de truffel ondertussen over de saus en bij gebruik van truffelolie; roer deze nu pas door de saus. Snijd de rollade in mooie plakken en serveer met een lepel saus en bijvoorbeeld aardappelpuree.





Château Pibran

*Klassiek
in het
voorjaar*

Vaak vervullen Bordeaux-wijnen een hoofdrol in het najaar en in de feestmaand, maar ook in het voorjaar zijn deze klassieke wijnen prima op hun plaats. Wij stellen een tweetal graag aan u voor.

Van alle gerenommeerde wijn châteaux in de Bordeaux is Château Pibran van relatief recente datum. Het château werd aan het begin van de 20e eeuw opgericht en in 1941 gekocht door Paul Pibran Billa. Hij vernoemde het château direct naar zijn tweede naam; Pibran. Lang, zeer lang bleef château Pibran in de schaduw staan totdat het château in 1987 werd overgenomen door de AXA groep, een grote verzekeringsmaatschappij in Frankrijk. Direct werd Jean Michel Cazes van Château Lynch Bages benoemd tot manager van Château Pibran.

AXA investeerde vanaf 1988 een grote som geld in Château Pibran. Zo'n beetje het hele château werd gerenoveerd, wijngaarden werden opnieuw aangeplant en er werd een nieuw drainage-systeem aangelegd. Ook werden er nieuwe kelders gebouwd. Ook werd Château La Tour Pibran aangekocht en toegevoegd aan de wijngaarden van Château Pibran.

Vanaf 2000 is het Christian Seely die zich algemeen manager van Château Pibran mag noemen. Château Pibran is in goede handen bij AXA wat ook eigenaar is van bijvoorbeeld wijngaarden in Pomerol en Sauternes maar ook in Portugal en Hongarije de nodige bezittingen heeft. Bekende namen zijn onder andere Château Pichon Baron in Pauillac, Château Suduiraut in Sauternes en Château Petit Village in Pomerol.



WIJNGAARD CHÂTEAU PIBRAN

De 17 hectaren wijngaard van Château Pibran zijn aangeplant met 54% merlot, 45% cabernet sauvignon en 1% petit verdot. Met zo'n groot aandeel merlot heeft Château Pibran waarschijnlijk het hoogste aandeel merlot in Pauillac. Veel meer bijvoorbeeld dan haar gerenommeerde buren Château Mouton Rothschild en Château Grand Puy Lacoste. Château Pibran, met als directe buurman Château Pontet-Canet, bevindt zich op het zogenaamde Plateau Pibran. Een kruin in Pauillac met voornamelijk kiezel in de bodem waarbij de toplaag wordt gevormd door klei en kalk. Een ideaal terroir voor cabernet sauvignon. Meer noordwaarts loopt het plateau lichtjes naar beneden. Hier vinden we hoofdzakelijk merlot en cabernet franc. Rijdend over de D205 richting Padarnac valt de glooiing direct op.

De wijn van Château Pibran wordt door het team van Château Pichon Baron gemaakt.

De vinificatie gebeurt in de nieuwe cuverie die zich bij Château Pibran bevindt. Er was een tijd dat de vinificatie op Château Pichon Baron zelf plaatsvond maar dat was vroeger.

De wijn is een blend van 70% merlot en 30% cabernet sauvignon. Een rijke wijn, elegant en vol van smaak. De kleur is diep robijnrood. Het bouquet geeft specerijen, vanille en fruit zoals bramen. In de krachtige, maar harmonieuze smaak vleziges tannines en een mooie structuur, gevolgd door een zeer lange afdronk. De wijn kan gemakkelijk ouderen maar is door het grote aandeel merlot eerder op dronk dan de meeste andere Pauillac wijnen. Reken op een leeftijd van minimaal 6 tot 8 jaar. In goede jaren kan Château Pibran gemakkelijk 18 tot 20 jaar ouderen.



Clos des Lunes

Lune d'Argent



Opgericht door Olivier Bernard, de eigenaar van Domaine de Chevalier in Pessac-Léognan en Château Giraud in Sauternes, werd er vroeger zoete wijn gemaakt onder de naam van Château Haut Caplane. Dat is niet langer het geval, nu dat Olivier Bernard en zijn zoon, Hugo Bernard, de zaken naar hun hand hebben gezet. De 45 hectare wijngaard van Clos des Lunes is beplant met 70% semillon en 30% sauvignon blanc. De wijnstokken zijn oud, met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. De wijngaard is beplant met een wijnstok dichtheid van 6500 wijnstokken per hectare. Alle werkzaamheden in de wijngaarden zijn biologisch, met het doel geheel zelfverzorgend te zijn. Het terroir van Clos des Lunes is grind met klei, zand en kalksteen bodem. De wijngaard ligt dichtbij Château d'Archi, Château Guiraud en zelfs Château d'Yquem.

