

# WIJN KENNER

René Pluijm

**Op bezoek bij Alvi's Drift**

Weg van de gebaande paden:

**wijnen uit Uruguay**

**Vernmentino**, het 'nieuwe hip' in wijnland?

Wijn met twee gezichten:

**Dopff au Moulin 'Just Alsace'**



## 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

# INHOUD



28



20



06



26

**Rubrieken** | Grands Crus van de maand | **10** Wijnklets door Michel van Tuil **19** | Ook van druiven maar geen wijn **24** | Recepten **28** | Onbekend maar niet onbemind **26** | Wijnwijs **30** | Column Niek Beute **31** | Favorieten van de redactie **32** | Wijnquiz **33** |

**Achtergronden** Château de Lorgieril 400 jaar **4** | Orange Wines **6** | Vacqueyras - rood & wit **8** | Montecillo Rosado **11** | Pluijm proeft de wereld **12** | Muscadet **17** | Chinon **18** | Uruguay en Bodegas Carrau **20** | Vermentino **23** | Duffour Père & Fils **27** | Maison la Chênaise **34** |



## Château de Lorgeril 400 jaar



# Een bijzonder jaar

Het jaar 2020 is een heel belangrijk jaar voor Nicolas en Miren de Lorgeril en hun gezin omdat ze het 400-jarig bestaan vieren van hun Château de Lorgeril, wat beschouwd wordt als het Versailles van de Languedoc. Een château dat met recht de trots van de familie is.

### Tevreden koning

Château de Lorgeril, in het plaatsje Pennautier, ligt in de buurt van het prachtige stadje Carcassonne in het wijngebied Cabardès, wat weer onderdeel is van één van de oudste wijnstreken van Frankrijk, de Languedoc. Hiervandaan verspreidden de Romeinen de wijnstokken en werd Frankrijk een wijnland. Het was in 1620 dat Bernard de Pennautier, schatbewaarder (minister van financiën) van de Languedoc, de eerste steen legde. Dit was onder de regering van Lodewijk XIII. In 1622 kwam de koning zelfs langs om zijn land te inspecteren en logeerde op het château. Blijkbaar was hij heel tevreden met het werk van Bernard want als dank liet hij zijn slaapkamerameublement achter. Dat is nog steeds te bezichtigen op het château.

### Architectonisch hoogstandje

De zoon van de stichter van het château, Pierre Louis de Pennautier, volgde in 1650 zijn vader op. Ook hij was minister van financiën maar beheerde tegelijkertijd het geld van de rooms-katholieke kerk in Frankrijk. Hij zorgde voor een verdere uitbreiding van het kasteel en vroeg twee bekende architecten het ontwerp hiervoor op zich te nemen: de architect Louis Le Vau (hij ontwierp ook het Paleis van Versailles) en de tuinarchitect Le Nôtre (hij ontwierp ook de tuinen van Versailles). Onder hun leiding kreeg het kasteel het huidige uiterlijk.

### Geld moet rollen

Deze Pierre Louis was ook een van de bekendste ondernemers van de 17e eeuw. Hij was een grote fan van Molière, een van

de bekendste toneelschrijvers van Frankrijk en ondersteunde hem financieel. Zijn toneelstukken werden en zijn nog steeds beroemd. Ook het afgraven van het 250 km lange Canal du Midi, dat de stad Toulouse met de Middellandse Zee verbindt, kon op zijn grote (financiële) ondersteuning rekenen.

### Een lange geschiedenis

Van het bestaan van de wijnen van het château is voor het eerst melding gemaakt in 1701 toen ze werden geserveerd bij het diner van de officieren van de koning in Versailles. Ook hier een lange geschiedenis dus. De Pennautier wijngaarden zijn al negen generaties in de familie. Aan het einde van de 1e Wereldoorlog werd het de familie De Lorgeril die het kasteel en de wijngaarden erfde. Paule de Pennautier trouwde toen met Christian de Lorgeril, de grootvader van Nicolas, de huidige eigenaar.

### Een nieuw tijdperk

Vanaf 1967 zijn er enorme investeringen gedaan in de wijngaarden. Alain de Lorgeril, de vader van Nicolas, beplante de wijngaarden met nieuwe stokken, daarmee rekening houdend met de ligging en de stenige heuvels van de Cabardès. Hij zorgde zo voor een heel nieuw tijdperk voor de familiewijngaarden. Na zijn dood, in 1972 zette zijn vrouw, Françoise de Sampigny zijn werk voort.

### Business anno nu

Vanaf 1987 nam Nicolas de Lorgeril, samen met zijn vrouw Miren de Saint Chamas het beheer over. Zij stonden voor een enorme uitdaging, want een beroemd en monumentaal kasteel bezitten is mooi, maar je moet het wel

onderhouden en doorgeven aan de volgende generatie. Het gebouw was vervallen en er moest iets gebeuren. Zij besloten het op te knappen. Het was klaar in 2007, vlak voor de crisis, maar toen was ook al hun geld op. Door het te verhuren voor bruiloften, congressen en andere activiteiten hebben ze het kasteel kunnen redden. Wijn alleen is niet genoeg. Er is nu ook een restaurant (La Table du Château) waar je de wijnen van het kasteel kunt drinken en heerlijk kunt eten. Daarnaast ligt een leuke wijnwinkel met de wijnen van de familie De Lorgeril. Ook verkopen ze er streekproducten en leuke souvenirs uit de regio.

**‘het moet allemaal wel onderhouden worden’**

### Op de grens van twee klimaatzones

Het wijngebied Cabardès ligt precies op een scheiding van twee klimaatzones, daar waar het Centraal Massief en de Pyreneeën elkaar ontmoeten. Het is ook de plek waar twee wijnculturen elkaar tegen komen: de Atlantische cultuur en de Mediterrane cultuur. De eerste geeft druiven zoals cabernet sauvignon en merlot, van de andere kant komen bijvoorbeeld syrah en viognier. Bernard heeft in de Cabardès het geluk dat hij de druiven van beide klimaatzones mag gebruiken. Elders in Frankrijk moeten ze het bijna altijd met minder doen. En dat beperkt je als wijnmaker natuurlijk enorm. Maar daar heeft Bernard gelukkig geen last van.





De 1620 serie is een verwijzing naar het jaar waarin de familie Château de Lorgeril is gaan bewonen. Deze serie bestaat uit een vermentino, chardonnay/viognier, cabernet franc, pinot noir en syrah/viognier.

### Witte wijnen:

#### LORGERIL 1620 Vermentino

Vermentino of rolle is een echte mediterrane druif. Hij houdt van warme wind en op zijn tijd een fris briesje. Dat proef je terug in de wijn: een krachtige geur met tonen van citrus, ananas en peer. Droog en evenwichtig van smaak, met een knisperende frisheid.

#### LORGERIL 1620 Chardonnay Viognier

Een geur van een en al fruit: rijpe peer, abrikozen, perziken en nectarines. Wijn met een goede balans: mooie zuren en een zacht mondgevoel. Zeer verfrissend.



### Rode wijnen:

#### LORGERIL 1620 Cabernet Franc

In de geur: kersen en zoete pruimen vergezeld door zoethout en munt.

In de mond ervaart u een goed gestructureerde karaktervolle wijn met veel rood fruit en kruidigheid. De wijn heeft fijne tannines met een aangename aanhoudende afdrank.

#### LORGERIL 1620 Pinot Noir

Complexe neus met rood fruit aroma's (kers, aardbei), kruiden en viooltjes. Het mondgevoel, dat zacht en smakelijk is, biedt een mooie balans die zijde zachte en dropachtige tannines geeft.

#### LORGERIL 1620 Syrah Viognier

Donker kersenrode kleur. Aroma's van Mediterrane kruiden, cassis vermengd met abrikozen en verse druiven. De smaak is rond en vol met fruit. Zachte finale.



# ORANGE WINES

Wat is het verschil tussen rode en witte wijn? Het meest gehoorde antwoord op die vraag is: "de kleur". Maar dat is feitelijk onjuist. Rode wijn is géén witte wijn met een kleurtje maar een heel ander product.

#### Witte wijnen

Witte wijnen worden gemaakt van uitsluitend het sap van druiven. Na aankomst in de kelder worden de druiven (na eventueel eerst te zijn gekneusd) direct geperst en het sap wordt opgevangen. Omdat ook bij blauwe druiven de kleur alleen in de schil zit, niet in het vruchtvlees, is het sap dus ook kleurloos. Dat sap wordt vervolgens vergist tot (witte) wijn.

#### Rode wijnen

Bij rode wijn gaat het heel anders. Rode wijn is het resultaat van een extractieproces. Bij aankomst in de kelder worden de blauwe druiven gekneusd en daarna wordt de most -in dit geval het geheel van pulp en schilletjes- in gisting gebracht. Tijdens deze vergisting worden allerlei stoffen, waaronder de kleurstof, aan de schilletjes onttrokken; de kleurstof lost slecht op in water, maar des te beter in een alcohol, die juist tijdens de vergisting ontstaat. Dat is ook de reden dat een rode wijnvlek veel beter met witte wijn dan met water kan worden verwijderd.

#### Het verschil bij de pers

Hoe langer de gistende most en vervolgens de piepjonge wijn met de schilletjes in contact blijft, hoe meer kleur, maar ook tannine en een aantal aroma's aan de schilletjes wordt onttrokken. Pas wanneer de wijnmaker besluit dat de extractie optimaal is, gaat het geheel van wijn en schilletjes naar de pers. Kortom: bij witte wijn komt er sap uit de pers, bij rode wijn is het wijn die uit de pers komt. Dat maakt witte wijnen lastiger te maken, want druivensap is nog een stuk gevoeliger voor oxidatie dan wijn; en rode wijnen zijn door hun tannine ook nog eens beter bestand tegen oxidatie dan witte wijnen.

#### "Macération pelliculaire"

Zo is het heel lang gegaan, tot enkele innovatieve wijnmakers in de jaren '70 van de vorige eeuw begonnen te experimenteren met schilcontact bij witte wijnen. Men realiseerde zich dat ook de schil van sommige groene druiven, zoals bijvoorbeeld de sauvignon blanc, interessante aromacomponenten bevatten. Deze wijnmakers ontwikkelden een techniek waarbij lichtgekneusde druiven, voorafgaand aan de persing, bij heel lage temperatuur tot wel enkele dagen werden bewaard: zo koel dat er geen gisting op gang kwam en er geen tannine werd onttrokken, maar waarbij wel aroma's vanuit de schil in het sap terecht kwamen. Deze techniek van koude schilweking, op zijn Frans "macération pelliculaire", heeft inmiddels een grote vlucht genomen en veel moderne, aromatische wijnen opgeleverd, vaak ook van druiven die voorheen alleen heel neutraal smakende wijnen opleverden die nauwelijks de moeite waard waren.

#### Orange Wine

Sinds de eeuwwisseling is er door sommige wijnmakers geëxperimenteerd met een techniek die in feite teruggaat naar de klassieke oudheid. Want toen werden de meeste wijnen, rood én wit, samen met de schilletjes vergist. Dat verminderde het risico op oxidatie, maar het maakte wel dat de witte wijn in de tijd van de Romeinen en de Griekse Oudheid een heel andere was dan die van tegenwoordig. En dat geldt evenzeer voor de wijnen die tegenwoordig op kleine schaal weer op die heel klassieke wijze worden gemaakt: het heeft een nieuwe categorie opgeleverd, die internationaal bekend staat als "orange wine", vanwege de wat oranje-achtige kleur van dit soort wijn.