Clos des Lunes - Lune d'Argent is de 'Grande Cuvée'. De wijn onthult het volledige potentieel van semillon, vergezeld met sauvignon blanc. Jaargang 2017 bezit een combinatie van wit- en exotisch fruit. Een authentieke wijn, zijdeachtig, zalig en lekker. Mooie spanning, zonder zwaarte. De wijn bezit een zilver glanzende en heldere kleur met groene tinten. Intense en complexe neus van exotisch wit fruit en citrusvruchten. In de mond is de wijn ruim, gul en intens fruitig. De citroenachtige frisheid van sauvignon blanc vormt een prachtig contrast met de exotische zoetheid van perfect rijpe Semillon. Met een zeer mooie minerale afdrank. Om te drinken bij 10 ° C.



WIJNWIJS;

Provence

1

De Provence

De Provence, gelegen in Zuid-Oost Frankrijk, is vermoedelijk het oudste wijnbouwgebied van Frankrijk, samen met de wijnbouw in de buurt van Narbonne. Waarschijnlijk zijn het de Grieken geweest, die in de zesde eeuw voor Chr. de wijnstok vanuit het Midden-Oosten hebben geïntroduceerd.



Wijngaarden 3

De wijngaarden van de Provence zijn grofweg te vinden tussen de steden Nice in het oosten en Arles in het westen. De uitlopers van de Montagne du Luberon vormen de noordelijke grens, terwijl de Middelandse Zee de zuidelijke begrenzing vormt.

5

Provençaalse variëteiten

De vier klassieke Provençaalse variëteiten voor rosé en rode wijn zijn grenache, cinsault, mourvèdre en tibouren. Een blend van deze vier druivenrassen levert het prototype Côtes de Provence op. Het meest aangeplante ras in de Provence is grenache. Voor witte wijn zijn rolle (in Italië bekend als vermentino) en sémillon de belangrijkste druivenrassen. Aan het druivenras rolle (vermentino) is de invloed van het voormalige koninkrijk Sardinië, waartoe de Provence in de negentiende eeuw behoorde, goed terug te zien.



Cru Classé 7

De Provence heeft sinds 1955 een eigen klassement met wijnhuizen die zich Cru Classé mogen noemen en daarmee boven de andere bedrijven uitsteken qua kwaliteit. Slechts 23 wijndomeinen in de streek kregen destijds de status Cru Classé, hiervan zijn er momenteel nog 18 wijnhuizen over.

2 Provença Romana

De naam "Provence" is afgeleid van "Provincia Romana," de naam die de Romeinen gaven aan het gebied toen zij, in de tweede eeuw voor Chr., het zuidoosten van Frankrijk veroverden. De aanwezigheid van de Romeinen bracht vrede en voorspoed in de streek, waardoor de wijnbouw in Zuid-Frankrijk in deze periode kon floreren.



Het klimaat van de Provence

Het klimaat van de Provence is het meest mediterrane van Frankrijk, met zo'n 3000 zonuren per jaar en 700 mm neerslag per jaar. Dit klimaat is subtropisch te noemen. Ter vergelijking, Bordeaux heeft zo'n 2100 zonuren per jaar en 900 mm neerslag per jaar. Daarnaast wordt het klimaat in de Provence sterk beïnvloed door de koude mistral wind.

Provençaalse rosé

Ongeveer 80% van de productie in de Provence betreft droge rosé. Deze rosés zijn vrijwel altijd samengesteld uit meerdere druivenrassen. Het maken van rosé in de Provence gebeurt op 2 manieren: Pressurage direct of Saigner. Pressurage direct (directe persing) houdt in dat de blauwe druiven bij binnenkomst direct worden geperst. Dit gebeurt heel licht, zodat er niet te veel kleur uit de schil in het sap terechtkomt. Saigner, oftewel bloeden in het Nederlands, houdt in dat de druiven met schil en al in de gistingstank gaan. Anders dan bij rode wijn gisten de schillen maar heel kort mee, waardoor het eindproduct roze van kleur is.