#### Een heel andere wijn

Vaak worden deze "orange wines", in een streven naar authenticiteit, ook nog eens vergist op aardewerken kruiken, een moderne variant van de Romeinse amfora. De heel milde vorm van oxidatie die in zo'n amfora plaatsvindt haalt de wat ruwe tannine-kantjes van de wijn af en komt zo de wijn zeer ten goede. De best geslaagde voorbeelden van "orange wine" zijn bijzonder interessant, maar moeten zeker niet worden beoordeeld als een "witte wijn met een diepere tint"; het zijn ronduit heel andere wijnen, met een geheel eigen palet aan aroma's en een eigen smaakbeleving.

#### Chablis Cuvée Amphore

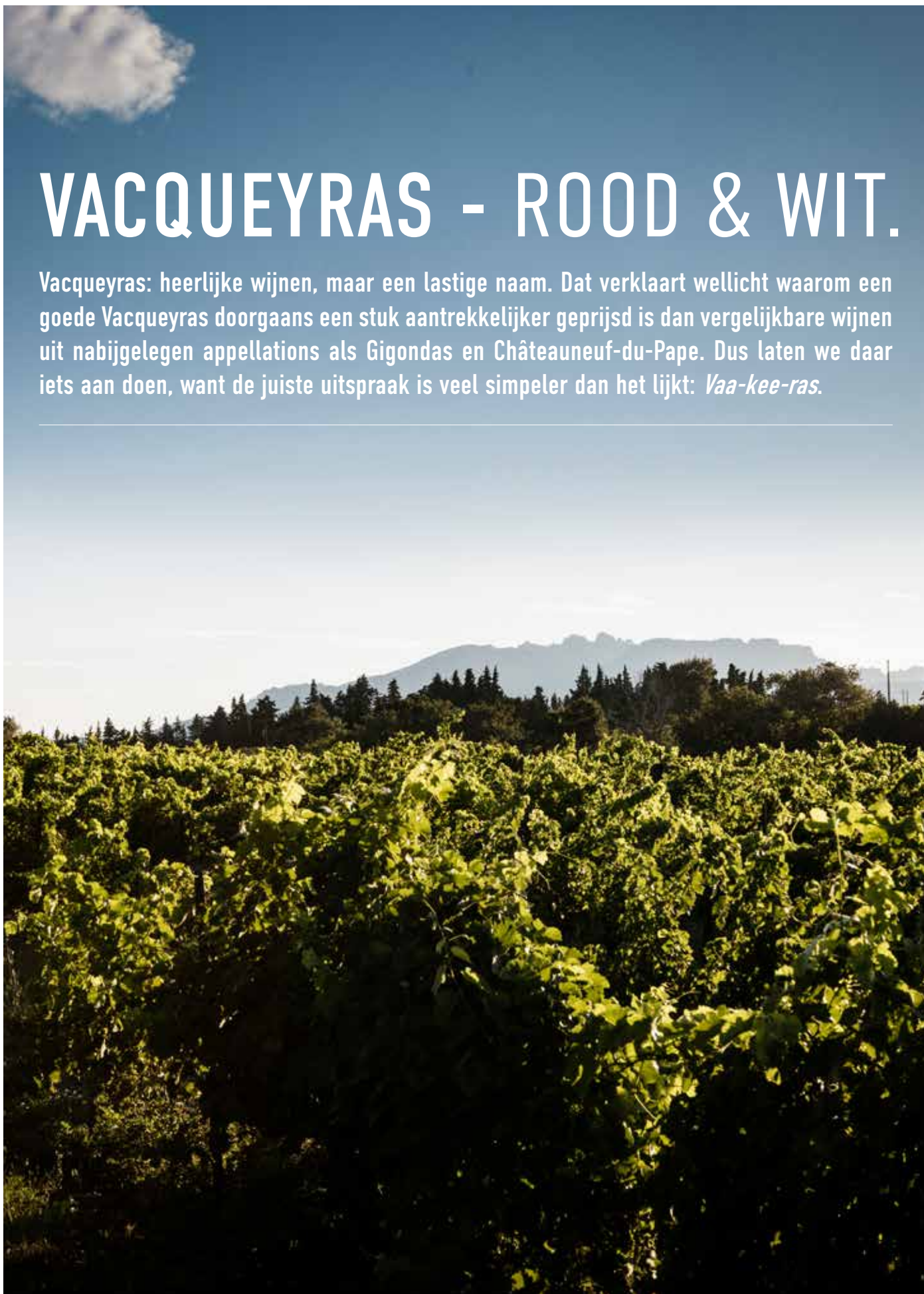
Een mooi en zeer geslaagd voorbeeld is de Chablis Cuvée Amphore van Domaine de Mauperthuis. De handgeogoste druiven, afkomstig uit het hart van de Chablis-appellation, worden ontteld, licht gekneusd en daarna vergist (met wilde gist) in een amfora van rode Toscaanse klei. De schilletjes blijven 12 maanden in contact met de jonge wijn, waarna de pulp in een verticale handpers wordt geperst. Dan wordt de wijn zonder klaring of filtering gebotteld. De wijn is diep goudgeel met een roze flonkering. In de geur abrikozenjam en mango, vleugje jodium, peper, rozen en acacia. Ronde aandrang, aroma's van sinaasappel, tanninestructuur en een lange, minerale afdrank.

#### Bijzondere belevenis

Licht gekoeld is dit voor de avontuurlijke wijnliefhebber een bijzondere belevenis, een wijn die geweldig combineert met een curry, met Noord-Afrikaanse gerechten, Koreaans, Japans (soja) en met diverse soorten (ook rood) vlees.

# VACQUEYRAS - ROOD & WIT.

Vacqueyras: heerlijke wijnen, maar een lastige naam. Dat verklaart wellicht waarom een goede Vacqueyras doorgaans een stuk aantrekkelijker geprijsd is dan vergelijkbare wijnen uit nabijgelegen appellations als Gigondas en Châteauneuf-du-Pape. Dus laten we daar iets aan doen, want de juiste uitspraak is veel simpeler dan het lijkt: *Vaa-kee-ras*.



Er wordt al heel lang wijn gemaakt in Vacqueyras, gelegen even ten zuidoosten van de oude Romeinse stad Orange en beschut gelegen aan de voet van de grillig gevormde Dentelles de Montmirail. Dankzij de Romeinse aanwezigheid in en rond Orange zijn hier al sporen van wijnbouw gevonden die teruggaan tot de 2e en 1e eeuw voor Chr. Bij Vacqueyras zelf zijn resten gevonden van een Romeinse villa; de naam Vacqueyras is terug te voeren op het Latijnse *Vallée Quadreria*, vallei van de stenen, een verwijzing naar de bodem ter plaatste.

Vacqueyras lag in het voormalige, tot de Kerkelijke Staat behorende Graafschap Venaissin, dat grotendeels samenviel met het huidige departement Vaucluse. Het behoorde dus heel lang niet tot Frankrijk. Pas na de Franse revolutie werd het in 1791 bij Frankrijk gevoegd. Het maakte van het begin, in 1937, deel uit van de appellation **Côtes du Rhône** en toen in 1955 de appellation **Côtes du Rhône Villages** werd gecreeërd voor de betere wijnen uit het gebied, hoorde Vacqueyras daar ook bij. In 1967 verkreeg Vacqueyras het recht haar eigen naam aan de appellation te verbinden: **Côtes du Rhône Villages Vacqueyras**. Maar de uiteindelijke bekroning kwam in 1990: voortaan was Vacqueyras een zelfstandige appellation, een echte **Cru du Côtes du Rhône**.

De wijngaarden van Vacqueyras en Sarrians, die samen de appellation vormen, zijn aangelegd op een schrale bodem van zand met wat klei, aangevoerd vanuit de bergen. Daarnaast zijn er een aantal terrassen gevormd door grote, door erosie afgeronde keien. De belangrijkste druiven voor rood zijn de grenache (minimaal 50%), de syrah en de mourvèdre. Daarnaast zijn voor maximaal 10% nog wat andere druivenrassen toegestaan. Dat levert krachtige, rijksmakende wijnen op, met in de neus vaak tonen van kers en braam, een vleugje geconfijt fruit en zelfs wat vijg. De hele appellation omvat

zo'n 1.440 ha aan wijngaarden; het is de thuisbasis van **Domaine Brunely**, waaraan we al eerder in De Wijnenkenner uitgebreid aandacht hebben besteed. Hun **rode Vacqueyras** is een schoonheid van een wijn: veel structuur, boordevol donkerrood fruit, maar met de nodige verfijning; een wijn die ongelooflijk veel waar voor zijn geld biedt.

Is het leeuwendeel van de wijnen van Vacqueyras rood, er wordt ook wat wit gemaakt, dat zo'n 4% van de totale productie uitmaakt. En het is de **Vacqueyras Blanc** van **Domaine Brunely** die we heel graag onder uw aandacht brengen. Een indrukwekkende, haast meditatieve witte wijn waar je als wijnliefhebber even stil van wordt. Afkomstig van de eerder genoemde terrassen met ronde keien, van wijnstokken van ca. 35 jaar oud, is de wijn een mooie blend van 45% marsanne, 25% roussanne, 15% grenache blanc en 15% viognier. De marsanne en de grenache blanc zorgen voor gulle, ronde fruitigheid, de roussanne voegt daar de zuren en een haast mysterieuze diepte aan toe en de viognier rond af met zijn weelderige rijkdom en aroma's van steenfruit en zelfs een vleugje acaciabloesem.

De kleur is heldergeel. De geur is rijk, met volop wit fruit en steenfruit. De wijn is volledig droog, met in de smaak vooral heel sappig fruit (wit fruit en groene pruimen), gevat in heerlijk frisse zuren. Naar het eind komen tonen van perzik naar voren. De afdronk is lang en mooi in balans. Een absolute must voor de liefhebber, en een geweldig glas bij vis, zowel gepocheerd als gebakken, bij wit vlees, romige pasta en risotto.

**Proost!**





# Grands Crus van de maand

Château Taillefer

## Château Taillefer 2016 – Pomerol

Château Taillefer werd in 1923 aangekocht door de Fransman Antoine Moueix. Hij zag potentie in het wijngoed, dat hij door en door kende vanwege zijn beroep als négociant. Het château, dat omringt wordt door 12 hectare aan wijngaarden, is gesitueerd ten zuiden van het plateau van Pomerol. De bodem bevat hier, in het zuiden Pomerol, sterk ijzerhoudende onderlagen. Deze sterk ijzerhoudende bodem, ‘crasse de fer’ geeft de wijnen uit dit deel van Pomerol een uniek karakter. De naam Taillefer is waarschijnlijk een verwijzing naar deze sterk ijzerhoudende onderlagen in de bodem (‘fer’ is ijzer).

Sinds 1996 hebben Catherine Moueix en haar kinderen Antoine en Claire de dagelijkse leiding over het château. Naast Château Taillefer bezit de familie Moueix ook nog een château in Saint-Émilion, genaamd Tausinat l’Hermitage. In beide châteaux is de afgelopen jaren volop geïnvesteerd om de kwaliteit, het imago en de naambekendheid te verstevigen. De wijnkelders van beide chateaux zijn volledig gerenoveerd en in de wijngaarden wordt gewerkt met respect voor het milieu.

Château Taillefer 2016 is een blend van merlot (75%) en cabernet franc (25%). De vinificatie is traditioneel, waarbij de vergisting plaats vindt in betonnen cuves. Vervolgens rijpt de wijn voor een periode van ongeveer 15 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 1/3 nieuw. Dit resulteert in geconcentreerde, maar toch ook elegante Pomerol. In de neus komen impressies van zwarte kersen, pruimen en een vleugje truffel naar voren. De smaak is rond, met tonen van rijp rood fruit en zoethout. De langaanhoudende afdrank van deze wijn wordt gekenmerkt door fluweelzachte tannines. Heerlijk om nu te drinken of de aankomende tien jaar.



Saint Emilion



## Château Tausinat l’Hermitage 2015 – Saint-Émilion Grand Cru

Deze Saint-Émilion Grand Cru werd in 1953 aangekocht door de Moueix familie (van Château Petrus). Het wijngoed ligt ten oosten van Saint-Émilion. De wijngaard meet slechts 9ha en is beplant met merlot en cabernet franc. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 30 jaar. De wijnstokken wortelen in een combinatie van klei met kalksteen. Het château zelf werd in 1670 gebouwd in opdracht van een hooggeplaatste Franse marineofficier.

Het wijngoed is omgeven door Tausin eikenbomen, tevens de naamgever aan het domein. Aan de voet van deze eikenbomen worden niet zelden truffels gevonden. Bijna te mooi om waar te zijn: truffels en een prachtige Saint-Émilion op dezelfde plaats! De Château Tausinat l’Hermitage 2015 is een blend van 85% Merlot en 15% Cabernet Franc.

# Montecillo Rosado

## Jaargang 2019

Het klassieke Rioja-huis Montecillo, eigendom van Osborne, brengt een zeer smakelijke en zeer verleidelijke rosé uit. Sinds kort is de jaargang 2019 namelijk weer verkrijgbaar. 2019 is een wijnjaar waarin het fruit zeer goed rijp kon worden, waarbij de zuurgraad van de wijn zeker niet te laag uitkwam en waarbij het alcoholpercentage netjes binnen de marge bleef. Deze Montecillo rosado bestaat uit 70% tempranillo, 18% garnacha en 2% viura. De wijn is zowel fris als fruitig met in de neus aroma's van bloemen en tonen van aardbeien.

## Hoofddrol voor de tempranillo

Deze Montecillo rosado is een 'blend' van een drietal druivenrassen waarbij de hoofddrol wordt vervuld door de tempranillo. Zeker geen onbekende in Spanje want met zijn dikke schil gedijt tempranillo zeer goed in het warme klimaat van Spanje. Het zijn de hoge temperaturen die zorgen voor een intense kleur in de uiteindelijke wijn gemaakt van tempranillo. Willen we een rosé verkrijgen met hulp van de tempranillo dan zijn het juist de zuren en de aroma's in de tempranillo die essentieel zijn om finesse en elegantie te krijgen. Een koeler klimaat is dan juist weer gewenst. Nu staat de Rioja streek niet bekend om het koelere klimaat maar omdat het 's nachts voldoende afkoelt, behoudt tempranillo haar zuren en fijne aroma's. Met tempranillo kan men beide kanten uit, gelukkig.

## Garnacha

Hoe anders is dat met de garnacha, die voor 18% aanwezig is in deze Montecillo rosado. De meest aangeplante blauwe druif van Spanje doet het ook erg goed in de Rioja-streek en het is dan ook logisch dat garnacha wordt aangewend voor deze rosé. Garnacha is een echte mediterrane druif die verslaafd is aan de warmte. Dit druivenras reist de zon steeds achterna, en verandert daarbij regelmatig van naam. De Spanjaarden kennen de druif voornamelijk als garnacha maar kijk er niet vreemd van op als je de druif tegenkomt onder de naam garnacha tinta, garnacha de Alicante of zelfs lledoner. In Frankrijk wordt de garnacha dan weer aangeduid met de naam grenache noir en op Sardinië treffen we de naam cannonau aan op het etiket voor wijnen gemaakt van garnacha. Garnacha is in ieder geval zeer resistent tegen allerlei ziektes. De druif heeft

een dunne schil met weinig pigment. Een arme en droge bodem met veel (kiezel) stenen maakt dat garnacha grote opbrengsten geeft, zeker in combinatie met veel zonnewarmte. Garnacha heeft ook een hoog alcoholpercentage, weinig tannines en de druif is gevoelig voor oxidatie. Wijnen van de garnacha druif verkleuren vrij snel, ook op fles. De wijnen van de garnacha kenmerken zich door een zeer fruitige, bijna zoete smaak waarin bramen, kers, kirsch, koffie, cacao, vijgen en wat peper zijn te ontdekken. De wijnen van garnacha bevatten weinig zuur.

## ‘Garnacha reist graag de zon achterna’

## Viura

Bij het maken van een rosé uit Spanje draait het vooral ook om de zuren. Zuren immers, maken een wijn levendig en verkwikkend. Eigenschappen waarop een rosé vaak wordt uitgekozen. En omdat garnacha als wijndruif weinig tot geen zuren bevat, en ook tempranillo ook niet uitblinkt in overweldigende zuren, moet de frisheid ergens anders vandaan komen. En dat is het moment dat de viura om de hoek komt kijken.

In Rioja geïntroduceerd direct na de uitbraak van de Phylloxera aan het einde van de 19e eeuw, wordt viura gebruikt om wijnen te maken die geschikt zijn voor een vroege consumptie en die een relatief lage zuurgraad en hoog glycerinegehalte hebben. Ook zie je deze druif veelvuldig terug in blends, bijvoorbeeld met de witte verdejo of in het geval van de Montecillo rosado met de rode garnacha. De viura, ook wel bekend als macabeo, is een van origine Spaans wit druivenras, die vooral in Spanje en in mindere mate in Frankrijk wordt verbouwd. Het is een kruising tussen de heben en de brustiano faux. In Spanje staat 42.000 hectare viura aangeplant in hoofdzakelijk La Rioja in het noordoosten. Frankrijk geeft viura veel minder de ruimte, namelijk 3.800 hectare en dan uitsluitend in de Languedoc-Roussillon. Viura wordt hier vaak laat geoogst om er de versterkte wijn vin doux naturel van te maken. In Spanje wordt viura ook vaak gemengd met de xarel-lo en parellada, om er cava van te maken.



# Pluijm Proeft De Wereld



# Over smaak gesproken...

Dit voorjaar was René Pluijm op de zondagmiddag te zien bij SBS6 met zijn programma "Pluijm Proeft de Wereld". Op zondag 15 maart was Zuid-Afrika aan de beurt en René Pluijm bracht een bezoek aan Alvi's Drift.

Vele jaren reeds mag ik doen waar mijn hart naar uit gaat: de wereld van smaak afstruiven, mooie mensen ontmoeten, cultuur snuiven, leven! Alle vakbroeders die ik ontmoet op mijn speurtochten naar lokale voedselschatten, de koks, de slagers, de jagers, de vissers, voedselverzamelaars, 'mama's', bakkers, wijnboeren, bierbrouwers 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 kampioenen '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 smaakpapillen zitten die tegen je hersens zeggen 'wow' dit is lekker! Hoe bijzonder is dat eigenlijk?! In mijn wereld ben ik dagelijks ' bezig' met smaak.

## Op pad in de wereld : Alvi's Drift, Zuid-Afrika

Nog niet eerder was ik in Zuid-Afrika. Door mijn vliegtuigaampje gluur ik over Kaapstad, glinsterend in de zon. De deur gaat open en ik wandel die heerlijk warme deken in. Even later

zitten we in de auto richting Scherpenheuvel. We laten de beroemde Tafelberg die over Kaapstad waakt achter ons. Scherpenheuvel, een gehucht buiten Worcester, bestaat eigenlijk voor het grootste deel uit een lange, voor het merendeel onverharde weg met daaraan de grote farm van de familie van de Merwe. Helemaal in het grote 'niets'. Je ziet wel een kaasmakerij, heel veel koeien, een grote varkensstal, een kippenstal en natuurlijk wijngaarden, maar ja.... waar is de ingang van het huis van Alvi en Junel van de Merwe....? Een voorbijganger wijst ons vriendelijk de weg en al gauw rijden wij de fraaie bebloemde oprijlaan van de boerderij op en stoppen voor de deur van het woonhuis. Een zeer enthousiaste dame opent de dubbele houten deur en begroet ons allerhartelijkst. Het is Junel, de vrouw van Alvi, die ons nauwelijks de tijd geeft de koffers op onze kamer te zetten want we moeten aan tafel!

Jullie begrijpen, ik vind dat geen probleem.. Maar allereerst moet ik een fles roze bubbels sabreren die we als welkomstdrankje uit fraaie kristallen flûtes naar binnen klokken. Dat klinkt enigszins oneerbiedig maar dat is het niet hoor. Wel is het 41°C, vandaar!

We schuiven aan en op tafel staat een keur aan eten en drinken van eigen makelij. Zelfgebakken brood, confituren, kaas, worst, ham, sauzen en natuurlijk wijn, de directe aanleiding van ons bezoek. Junel is zo'n vrouw die een drukke man, die een boerderij met 500 werknemers runt, nodig heeft. Gedreven zorgt zij onder andere dat thuis alles picobello in orde is. Ze praat honderduit over het reilen en zeilen op de boerderij en de mooie producten die het voortbrengt en zal ons die middag rondscheuren over hun land, 7000 hectare groot...

Dan heb ik het nog niet over Alvi gehad. Een rustige, erudiete man met autoriteit. Sommige mensen lijken overal verstand van te hebben. Een auto repareren? Geen probleem. Politiek? Een genuanceerde mening. Historie? Roept u maar. Sport? De hele familie heeft gerugbyd op hoog niveau. Op de farm leven koeien, varkens, kippen, schapen, groeien citrusvruchten, abrikozen en perziken. En o ja er staan ook wat druifjes! Allemachtig, je bent zeker een dag onderweg om alle druivenstokken te zien!

**'Sommige mensen lijken overal verstand van te hebben'**



De boerderij van Junel en Alvi is zoveel meer dan alleen wijngaarden. Producer Edwin, cameraman Vincent en ikzelf kijken onze ogen uit. Om de opnamen in goede banen te kunnen leiden, beginnen we met een rondleiding. We hebben voor het uiteindelijke programma maar vier minuten beeld en je kunt dan ook niet alles laten zien. Dus daar gingen we..... eerst naar de wijngaarden die verspreid liggen over ruim 400 ha, allemaal rondom hun huis. Maar het 7000 ha landgoed, bestaat ook nog uit een natuurreservaat dat daaraan grenst met zebra's, gemsbokken, antilopen, gnoes, elanden etc. Ook staan er een paar honderd koeien. We hadden het geluk dat er net een klein kalfje werd geboren. Daarna reden we naar de fruitbomen, even citroenen en limoenen halen voor de saus die avond en mandarijnen voor het ontbijt. De kippen, varkens en kaasboerderij hebben we maar overgeslagen want er is gewoon zoveel te zien op het landgoed. De eerste dag vloog voorbij en de dag mondde uit in een avond met typisch Zuid-Afrikaanse gerechten, geweldige wijnen en uiteraard een heerlijk gezelschap.

Op de tweede dag gaan we daadwerkelijk filmen. We draaien het plukproces. Tussen de wijnstokken staan tientallen mannen en vrouwen die met de hand aan het plukken zijn geslagen en in razend tempo mand na mand vullen. Deze dag is men druk bezig met het plukken van de pinot noir druiven, die gebruikt worden voor de nieuwe Alvi's Brut Rosé, een sprankelende rosé voor heerlijke zonnige dagen. Sinds kort ook verkrijgbaar in Nederland overigens.