8

Château de l'Aumérade

Vernoemd naar de vorige eigenaren (familie Aumérat), werd in 1955 aangemerkt als Cru Classé. Vlaggenschip van Château de l'Aumérade is de Marie-Christine Rosé. Een intrigerende, uiterst subtiel gekleurde wijn; op-en-top een authentieke Provence rosé. De Marie Christine Rosé heeft een zeer eigentijdse uitmontering, al even verleidelijk als de wijn zelf, die de elegantie van de Provence optimaal tot uitdrukking brengt.

Onbekend maar niet onbemind: *Marselan*



Vaak gaat het in deze rubriek over vergeten of enigszins obscure druivenrassen. Met de marselan is dat anders. Want hoewel nog onbekend bij het grote publiek, is de marselan een druivenras dat waarschijnlijk een grote toekomst tegemoet gaat.

HET LEIJKE EENDJE

Het verhaal van de marselan is een beetje dat van het lelijke eendje dat zich uiteindelijk tot een prachtige zwaan ontwikkelde. Het is een kruising tussen cabernet sauvignon en grenache noir die in 1961 werd ontwikkeld door Paul Truel als één van de vele pogingen een nieuw druivenras te creëren met hoge opbrengsten en grote druiven die wijn van een goede gemiddelde kwaliteit moest voortbrengen. De marselan bleek echter juist heel kleine druiven te hebben en werd daarom als weinig interessant terzijde geschoven. Maar zoals met alle kruisingen gaat, werden er wel wat stokken bewaard. Zo ook op het wijngoed van Domaine de Vassal, nabij Marseillan aan het Etang de Thau (bij Sète) waar de kruising werd ontwikkeld en waar op de schrale

zandgrond een grote collectie phylloxera-vrije druivenstokken wordt bewaard omdat de phylloxera-luis aldaar niet overleeft.

Veel later, toen er in de Languedoc steeds meer behoefte kwam aan druivenrassen die wijn van hoge kwaliteit konden voortbrengen, werd deze druif als het ware herontdekt, ook al omdat hij vrij ongevoelig bleek voor ziektes als meeldauw. In 1990 kreeg dit ras zijn erkenning en werd officieel als toegestaan druivenras opgenomen in het officiële register onder de naam "marselan", genoemd naar Marseillan waar hij was ontwikkeld. De marselan brengt niet alleen prachtig diepgekleurde en behoorlijk aromatische rode wijnen met een zachte tannine voort die goed kunnen rijpen, hij blijkt (waarschijnlijk dankzij zijn grenache-genen) ook erg goed bestand tegen hitte. En dat maakt dat er ook buiten de Languedoc steeds meer belangstelling komt voor de voortreffelijke eigenschappen van de marselan: met de opwarming van de aarde zijn wijnbouwers naarstig op zoek naar kwaliteitsrassen die ook onder warmere omstandigheden mooie wijn

voortbrengen. Niet voor niets is de marselan één van de nieuwe rassen waarmee (voorlopig nog op kleine schaal) geëxperimenteerd mag worden in Bordeaux, waar het volgens velen op sommige plekken wel eens te warm zou kunnen worden voor de merlot.

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD LAFITE

Tot de voorlopers die inmiddels een flinke ervaring hebben opgedaan met de marselan behoort Domaines Barons de Rothschild Lafite, die behoorlijk wat marselan hebben aangeplant in het Chinese wijngoed nabij Penglai. En de ervaringen daar waren dermate goed dat DBR Lafite op Domaine d'Aussières, hun wijngoed in de Corbières, vorig jaar een nieuw perceel van 10 ha volledig met marselan hebben aangeplant. Inmiddels doet de marselan heel voorzichtig zijn intrede in wijngaarden wereldwijd: hij staat o.m. al aangeplant in de Penedès, in California North Coast, in Brazilië, Mendoza, Bulgarije, Chili, Israël, Libanon en in Noord-Afrika. Kortom: het is een druivenras waar we in de toekomst vast nog veel van gaan horen.

WIJNKUIZ

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

1.

Ten oosten van de stad Stellenbosch, richting de Klein Karoo, bevindt zich het wijngedebiet McGregor. Van welke wijnstreek maakt McGregor deel uit?

- A. Breede Kloof
- B. Robertson
- C. Worcester

2.

Dit gebied staat ook wel bekend om de productie van:

- A. Mousserende wijnen
- B. Versterkte wijnen
- C. Wijnen verkregen door 'edele rotting'

3.

Welk deel in de Rioja streek bezit het hoogste ijzergehalte in de bodem en levert over het algemeen de meest krachtige Rioja wijnen?

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

4.

Voor Rioja mag ook de viura druif worden gebruikt. Onder welk synoniem staat viura ook wel bekend?

- A. Graciano
- B. Garganega
- C. Macabeo

5.

La Rioja is Spanjes meest bekende wijnstreek. Ook elders in de wereld vinden wij een wijnstreek met de naam La Rioja. In welk land precies?

- A. Argentinië
- B. Chili
- C. Uruguay

6.

Welke druif uit Piemonte werd al in geschriften uit de 14e eeuw vermeld?

- A. Barbera
- B. Pinot Nero
- C. Nebbiolo

7.

De naam Nebbiolo is afgeleid van het Italiaanse woord nebbia; met als letterlijke betekenis:

- A. Verlegen
- B. Nevel
- C. Eigenzinnig

8.

Alicante Bouchet is een kruising tussen

- A. Grenache en petit bouchet
- B. Grenache en carignan
- C. Garignan en mourvèdre

9.

In tegenstelling tot veel blauwe druivenrassen heeft Alicante Bouchet:

- A. Geen tannines
- B. Rood vruchtsap
- C. Geen zuren

10.

Marselan is een kruising tussen cabernet sauvignon en grenache. Wie is de uitvinder van deze kruising?

- A. Egon Müller
- B. Gustav Edelzwicker
- C. Paul Truel



Esther Bakelaar is de winnares van de wijnguijz van de afgelopen wintereditie. Zij krijgt uit handen van Kevin & Leon, de eigenaren van Zonneveld, de waardeton uitgereikt.

Stuur uw oplossing vóór 20 april 2020 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 prijsvraag in de afgelopen najaarseditie: b, a, c, c, a, b, a, c, c, a



Kalfsriblap met calvados, appel en groente timbaaltje

INGREDIËNTEN - 4 PERSONEN

- 4 kalfsriblapjes (à 150 g)
- 3 appels (rode braeburn)
- 100 g boter
- 125 g room
- 2 eetlepels calvados
- 350 g wortel
- 80 g diepvriesdoperwtjes
- 2 eieren
- 2 eetlepels crème fraîche
- 18 verse, grote spinaziebladeren
- Peper en zout
- 4 timbaaltjes

BEREIDING

1. Bestrooi de kalfsriblapjes met peper en zout. Smelt de boter in de pan en bak het vlees aan beide kanten goudbruin. Haal ze uit de pan.

2. Tijdens het bakken van het kalfsvlees; haal het klokhuis van de appels eruit en snijd ze in parten. Bak deze in de bakboter van de kalfsriblapjes. Haal ze eruit als ze zacht zijn en houd warm. Blus de pan met de calvados en voeg de room toe. Voeg peper en zout naar smaak toe, plaats het

vlees terug en stoof zachtjes voor een uurtje. Laat inkoken tot je een mooie, zachte saus krijgt.

3. Snijd de wortels in dunne plakjes en kook ze 15 minuten in water met zout. Kook de erwtjes 10 minuten. Laat de wortel goed uitlekken en pureer dan samen met de eieren en crème fraîche.

4. Verwarm de oven op 180 graden. Vet de timbaaltjes in met boter. Dompel de spinazieblaadjes even in kokend water, laat ze goed uitlekken en bekleed de timbaaltjes met de spinazieblaadjes. Breng de wortelpuree op smaak met peper en zout. Verdeel de helft over de bakjes. Schep nu de erwtjes erop. Eindig met de rest van de wortelpuree. Zet de timbaaltjes in een braadslee gevuld met een laag warm water, zet midden in de oven en laat ze in 30 minuten gaar worden.

5. Keer de timbaaltjes om op het bord en verdeel het vlees en appelpartjes met de saus erbij.

Wijntip

Le Colombier de Brown Blanc, Pessac-Léognan



Mini- rollade met mosterd

INGREDIËNTEN - 4 PERSONEN

- 4 hals- of schouderkarbonades zonder been van 200 g
- 1 of 2 stelen prei (afhankelijk van de grootte)
- 3 eetlepels grove mosterd
- 50 ml witte wijn
- 4 repen uitgebakken ontbijtspek
- Boter
- Peper en zout
- Toast of brood
- Zoetzure augurkjes en mosterd als garnering
- Kooktouw

BEREIDING

1. Leg de karbonades tussen 2 vellen plasticfolie. Sla vervolgens met de bodem van een pan de karbonades iets platter, bestrooi ze met zout en peper en besmeer ze aan 1 zijde met de mosterd.
2. Was de prei en snijd deze in 4 stukken, die even breed zijn als het vlees. Blancheer de preistukken 4 minuten. Spoel met koud water af en laat uitlekken.
3. Leg de repen ontbijtspek met een stuk prei

op de met mosterd besmeerde zijde van het vlees. Rol daarna de karbonades op en bind met kooktouw de rolletjes dicht (net als bij een grote rollade).