Tractoren rijden af en aan en rijden gevuld richting de pers. Alvi geeft voortdurend uitleg aan ons over de druiven, de zuurgraad, de verzorging, het waterdrupsysteem, de tem-





peraturen, zijn filosofie etc. En, zoals dat gaat met de opnamen van een tv programma; er moest soms wat herhaald worden. Omdat net één van de plukkers tijdens de opname een schreeuw slaakt of omdat ikzelf de vraag nog eens moest stellen voor de camera..... Kortom, een dergelijke opname is niet snel en gemakkelijk gemaakt. En het was warm... ruim 40° C.

Het harde werken schijnt de mensen niet te deren, ze zien er blij en gemotiveerd uit. Dat heeft alles te maken met Alvi's visie op personeelsbeleid, of eigenlijk de omgang met mensen. 'Zonder blijde mensen geen goede wijn' legt hij me uit. Naast werk zorgt hij voor huisvesting, scholing en voedsel voor 'zijn' mensen. Wel verwacht hij inzet en vooral eerlijkheid terug anders moeten ze hun heil onverbiddelijk elders zoeken. Streng maar rechtvaardig.

's Middags, tussen de opnames door, neemt Alvi mij, en cameraman Vincent, mee op een bijzondere tocht. Met een oude landrover uit 1970 hobbelen we door het afwisselend stoffige maar ook begroeide landschap waarbij hij over vrijwel iedere plant, bloem of vogel iets weet te vertellen. Een geweldige ervaring waarbij ik met cowboyhoed en al naast Alvi op de bijrijdersstoel zat. De cameraman achterin vond het daarentegen wat minder. Hij had de taak om mooie opnames vanuit de jeep te maken, maar dit viel nog niet mee op de onverharde wegen met kuilen, hobbels en gaten. In onze zwembroek lopen we even



later een stuk door de bush en komen uit bij een snelstromende rivier waarin we ons laten meedrijven in het verkoelende heldere water. Zo drijven we 10 minuten rond totdat we ons vastgrijpen aan een boom in het water om weer terug te lopen naar de landrover. Het is een van de mooie onderbrekingen van ons werk. Eigenlijk hebben we veel meer tijd nodig hier om dit land goed te leren kennen, het smaakt naar méér.

's Avonds zitten we bij zijn zelfgebouwde braai waarop we langoest, schapenstaart, steaks en vis grillen. En laat ik het niet vergeten, uit de keuken komt een mooie lamsstoverij met de grappige naam 'waterblommetjie-bredie', het is een stoofpotje met waterlelies en schapenvlees. Het dessert bestond uit de traditionele 'malvapudding' en 'japie se gunsteling'. Op de volgende pagina vindt u de recepten van deze desserts.

Samen met Junel en Alvi laten de jongens van het filmteam en ikzelf alles goed smaken. Ook de ouders van Alvi, Bertie en Muberna, schuiven aan en zij hebben ook hun vijf Deense doggen mee...en dat gaat gelukkig goed met de twee Jack Russels van Alvi en Junel. Helemaal druk wordt het als ook Alvi's broer Johan en zijn vrouw op de heerlijke geuren van de braai afkomen..

De avond wordt bijzonder als na het diner de Stoffrappers voor ons komen dansen. Dit kleine groepje, dat onderdeel uitmaakt van een grote groep dansers, bestaat uit allemaal jongelui die op de farm wonen. Zij dansen een speciale dans, een dans afkomstig van de oorspronkelijke inwonersgroepen van Zuid Afrika, de Khoisa. Een geweldige ervaring!

O jee, nu vergeet ik jullie nog iets te vertellen over de mooie wijnen die deze boerderij voortbrengt! Deze mensen, Alvi en Junel, zijn zo kwaliteitsbewust en fanatiek bezig en hebben zo'n unieke vakkennis en visie; je zult begrijpen dat de wijnen die zij, samen met al hun medewerkers, produceren een ongelooflijk mooie prijskwaliteitverhouding hebben. En het palet, de verscheidenheid is simpelweg te groot om daarover hier en nu uit te weiden. Je kunt hun bedrijf, op afspraak, bezoeken als je in de buurt bent. Ik zou het doen!

*Een groet van  
Rene Pluijm*

**'Zonder blijde mensen  
geen goede wijn'**



## NIEUWE WIJNEN ALVI'S DRIFT

### Alvi's Drift Albertus Viljoen Chardonnay

De Albertus Viljoen wijnen zijn een eerbetoon aan Albertus Viljoen (Alvi) van der Merwe, die in 1928 een stuk grond aan de oevers van de Breede Rivier kocht en besloot wijnstokken aan te planten. Voor de Albertus Viljoen wijnen worden alleen de beste druiven gebruikt. De chardonnay druiven van deze wijn zijn afkomstig van oude druivenstokken die staan aangeplant op arme kalkbodems. Na handmatige oogst in de vroege ochtend, worden de druiven per perceel gevinifieerd. De trossen worden in z'n geheel geperst en het sap wordt in houten vaten vergist met wilde giststammen. Vervolgens worden de wijnen in verschillende vaten, afkomstig van verschillende percelen, geblend. Dit resulteert in een goudgele, rijke wijn met aroma's van limoen, honingmeloen, vanille, warm broodkruim en een hint van gebrande hazelnoten. In de mond wordt rijp fruit opgevolgd door verfrissende zuren. De wijn heeft een aangename vettigheid en een prachtige lange afdronk.

### Alvi's Drift Brut Rosé

De druiven voor deze blend van pinot noir (55%) en chardonnay (45%) zijn afkomstig van de op het zuiden gerichte Thornlands wijngaarden. De bodem bestaat hier voornamelijk uit schalie gesteente. De druiven worden apart gevinifieerd en na de vergisting rijpt de wijn nog een aantal maanden op de fijne 'lie'. Het resultaat is een buitengewoon levendige, uiterst plezierige wijn die niet snel zal vervelen. Deze frisse, mousserende rosé geurt heerlijk naar groene appel, aardbei, watermeloen en granaatappel. In de smaak aangenaam fris, met een fijne mousse en een droge afdronk.

### Alvi's Drift Signature Merlot

De merlot druiven zijn afkomstig van wijngaarden verder van de rivier af. Hier bestaat de ondergrond uit schalie, wat voor een uitstekende drainage zorgt. De merlot druiventrossen worden met de hand geplukt, zodat alleen gezonde, rijpe druiven worden aangeleverd in de wijnkelder. De druiven worden ontsteelt en daarna volgt een zeven dagen durende vergisting in Roto-tanks voor een optimale extractie van kleur en smaak. Vervolgens rijpt de jonge wijn 8 maanden op vaten van Frans eikenhout. Het resultaat is een rijpe stijl merlot met een goede structuur. Deze sappige wijn geurt heerlijk naar kersen, pruimen en tabak. In de smaak komen naast de rijpe fruit tonen, ook tonen van chocolade naar voren. Heerlijk in combinatie met eend of pasta gerechten.

### Alvi's Drift Signature Sauvignon Blanc

De sauvignon blanc druiven zijn afkomstig uit wijngaarden gelegen op de glooiende hellingen aan de oevers van Breede Rivier. De rijke en vruchtbare alluviale ondergrond hier zorgt voor de perfecte groeiomstandigheden voor de sauvignon blanc. De rijpe druiventrossen worden in de vroege ochtend met de hand geplukt om de kwaliteit en frisheid van de druif optimaal te houden. De druiven worden ontsteelt en voorzichtig gekneusd. Daarna volgt de vergisting in RVS tanks. Na vergisting rijpt de wijn nog vier maanden op de fijne 'lie' die regelmatig wordt opgeroerd. Het resultaat is een lichte en fruitige wijn, met aroma's van passievrucht en asperges. De smaak is vol en gebalanceerd, met heerlijke frisse tonen. Perfect in combinatie met zeevruchten of als aperitief.

# JUNEL'S FAVOURITE: MALVAPUDDING

Junel van der Merwe houdt van lekker eten en drinken. Wat kun je ook anders verwachten van een Cape Wine Master en echtgenote van een van de beste wijnmakers van Zuid-Afrika? Regelmatig staat Junel in de keuken om de lekkerste bredies te bereiden en om te bakken. Desserts zijn haar favoriet. Haar lievelingsrecept is dit Zuid-Afrikaanse nagerecht: de malvapudding. De malvapudding heeft een sponsachtige textuur en wordt geserveerd met een vanillesaus. In dit geval verrijkt met Alvi's Drift Reserve Chardonnay, de wijn die er ook bij geserveerd wordt.



**Ingrediënten**  
voor een ingevette ovenschaal met een middellijn van circa 19cm:

- 30 gr zachte boter
- 125 gr kristelsuiker
- 1 extra groot ei (of 2 kleintjes)
- 1 el abrikozenjam
- 1 tl baking soda (natriumcarbonaat of zuiveringszout)
- 125 ml melk
- 250 grs cakemeel
- 1 el azijn
- snufje zout

**Voor de saus:**  
125 gr boter  
175 gr kristalsuiker  
65 ml Alvi's drift Reserve Chardonnay  
185 ml slagroom  
1 tl vanille essence

**Bereiding:**  
1. Verwarm de oven op 180°C  
2. Roer de boter met de suiker uit. Voeg het ei toe en klop alles tot een luchtig beslag. Voeg de abrikozenjam toe. Los de bakingsoda op in de melk.  
3. Zeef de cakemeel met het zout en voeg dit, luchtig spatelend, afgewisseld met de melk toe aan het boter-suiker-eimengsel. Voeg op het laatst de azijn toe.  
4. Schep het beslag in de ingevette vorm. Dek de vorm af met een deksel of met aluminiumfolie en bak de malvapudding in circa 1 uur gaar en goudbruin. Controleer met een sateprikker. Als deze er droog uitkomt, is de pudding gaar.

**Maak intussen de saus:**  
5. Breng de boter, suiker en wijn aan de kook en laat, al roerende, twee minuten zachtjes koken.  
6. Neem de saus van het vuur, voeg de room en vanille essence toe en schenk de warme saus over de pudding.

Alvi's Drift Reserve Chardonnay



# ALVI SE GUNSTELING

Deze klassieke Zuid-Afrikaanse citruspudding werd voor het eerst gemaakt door Mrs SJA de Villiers, schrijfster van het meest bekende Zuid-Afrikaanse kookboek 'Kook en Geniet'. Zoals gebruikelijk moest haar echtgenoot Japie alle gerechten eerst proeven alvorens ze gepubliceerd werden. Zo ook alle nagerechten die zij op een dag achter elkaar bereidde. Favoriet van Japie (Japie Se Gunsteling) en ook van Alvi van der Merwe is deze pudding met citrusvruchten. Speciaal voor Alvi bereid met de Alvi's Drift Muscat de Frontignan. De wijn die er natuurlijk ook bij geserveerd wordt.

**Bereiding:**  
1. Verwarm de oven op 180°C  
2. Klop de eidooiers met de suiker tot een luchtige massa. Voeg de helft van de melk toe en klop alles samen een minuut of twee.  
3. Voeg het gezeefde cakemeel en de rest van de melk toe en meng goed.  
4. Voeg het sinaasappelsap, citroenrasp, Alvi's Drift Muscat de Frontignan, sinaasappelrasp en de gesmolten boter toe aan het beslag en meng goed.  
5. Sla de eiwitten stijf in een metalen kom en spatel ze luchtig door het beslag.  
6. Beboter kommetjes of thee- of koffiekopjes en vul ze met het beslag. Afhankelijk van de grootte van de kommetjes of kopjes kunt u het recept voor meerdere mensen maken.  
7. Zet de kommetjes of kopjes naast elkaar in een ovenschaal en vul de schaal tot de helft met kokend water.  
8. Zet de schaal gevuld met de pudding-schaaltjes in het midden van de voorverwarmde oven en bak ze in 40-45 minuten gaar en goudbruin. Open de ovendeur tussentijds niet, dan zakken de souffles in.  
9. Serveer bij voorkeur warm met een glaasje Alvi's Drift Muscat de Frontignan.

**Ingrediënten**  
voor 6-10 personen:

- 3 eieren, gesplits in wit en dooier
- 250 gr witte basterdsuiker
- 375 ml melk
- 55 gr cakemeel
- 160 ml sinaasappelsap
- 30 ml citroensap
- 50 ml Alvi's Drift Muscat de Frontignan
- 40 gr boter, gesmolten
- Fijne rasp van 1 sinaasappel



Alvi's Drift Muscat de Frontignan



# MUSCADET

Het op één na meest westelijk gelegen wijngebied van Frankrijk is dat van de Muscadet. Alleen de appellation voor de Gros Plant du Pays Nantais ligt nog net even verder naar het westen, maar de wijnen daarvandaan zijn eigenlijk alleen van lokale, of hooguit regionale betekenis.

De Muscadet daarentegen heeft een eigen plek, ook op de Nederlandse markt, al is de populariteit en bekendheid van de Muscadet tegenwoordig vele malen kleiner dan die in het verleden wel geweest is. Tot in de jaren '90 van de vorige eeuw werd decennia lang in Nederland heel veel Muscadet gedronken. Maar toen sloeg een paar maal in het voorjaar de nachtvorst toe, die de oogst decimeerde en dus tot snel oplopende prijzen leidde. Dat deed de meeste Nederlandse wijn drinkers, prijsgevoelig als ze zijn, snel afhaken. En intussen veroverden wijnen uit, toen nog voor ons, nieuwe wijnlanden de markt. En dat is jammer, want het gebied brengt loepzuivere, opvallend pure wijnen voort die verrassend goed passen bij veel gerechten. Muscadet is misschien wel de meest perfecte wijn om bij onze Hollandse Nieuwe te drinken, maar wat te denken van sushi, van de Japanse keuken of meer in het algemeen: bij alles wat uit de zee komt.

De wijnen van de Muscadet komen uit de omgeving van Nantes, dichtbij de monding van de Loire, waar zich een puur Atlantische invloed doet gelden. Het is het gebied waar de druif 'melon de bourgogne' de hoofdrol speelt. De naam Muscadet wekt nog wel eens verwarring: deze wijn heeft absoluut niets te maken met een Muscat, integendeel: een Muscadet is beendroog, vooral ingetogen, verfijnd en subtiel en zal nooit een gerecht overheersen.

De beste wijnen komen uit het stroomgebied van twee kleine zijriviertjes, de Sèvre en de Maine. Verwacht hier geen eindeloos aaneengesloten zee aan wijngaarden: die liggen in het landschap verspreid op enigszins boven de rest van het gebied uitstekende percelen met een bodem van vooral graniet. Op deze schrale bodem, in een relatief koel, oceanisch klimaat komt de melon de bourgogne pas echt tot zijn recht en brengt wijnen voort die vief, beendroog en verkwikkend zijn.

Eén van de beste terroirs voor Muscadet ligt bij het plaatsje Clisson. Daar ligt het Domaine de l'Epinay, een wijngoed van ca. 30 ha. De familie Paquereau boert hier al sinds 1900, aanvankelijk als gemengd bedrijf, maar in 1973 werd geheel op wijnbouw overgeschakeld. De broers Cyrille en Sylvain Paquereau runnen het bedrijf vandaag de dag met verve. Hun Muscadet de Sèvre & Maine 'sur lie' is in één woord een plaatje: met zijn bleekgroene keur en zijn aroma's van wit fruit met een vleugje citrus word je direct benieuwd naar de eerste slok. In de mond is de wijn tegelijk tintelfris en beendroog, maar ook mond vullend met die typische diepte die de rijping op de fijne lie (de wijn wordt rechtstreeks afgevuuld vanaf de lie) een klassieke Muscadet verleent. Het is zo'n wijn die de mond nieuwsgierig houdt en waarvan je telkens opnieuw wilt proeven.



## Melon de Bourgogne

Melon de Bourgogne is, zoals de naam al doet vermoeden, oorspronkelijk afkomstig uit de Bourgognestreek waar zij werd verbouwd tot in het begin van de 18e eeuw. Het is een zeer oud druivenras. In de wijngaarden rond Nantes en de Atlantische Loirestreek werden door de strenge winter van 1709 zoveel wijnstokken verwoest dat er een nieuw ras nodig was, waarna de melon werd geïntroduceerd. De resultaten waren zeer bemoedigend. De wijnen waren beter dan de wijnen die de melon voortbracht in de Bourgogne waarna de melon steeds meer uit de Bourgogne verdween. Buiten Frankrijk staat er ook de nodige melon de Bourgogne aangeplant in de Amerikaanse staat Oregon. Recent onderzoek heeft aangetoond dat melon de Bourgogne een kruising is tussen pinot blanc en gouais blanc.



# Chinon, een bezoek meer dan waard

Het voelt wat vreemd om te schrijven over leuke reisdoelen in een tijd waarin we allemaal geacht worden zoveel mogelijk thuis te blijven. Maar aan de andere kant: we hebben nu extra tijd om te lezen en weg te dromen over waar we weer heen kunnen reizen, wat we weer kunnen gaan zien, kortom om alvast ideeën op te doen voor straks, als we weer kunnen gaan en staan waar we willen.

## Het dal van de Loire

Het dal van de Loire biedt volop mogelijkheden om er eens helemaal tussenuit te zijn: slechts op een paar uur voorbij Parijs strekt zich, langs de oevers van Frankrijks langste rivier, een heerlijk gebied uit met sprookjesachtige kastelen en romantische middeleeuwse stadjes, te midden van wijngaarden die een grote verscheidenheid aan heerlijke wijnen voortbrengen. En natuurlijk kan er overal worden genoten van de plaatselijke en regionale keuren.

## Chinon

Een mooi uitgangspunt is dan het stadje Chinon, op zo'n 45 km ten zuidwesten van Tours gelegen, dichtbij de plek waar de Loire en één van haar zijrivieren de Vienne samenvloeien. Chinon is een prachtige plek om te bezoeken, met een fraaie historische stadskern vol middeleeuwse vakwerkhuisen, intieme pleintjes waar het goed toeven is en een wirwar aan klein straatjes die omhoog leiden naar het kasteel van Chinon, dat boven het stadje uittorent. Het is niet zo maar één van de vele kastelen die zich langs de Loire en haar zijrivieren bevinden, maar een plek van grote historische betekenis: hier vond een keerpunt in de geschiedenis van Frankrijk plaats, de ontmoeting, in februari 1429, tussen Jeanne d'Arc en de toekomstige koning van Frankrijk Karel VII. Het was midden in 100-jarige

oorlog tussen Frankrijk en Engeland; Frankrijk stond er slecht voor en verkeerde in een chaos. Alle gebieden ten noorden van de Loire én heel Gascogne (zuidwest Frankrijk) waren in handen van de Engelsen en Karel VII werd spottend wel de "Koning van Bourges" genoemd. Hij was op dat moment, door allerlei opvolgingsconflicten, nog niet gekroond en was officieel nog "Dauphin" ofwel kroonprins en hij verbleef op het kasteel van Chinon, dat gebouwd was als verdedigingswerk tegen de Engelsen. Hij had in feite alle moed verloren om ooit weer het bestuur over heel Frankrijk terug te kunnen winnen, tot het moment dat de jonge Jeanne d'Arc hem daar opzocht en hem met al haar bezieling zo wist te inspireren dat besloten werd allereerst Orleans te gaan bevrijden. Dat lukte en niet alleen de kroonprins maar ook de bevolking raakte geestdriftig: het tij leek te keren en veel meer plaatsen werden bevrijd, waaronder Parijs en Reims, waar Karel uiteindelijk in de zomer van datzelfde jaar, volgens aloude traditie, werd gekroond tot Karel VII.

## Prima uitvalsbasis

Het kasteel is deels ruïne maar er is al jaren een restauratie van het complex aan de gang en het kan bezocht worden. Het is een flinke klim, maar boven aangekomen is alleen al het uitzicht de moeite meer dan waard. En Chinon is ook een prima uitvalsbasis voor andere bezoeken, aan Tours of aan Saumur, beiden gezegend met een schitterende historische stadskern.

## Nadruk op rode wijnen

En bij de wijnliefhebber is Chinon tegenwoordig natuurlijk vooral bekend om de wijn. Dit gebied geldt als het warmste deel van de Touraine: de dichte bossen ten noorden en noordoosten van Chinon en de wijngaarden

beschutten het gebied tegen koude wind. Het hoeft daarom ook geen verbazing te wekken dat de nadruk in Chinon op rode wijnen ligt, gemaakt van de cabernet franc. Reeds in de Middeleeuwen genoten ze een grote reputatie.

## 'La Bouchardière'

Dat wil overigens niet zeggen dat alle Chinon per definitie goed is. We bevinden ons hier aan de limiet van waar de cabernet franc goed rijp wordt; het zijn de betere wijngaarden en de serieuze wijnboeren die een echt goede rode Chinon weten te produceren. Maar die zijn dan ook top: zeer verfijnd, met een goede tanninestructuur, met volop rood fruit (zoals framboos) en vaak een vleugje "potloodslijpsel". Zoals de Chinon van Logis de la Bouchardière, een domein van 55 ha waar Serge en Bruno Sourdais (vader en zoon) de scepter zwaaien. De wijngaarden zijn schilderachtig gelegen op de steile tufstenen hellingen bij het dorpje Cravant-les-Coteaux.

Hun Chinon 'La Bouchardière' is tegelijk toegankelijk en karaktervol: na een korte rijping van ca. 6 maanden op barrique presenteert de wijn zich al in zijn jeugd als bijzonder expressief en geurig, met rijpe tannines en een lange afdronk. Toch kan hij met gemak nog zeker 6 jaar op fles verder rijpen. Deze wijn is in Nederland verkrijgbaar bij de betere wijnhandel: zo kunt u alvast in de stemming komen, in afwachting van betere tijden.



## 'Wijnklets' met Michel van Tuil



**Chinon is een mooi dorpje in het departement Indre-et-Loire en gelegen aan de rivier de Vienne. Dit is een zijrivier van de Loire.**

Het dankt zijn bekendheid aan het kasteel van Chinon, wat vanaf de vroege Middeleeuwen op het hoogste punt van het dorp werd gebouwd. Het oudste gedeelte stamt uit de 11de eeuw. Het kasteel bestaat uit drie aparte bouwwerken die allemaal in een andere periode zijn gebouwd. Door de eeuwen heen zijn de kastelen gedeeltelijk ontmanteld en werden de stenen gebruikt om de huizen van Chinon te bouwen. De laatste tientallen jaren zijn de kastelen gerestaureerd en het gehele jaar te bezoeken.

Zowel Engelse als Franse koningen en hertogen hebben in het kasteel gewoond, maar de meeste bekende bezoeker van het kasteel was de Franse vrijheidsstrijdster Jeanne d'Arc. Chinon is goed bewaard gebleven met vele oude vakwerkhuisen, smalle autovrije straatjes en leuke pleintjes waar je lekker kunt eten.