4. Verwarm de boter en bak de rolletjes in 15 minuten mooi bruin aan alle kanten. Blus af met witte wijn en laat deze verdampen. Hierdoor behoudt de wijn zijn smaak terwijl de alcohol verdampt. Draai het vuur uit en laat de rolletjes 5 minuten rusten in de pan.

5. Verwijder het touw en snijd de rollades in dunne plakjes. Serveer met toast of brood, mosterd en zoetzure augurkjes.



Wijntip

Château Belingard
Bergerac Rouge



Salade van brie, vijg en krokante Parmaham in krokant tortillabakje

INGREDIËNTEN - 4 PERSONEN

- 100 g Parmaham
- 4 kleine bloemtortilla's
- 1 el olijfolie
- 100 g roombrie, op kamertemperatuur
- 2 verse vijgen, in dunne plakjes
- 1 krop eikenbladsla, gewassen en gedroogd

VOOR DE VINAIGRETTE:

- 1 el balsamicoazijn
- 1 tl scherpe mosterd
- 2-3 el olijfolie
- zout en peper

BEREIDING

Verwarm de ovengrill voor. Leg de plakken ham op een ingevette bakplaat en bestrijk ze lichtjes met wat olie. Grill ze in een paar minuten krokant. Blijf erbij, het kan snel gaan! Zet de oven terug op 200

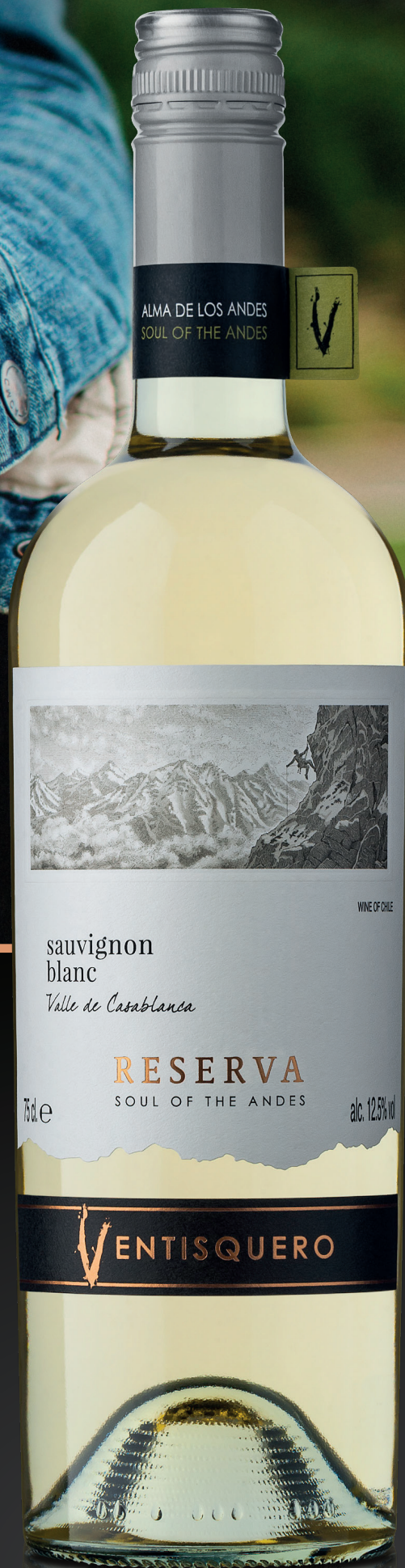
graden. Bestrijk de schaaltes met wat olie en duw de tortilla's erin zodat een bakje ontstaat. Bestrijk de tortilla's aan binnen en buitenkant met wat olie en bak ze in de oven in circa 10 minuten krokant. Laat ze afkoelen en haal ze dan uit de schaaltes. Zet de bakjes op borden en verdeel de slablaadjes, vijg, brie en Parmaham erover. Klop een vinaigrette van de azijn, mosterd en olie en breng op smaak met zout en peper. Druppel de dressing over het gerecht.



Wijntip

Viña Ventisquero Reserva Chardonnay - Valle de Casablanca

VENTISQUERO
Challenging Spirit



Pinot Noir · Merlot · Syrah · Sauvignon Blanc
Carménère · Cabernet Sauvignon · País Moscatel



Ventisquero Wines



@ventisquero

www.ventisquero.com

Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op **Wim over Wijn.nl**