Maar, hoe zit het met het ontstaan van de wijnbouw? De geschiedenis gaat terug tot de Romeinse tijd. In het jaar 281 werd het verbod op het aanplanten van wijnstokken in de Loire streek opgeheven. Sedert die tijd neemt de wijnbouw een belangrijke plaats in en werd de wijn via de rivieren de Vienne en de Loire vervoerd. Een geschrift uit de 11de eeuw verhaalt over een wijnmaker uit Chinon die zijn vaten met wijn via de rivieren naar Nantes verscheept.

Tot de 18de eeuw speelt de kuststad Nantes een belangrijke rol bij het verhandelen van Chinon wijnen. Nederlandse kooplieden

verscheepten de Chinon wijnen naar Noord-Europa om ze daar te verkopen. In tegenstelling tot de tegenwoordige tijd waren toen vooral de witte wijnen, van chenin blanc druiven geproduceerd, erg geliefd. Net als de twee nabij gelegen districten Bourgueil en Saint-Nicolas de Bourgueil heeft Chinon tegenwoordig rode wijn als specialiteit. De belangrijkste druif hiervoor is cabernet franc.

Het productiegebied beslaat ruim 2100 hectare. De bodems en de liggingen van de wijngaarden zijn gevarieerd. De hellingen bestaan uit kalk en tufsteen en leveren krachtige en volle wijnen. De lichtere wijnen komen van zanderige met kiezels gemengde gronden langs de rivier. En aantal wijnhuizen hebben in de uitgehakte tufstenen grotten de opslag van hun wijnen. Deze grotten liggen net buiten het dorp Chinon en zijn een bezoek meer dan waard. De vaten met wijn liggen daar te rijpen en je kunt de diverse stijlen van de verschillende wijnbezittingen proeven.

Opvallende geuren en smaken van cabernet franc wijnen zijn rood fruit, potloodslijpsel, groene paprika en de fijne zuren in de wangen en bij de afdronk. Er zijn elegante fruitige rode wijnen zonder of met een korte houtrijping die een jaar na de oogst al lekker smaken. Daarnaast zijn er de houtgerijpte wijnen die pas na enkele jaren op dronk komen en dan hun smaakpalet vrij geven.

Rode Chinon wijnen passen goed bij gegrilde vlees- en vegetarische gerechten. Ook niet te versmaden met een lekker kaasje zoals Port Salut, Pont l'Évêque en Kernhemmer.



# Uruguay en Bodegas Carrau

In een wereld die wordt gedomineerd door chardonnay en sauvignon blanc verlangt men af en toe naar een wijn met net wat meer authenticiteit, een wijn met meer diepgang, meer symboliek...

Petit manseng is zo'n wijndruif en behoort ook nog eens tot de oudste druivenrassen ter wereld en is om die reden ook zeer resistent voor diverse ziekten. Voor de wijnmaker ook niet onbelangrijk. De bakermat van petit manseng ligt in het zuidwesten van Frankrijk en anders dan bijvoorbeeld chardonnay en sauvignon blanc is petit manseng niet bijster reislustig. Buiten Frankrijk staat petit manseng maar mondjesmaat aangeplant. In een land als Uruguay staat dan weer wel de nodige petit manseng aangeplant en dat levert zeer goede resultaten op.

## 'Vreemde eend in de bijt'

Uruguay speelt als wijnland op het wereldtoneel een zeer bescheiden rol. Uruguay is ook in meerdere opzichten een 'vreemde eend in de bijt'. Aanvankelijk waren het ook in Uruguay de Portugezen die de dienst uitmaakten. En op het moment dat zij vanuit hun kolonie Brazilië de Uruguay-rivier verder zuidwaarts afzakten, ontdekten zij een uitgestrekt weinig heuvelachtig grasland met pampa's zover het oog reikte. Overduidelijk anders dan Brazilië en nauwelijks bevolkt door inheemse bewoners werd Uruguay door de Portugezen gecultiveerd. De Portugezen hebben niet lang geprofiteerd van het vruchtbare land, aan de Atlantische Oceaan gelegen. Want al in 1516 nemen de Spanjaarden het land over en dan gaat het koloniseren in een rap tempo. De weinige inlanders die er nog wonen, worden verjaagd en er worden diverse nederzettingen gesticht. Overigens wordt er in het noorden van Uruguay nog wel Portugees gesproken, zij het vermengd met het Spaans. Deze

taal, het Portuñol, wordt echter nog maar door weinigen gesproken en uitsluitend in het noorden van Uruguay.

## Een nieuwe natie

Aanvankelijk waren de Spanjaarden in de veronderstelling dat er ook in Uruguay veel zilver en goud te vinden is. Maar dat valt tegen. Dragen kolonies als Chili en Argentinië bij aan de rijkdom van Spanje in de 18e eeuw; wat betreft Uruguay moet er zelfs geld bij. Dat verandert als in het midden van de 19e eeuw moederland Spanje onder de voet wordt gelopen door Napoleon en zijn soldaten. Vele Spanjaarden vluchtten naar veilige delen binnen het Spaanse koninkrijk en vooral de Basken weten de weg naar Uruguay te vinden. Ook Gallegos en Canarios, respectievelijk inwoners van Galicië en inwoners van de Canarische Eilanden, komen naar Uruguay om daar een nieuw bestaan op te bouwen. Ook de Italiaanse invloed, met name uit Genova en Napels, is overduidelijk. Daarnaast lieten ook vele Armeniërs, Joden, Duitsers en Syriërs hier hun stempel achter. Samen maakten ze van dit beloofde land, waar ze hun eigen vaderland voor achterlieten, een nieuwe natie die geen enkele groep direct toebehoort, maar toch van hun allemaal is. Een land ook zonder feitelijke naam. De complete en officiële naam van het land is 'República Oriental del Uruguay', wat

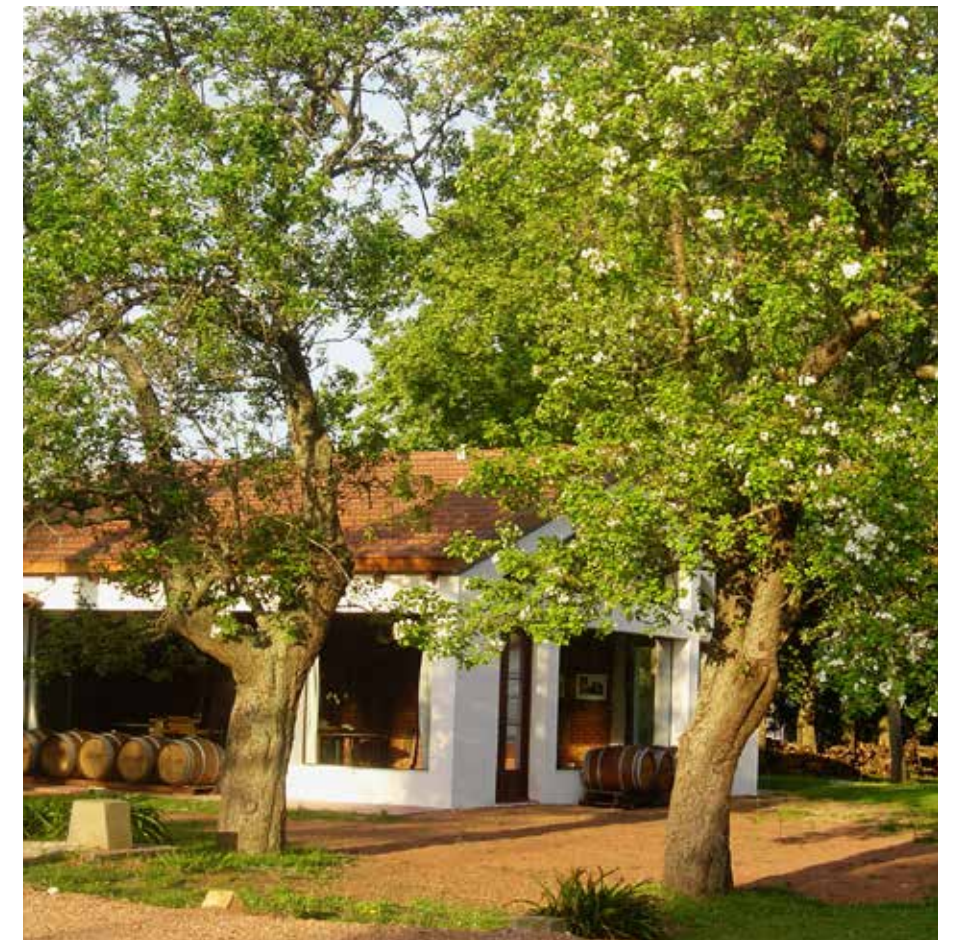


## Tannat

Veel wijnliefhebbers associëren de wijndruif tannat direct met het land Uruguay. Niet verwonderlijk als je bedenkt dat hier inmiddels meer tannat staat aangeplant dan in Frankrijk. In Uruguay wordt de druif ook wel Harriague genoemd, naar een van de eerste wijnboeren in Uruguay, afkomstig uit Baskenland. Uruguay heeft de tannat-druif inmiddels omarmt als nationaal druivenras.

Toch moeten we voor de oorsprong van de tannat terug naar het mediterrane zuiden van Frankrijk. Want de bakermat van de tannat ligt in de oude provincie Occitanië, de huidige Languedoc. De term tannat komt ook uit het Occitaans: het is afgeleid van het woord tanin, dat wil zeggen gebruind, wat komt door de sterke concentratie tannine, of door de donkere kleur van de druif, of door het bruinachtige aspect van de bladeren.

Hij geeft zeer fruitige wijnen, is rijk aan contrasten en bezit aroma's van frambozen, exotisch hout, kaneel en tabak. Wijnen van de tannat druif bezitten ook veel tannines. Na verblijf in eikenhouten vaten, als de tannine zich verzacht heeft, geeft de tannat een intens rode wijn van een grote complexiteit, die zeer goed oud wordt.



niet meer wil zeggen dan de republiek die oostelijk van de rivier Uruguay ligt.

## Frans succes

Belangrijkste exportproducten zijn vlees en zuivel. Op het gebied van wijn is Uruguay de vierde grootste wijnproducent in Zuid-Amerika. Chili, Argentinië en Brazilië produceren meer. In totaal heeft Uruguay meer dan 8500 ha wijngaarden aangeplant staan. De meeste wijngaarden bevinden zich direct in de buurt van de hoofdstad Montevideo en ook de grensstreek met Brazilië heeft de nodige wijnstokken aangeplant staan. Meest voorkomende druivenrassen in Uruguay zijn cabernet sauvignon, tannat, chardonnay en sauvignon blanc. De moderne wijnindustrie in Uruguay gaat terug tot 1870 en werd opgestart door immigranten, voornamelijk ook weer uit Baskenland en Italië. Toch zijn het niet de Italiaanse druivenrassen die voor het succes binnen de Uruguayaanse wijnbouw hebben gezorgd. Integendeel; in Uruguay staat bijvoorbeeld helemaal geen sangiovese, geen vermentino en geen barbera. Uitsluitend druivenrassen van Franse origine, met een duidelijke hoofdrol voor tannat. Niet heel verwonderlijk als men bedenkt dat het klimaat in Uruguay zeer veel raakvlakken heeft met die andere wijnregio waar tannat ook zeer succesvol is, namelijk het Zuidwesten van Frankrijk.

## Klimaat

Uruguay kent een gematigd klimaat, waarbij het 's zomers zeer aangenaam vertoeven

is met temperaturen tussen de 20 en de 30 graden. De winters in Uruguay zijn fris met temperaturen die soms dalen tot 10 graden. In de kustgebieden van Uruguay is het altijd wat koeler dan in het binnenland. In de Uruguayaanse winter, tussen april en november, kan het hard waaien en valt er flink wat neerslag.

## Bodegas Juan Carrau

Eén van de meest toonaangevende wijnbedrijven in Uruguay is het wijnbedrijf Bodegas Juan Carrau. Een echt familiebedrijf met Javier Carrau aan het roer waarbij de tiende generatie inmiddels ook al werkzaam is in het bedrijf. Zoon Marcus namelijk vervult de functie van wijnmaker en dochter Juliana is verantwoordelijk voor de administratie en marketing.

## Terug in de tijd

Bodegas Carrau is één van de oudste bodegas van Uruguay en het ligt direct ten noorden van de hoofdstad Montevideo. De bodega dateert van 1887. De historie van Carrau gaat echter verder terug. Want al in 1752 koopt een directe voorvader enkele wijngaarden in het Spaanse Vilassar de Mar, ten noorden van Barcelona. Zij exporteerden hun wijn in de 18e eeuw van Barcelona naar America. De economische depressie in de jaren 30 van de twintigste eeuw deed de vader van Juan Carrau besluiten zich te vestigen in Montevideo, Uruguay. Uiteindelijk verhuist de gehele familie in 1930 naar Uruguay om daar verder te gaan met het vervaardigen van pure kwaliteitswijnen.



### Las Violetas

In eerste instantie was de familie verantwoordelijk voor de Santa Rosa Winery maar uiteindelijk in 1976 ging de familie onder eigen naam verder. Zeer grote verwachtingen heeft de familie eind jaren 70 ook van regio Las Violetas ten noorden van Montevideo. Het is een van de oudste wijnregio's van Uruguay en al in 1887 worden hier wijndruiven verbouwd maar de wijngaard die de familie Carrau hier aankoopt, ligt er al jarenlang verlaten en totaal verwaarloosd bij.

### Het ideale gebied

Toch heeft men bij Bodegas Carrau hoge verwachtingen. De regio Las Violetas ligt op exact dezelfde breedtegraad als de bekende wijngelieden van Chili en Zuid-Afrika. Het is het gebied waar de wijnbouw van Uruguay als het ware begon en nog steeds zijn hier enkele van de oudste wijnstokken van het land te vinden. Het gebied is ideaal voor aanplant van wijnstokken; wind van de oceaan tempert de hitte tijdens de zomermaanden en 's winters is het gebied vrij van vorst. Door de flinke temperatuurverschillen tussen dag en nacht rijpen de druiven langzaam en krijgen ze alle gelegenheid om fijne en elegante aroma's te ontwikkelen.

### Beste wijngaarden van Uruguay

Las Violetas geldt nu als één van de beste wijngaarden van Uruguay en bezit een ondergrond van zwart leem. Het is hier zeer belangrijk om de opbrengsten zeer laag te houden omdat anders de wijnen te vlak en te flauw smaken. Er staat hier petit verdot en tannat aangeplant. Maar ook petit manseng en sauvignon gris vinden wij hier. Op dit moment bezit de familie Carrau in totaal 60 hectare

aan wijngaarden in de regio Las Violetas. 90% van de druiven is afkomstig uit de eigen wijngaarden, de overige 10 procent wordt aangekocht bij drie druivenproducenten uit de regio waar de familie Carrau al dertig jaar mee samenwerkt.

### De berg Chapeu

Naast de wijngaarden bij Montevideo heeft Bodegas Carrau ook altijd wijngaarden gehad in het noorden van Uruguay, aan de grens met Brazilië. Recentelijk zijn deze wijngaarden overgenomen door de broer van Juan Carrau, namelijk Fransesco. Nog altijd staat hier in de provincie Rivera zo'n 342 ha aangeplant met voornamelijk sauvignon blanc, de chardonnay, de cabernet sauvignon en tannat. De wijngaard luistert naar de illustere naam Cerro Chapeu en is vernoemd naar de op twee na hoogste berg van Uruguay; de Chapeu. Deze berg is 480 meter hoog en is een markant herkenningspunt in de regio Rivera. De berg Chapeu maakt onderdeel uit van de uitgestrekte bergketen Cuchilla Grande die loopt in het westelijk deel van Uruguay van noord naar zuid.

### De tannat

Eén van de pijlers van het succes van Bodegas Carrau is de tannat. Bij Carrau wist men al zeer snel dat tannat dé troefkaart zou zijn en dat Uruguay met tannat voor altijd op de internationale wijnkaart zou komen te staan. En zo geschiedde; in 1989 participeert Javier Carrau op de 'Anuga International Food Fair' in Keulen. Hij heeft dan als enige een tannat bij zich vanuit Uruguay. Er zouden nog vele Uruguayaanse wijnhuizen volgen...

## 'Uruguay; een land zonder feitelijke naam'



# Vermentino: de trots van Sardinië

Is Vermentino het 'nieuwe hip' in wijnland? Je zou het haast gaan denken aan de hand van alle reacties tijdens de Nacht van de Wijn, afgelopen zomer. Weinig proeftafels mochten zich in meer en enthousiaster bezoekers verheugen dan de tafel waar een assortiment Vermentino's uit Sardinië, de Pays d'Oc, Toscane en Piëmont te proeven was. Niet zo verwonderlijk want wijn van de vermentino-druif heeft veel te bieden dat de hedendaagse liefhebber van witte wijn aanspreekt: verrukkelijke aroma's van wit fruit, soms steenfruit en van bloemen en een volle, fris-fruitige smaak, doorgaans in een aangenaam droge stijl.

### Allesbehalve nieuw

Toch is de vermentino allesbehalve een nieuwe druif. Al in de Middeleeuwen namen kooplieden uit Genua deze druivenstok vanuit Anatolië, in Turkije, mee naar hun thuishaven en werd hij al snel aangeplant langs de kust van Ligurië. En vandaar raakte hij verder verspreid over Piëmont, de Provence, Corsica en niet in de laatste plaats Sardinië, waar hij zich tot een ware specialiteit heeft ontwikkeld. De vermentino is wijdverspreid op Sardinië, maar de vermentino's afkomstig van het meeste noordelijke stukje van het eiland, Gallura, nemen een geheel eigen plek in. Zozeer zelfs dat de Vermentino di Gallura de enige wijn op Sardinië is waaraan een DOCG-status is toegekend. Ze onderscheiden zich dan ook duidelijk van de overige Vermentino di Sardegna-wijnen.

### Het perfecte klimaat

Allereerst is er de bodem: grofkorrelig zand, rijk aan fossielen, met af-en-toe wat klei, op een ondergrond van graniet. Het klimaat is gematigd warm met milde winters. De regen valt vooral in de herfst en winter met soms een

klein buitje in het voorjaar, net als de wijnstok weer begint uit te lopen. En vanuit zee waait er constant wind, die de wijngaard gezond houdt: rot en meeldauw krijgen hier amper kans. Dat alles zorgt voor wijnen die opvallen door hun prachtige parfum, hun mineraliteit en kracht en die meer dan voldoende frisheid bezitten.

### Monteoro

Vanzelfsprekend heeft Sella & Mosca, onbetwist de belangrijkste wijnproducent van Sardinië, een voortreffelijke Vermentino di Gallura in het assortiment, de Monteoro, afkomstig van de zuidelijke hellingen van de ruim 1.360 m hoge Monte di Limbara. Na een korte schilweking volgt een heel langzame en lange vergisting, die een ongewoon expressieve, verrukkelijk frisse wijn oplevert. In de geur aanvankelijk veel fruit dat langzaam overgaat in tonen van tuinkruiden, bessen, bloesem en een heel lichte ziltigheid. De smaak is zacht en complex, waarbij de heerlijke vruchtenzuren de wijn uiterst levendig maken en diepte geven. Een eigennijge, bij uitstek mediterrane wijn. Deze wijn wordt vaak gedronken als aperitief of bij romige soepen met kip of champignons.

Maar op zijn allermooist komt hij tot zijn recht bij geroosterde vis, zeevruchten, schelpdieren en weekdieren, en bij een risotto met zeevruchten of een pasta met vissaus.

### Di Sardegna

En voor al die momenten die om een minder complexe wijn vragen heeft Sella & Mosca de Vermentino di Sardegna, een strogele wijn met groene reflecties, verleidelijk en aromatisch, met de kenmerkende tonen van lentebloesem en tropisch fruit. Droog, fris en opvallend fruitig van smaak, subtiel en verfijnd.

### La Cala

Of voor wie een iets steviger wijn zoekt: de Vermentino "La Cala", afkomstig van een aantal percelen in de noordoosthoek van het Sella & Mosca-wijngoed. Fraai strogeel met limoengroene reflecties. De geur is intens en aromatisch zeer complex; bloemig, open, citrus, wat honing en peer. Levendig van smaak, lekker sappig en spannend, met een heel klein vleugje ziltigheid en een goede lengte.

*Kortom, er is altijd wel een vermentino om van te genieten.*

### SELLA & MOSCA

In 1899 besloten ingenieur Sella en advocaat Mosca uit Piemonte om hier een wijnbedrijf te beginnen. Binnen enkele jaren hadden ze een aantal in onbruik geraakte weilanden in een bloeiende wijngaard omgetoverd en maakten zij van Sella & Mosca **de beste en meest gerenommeerde wijnproducent van Sardinië**. Die positie heeft het bedrijf nog steeds. Ver weg van andere wijngelieden, waren Sella & Mosca op zichzelf aangewezen en ontwikkelden ze een groot vakmanschap in de wijngaard. Zo waren zij **één van de eersten** die de Europese wijnstok wisten te enten op Amerikaanse onderstokken. Daarmee leverden ze een **belangrijke bijdrage** aan het herplanten van de Europese wijngaarden na de phylloxera-crisis. Het wijngoed van Sella & Mosca, gelegen bij Alghero, in het noordwesten van Sardinië, is 650 ha groot. Hiermee is Sella & Mosca één van de grootste aaneengesloten wijngaard van Europa.



# Godet Cognac *Ook van druiven, maar geen wijn.*

Nu het Corona-virus het land en de gehele wereld al maanden in haar greep houdt, wordt het meer en meer duidelijk dat aandacht en respect voor de natuur niet langer voorbehouden is aan macrobioten en milieu gekkies. Als mensheid moeten we onvermijdelijk stappen zetten om de neergang van onze planeet een halt toe te roepen. Een stap in de goede richting is daarbij het produceren van voedingsmiddelen zonder gebruik of in ieder geval met een minimaal gebruik van pesticiden en bestrijdingsmiddelen. Deze 'organic way' is natuurlijk al veel eerder ingezet en krijgt ook steeds meer de handen op elkaar bij producenten en consumenten.

Vreemd om te zien dat in een regio als die van Cognac het nog helemaal niet 'bon sens' is om biodynamisch te werken. Toch is er één Cognac-huis die het aandurft, overigens al veel langer dan men zou verwachten; Godet.

## Op de goede weg

Het klassieke Cognac huis Godet heeft afspraken met haar vaste druivenleveranciers en zo heeft men de oogst van 2004 geheel 'organic' weten te realiseren. Van aanplant tot opvoeding in de wijngaarden en de uiteindelijke oogst voldoen de druiven uit de wijngaarden van de Fin Bois aan de voorwaarden om als 'organic' te mogen verkocht. Geldt dit dan voor de gehele Fins Bois regio, of voor de hele Cognac-streek? Zeker niet, slechts een klein aantal hectaren mag de wijndruiven als 'organic' classificeren. Er valt nog een wereld te winnen maar we zijn op de goede weg.

## Gastronome Gognac

Overigens is de Gastronome Cognac van Godet feitelijk altijd 'organic' geweest. Zelfs in de beginjaren, we moeten dan terug naar 1838, gebruikte men wijndruiven zonder enige toepassing van in die tijd veel gebruikte bestrijdingsmiddelen. Arseen, koper, lood en kwik werden in de 19e eeuw veelvuldig

toegepast maar niet bij Godet. Men zag al vroeg de negatieve aspecten van deze stoffen iets wat later ook door de Franse regering werd erkend en wat leidde tot het verbieden van deze stoffen.

## Terug in de tijd

De geschiedenis van de familie Godet begint in Nederland als Bonaventura Godet (Codde) rond 1550 vanuit Gouda emigreert naar Marennes om in de zouthandel te gaan. In die tijd een zeer lucratieve handel maar Bonaventura ziet uiteindelijk meer in het verhandelen van wijn. En feitelijk staat Bonaventura aan de wieg van de geboorte van Cognac. Het zijn immers de Hollanders die, op zoek naar goedkope wijn, de schrale wijn uit de steek rondom Cognac gaan verstoken om zo de transportkosten te verlagen. Godet en Cognac blijven met elkaar verbonden en het bedrijf groeit gestaag als in 1730 Augustin Godet naar La Rochelle verhuist. Vanuit La Rochelle heeft men beter zicht op het vervoer naar de Lage Landen.



Omdat de familie Godet zelf geen wijngaarden bezit, koopt men cognac in. Een gedeelte is afkomstig uit de Grande Champagne en de rest uit de overige crus. 30% van de voorraad rijpt op nieuw hout. Ze gebruiken Tronçais eiken. Na een jaar in jonge vaten gaat de eau-de-vie over in grote vaten van 6000 liter, waardoor er veel minder houtsmak aan de cognac komt. Hierdoor worden de aroma's van bloemen en fruit beter bewaard. Ook maken ze nogal wat gebruik van cognac van de folle blanche druif.

De familie Godet bezit thans geen eigen wijngaarden maar heeft dit wel gehad. Rond het midden van de 19e eeuw als Auguste Godet trouwt met Amédée Victoire Louise Hivert, dochter van de puissant rijke familie Hivert & Pellevoisin. Deze familie legde zich ook toe op het maken van Cognac en door het huwelijk komt de familie Godet in het bezit van de brandewijn van Hivert & Pellevoisin.

## Château La Clavier

Naast wijngaarden bezat Godet ook Château La Clavier maar dat is in de Tweede Wereldoorlog door de Duitsers gevorderd en nooit meer terug in bezit gekomen van Godet. Het is afgebrand in de oorlog, weer opgebouwd en heeft verschillende bestemmingen gehad. Recent is het grondig gerenoveerd en is er een hotel in gevestigd. Overigens heeft de familie Godet het nodige te verduren gehad in de Tweede Wereldoorlog. De Nazi's confisqueerden, tot groot ongenoegen van de hele AOC Cognac streek, de mooiste en oudste cognacs. Deze pareltjes

werden naar Duitsland getransporteerd met als gevolg dat de meeste cognachuizen na de oorlog geen vintages meer konden aanbieden. De toenmalige "cellar master" van Godet had echter de mooiste vintages van het familiebedrijf in de alembic pot still verstoppt en kon ze zo behouden. Deze historische gebeurtenis heeft er toe geleid dat Godet Cognac één van de weinige cognac huizen is met vintages van meer dan 150 jaar oud.

## Een echt familiebedrijf

Na de oorlog werd het bedrijf Godet verkocht aan het Amerikaanse bedrijf Grand Metropolitan Group maar sinds 1995 is het bedrijf weer volledig in handen van de familie Godet. De huidige eigenaren zijn de drie broers Jean-Edouard, Maxime en Cyril Godet. Hun vader Jean Jacques Godet kijkt op de achtergrond toe.

## Godet Gastronome 'organic'

Deze Godet Gastronome 'organic' is een fijne, elegante cognac. Hij bevat impressies van jodium en heeft een neus van jasmijn. Maar ook aroma's van iris en viooltjes zijn duidelijk waarneembaar. U proeft zoethout en karamel in de mond en deze Godet Gastronome 'organic' heeft een lange afdronk met een toffeesmaak.

Godet Gastronome 'organic' is wat wij noemen een Fine Champagne Cognac; wat wil zeggen dat de gebruikte druiven uitsluitend afkomstig mogen zijn uit de Grande Champagne en Petit Champagne. Beiden zijn gelegen binnen de Cognac-regio en brengen zeer verfijnde Cognacs voort.



Château La Clavier

**'GODET GASTRONOME  
ORGANIC; EEN FINE  
CHAMPAGNE COGNAC'**



# Onbekend maar niet onbemind Gros manseng

Veel wijnstrekten in Frankrijk hebben zo hun eigen typische druivenras dat buiten de regio veel minder wordt gebruikt. Zo heeft de Loire bijvoorbeeld haar melon de Bourgogne, de Bourgogne gaat prat op haar aligoté en de wijnboeren in de Jura koketteren met hun poulsard en trousseau.

## Aromatische druif

Het zuidwesten van Frankrijk, eeuwenlang onder de voet gelopen door strijdmachten van diverse pluimage, heeft haar eigen inheemse druivenras; de gros manseng. Deze aromatische druif geeft goudgele, kruidige witte wijnen met bloemen, specerijen en abrikoos in de neus. Vaak worden in de geur ook aroma's van kweepeer herkent en wanneer de gros manseng licht overrijp wordt geoogst, maken de primaire aroma's plaats voor aroma's van gekonfijt fruit en exotische vruchten als mango, ananas en passievrucht. Gros manseng als druif bevat veel suikers en zuren en is intens aromatisch. Zijn dikke schil maakt hem schimmelbestendig en geschikt voor de productie van zoete wijn. Gros manseng leent zich bijzonder goed voor zogenaamde passerillage van de druiven, oftewel het indrogen van de vers geplukte druiven. In goede jaren kunnen deze wijnen wedijveren met bijvoorbeeld een Sauternes of een Loupiac. Ook heerlijk frisse witte wijnen mogen op het conto van gros manseng worden geschreven. Buiten Frankrijk, vinden we gros manseng dankzij de Basken ook in Uruguay, Australië en in de Verenigde Staten.

Gros manseng mag niet worden verward met de petit manseng. Deze laatste geeft wijnen die net wat meer aromatisch zijn. Gros manseng en petit manseng vormen wel vaak een onafscheidelijk gezelschap en samen geven zij ook wijnen met een zekere aromatische weelderigheid, voor een vetje, maar ook voor een aantrekkelijke en fris-zure vlezigheid. De wijnen kunnen droog zijn, halfdroog of zoet, al naargelang de intentie van de wijnbouwer en de condities van het wijnjaar. Zowel gros manseng als petit manseng worden in de wijngaard hoog opgebonden en ook petit manseng wil gemakkelijk aangetast worden door 'edele rotting'.

## Een goede mix

Beide druivenrassen worden aangewend voor de productie van de niet alledaagse en zeer ondergewaardeerde Jurançon waarbij de petit manseng nét even wat meer finesse biedt. Naast Jurançon zien wij gros manseng ook aangeplant staan rondom wijndorpen als Béarn, Pacherenc en Tursan. En ook veel wijnen met als herkomstbenaming Côtes de Gascogne maken dankbaar gebruik van de kwaliteiten van gros manseng ofschoon deze wijnen ook extra fraîcheur en finesse meekrijgen omdat deze wijnen ook de nodige sauvignon blanc bevatten.

## It's all in the family

Petit en gros manseng behoren tot dezelfde familie, maar zijn (logischerwijze) verschillend door de grootte van hun bessen. Petit manseng, met de kleinere bessen dus, zorgt in het algemeen voor meer finesse. Gros manseng is in vergelijking meer productief. Maar in nogal wat wijnen treffen we beide aan, onder de naam manseng, heel eenvoudig. Recente studies toonden niet alleen aan dat gros manseng en petit manseng tot dezelfde familie behoren maar ook dat zij beiden tot de oudste bestaande druivenrassen behoren. En dat verklaart wellicht ook de groei-kracht van gros manseng en de goede resistentie tegen ziekten. Het is overigens niet zeker dat de bakermat van gros manseng ook aan de voet van de Pyreneeën ligt. Sommigen vermoeden dat de gros manseng de weg van Compostela volgde, zoals ook bastardo en pedro ximénez bijvoorbeeld.

Zij denken trouwens ook dat petit manseng familie is van alvarinho of albariño, maar daar zijn vooralsnog geen bewijzen voor.

## Geen alcoholbommen

Gros manseng en ook petit manseng zijn geen grote alcoholbommen. De wijnen ervan kunnen dus evenwichtig en rijp zijn, zonder dat ze zwaar overkomen. De schillen van manseng zijn vrij rijk aan polyfenolen en precies daarom laat men de schillen van de druiven niet te lang mee gisten. De wijnen van gros manseng en petit manseng kunnen goed rijpen op houten vaten. Hierin lijken ze sterk op chardonnay en sémillon.

# DUFFOUR PERE & FILS Cotes de Casgogne Blanc

De familie Duffour maakt in het zuidwesten van Frankrijk een serie zeer smakelijke wijnen.

En dit al sinds 1982. In eigen wijngaarden aan de voet van de Pyreneeën staat bijvoorbeeld colombard, ugni blanc en gros manseng aangeplant. Op een bodem van klei en leem geven deze druiven zeer goede resultaten.

Bijvoorbeeld de Cotes de Casgogne Blanc. Een frisse, levendige wijn met een floraal karakter. De combinatie van gros manseng, colombard en ugni blanc zorgt voor een lekker ongecompliceerde witte wijn met een karakter van tropisch fruit en vers geplukte bloemen en citrus.

De ugni blanc is relatief neutraal, maar wel met mooie frisse zuren. De colombard zorgt voor frisse, levendige en sappige wijnen met een floraal karakter. Gros manseng tenslotte geeft de wijnen een wat kruidiger karakter. Het is een heerlijk glas wijn, waar je graag een tweede van drinkt. Naast de uitstekende kwaliteit is het leuke van deze wijn dat deze geleverd wordt in 8 variaties op het etiket. In één doos zitten dus flessen met verschillende etiketten.

## Duffour Père & Fils Sauvignon Gros Manseng

De wijn is een blend van sauvignon blanc en gros manseng. Sauvignon blanc zorgt voor frisse, levendige en sappige wijnen met een citrus karakter. Gros manseng, geeft de wijnen een wat kruidiger karakter. De combinatie van deze druiven resulteert in een volle, frisse wijn met een klein zoetje. Aroma's van citrus en rijpe peren voeren de boventoon, met daarnaast een hint van abrikoos. Kortom een heerlijk glas wijn, waar je ook weer graag een tweede van drinkt. Ook deze Duffour wijn heeft weer acht verschillende etiketten.



# Wijn aan tafel



## SALADE MET PENNE & PASTRAMI

### INGREDIENTEN

200 g pastrami  
500 g mais penne (glutenvrij)  
1 bos basilicum (alleen de blaadjes)  
100 g geraspte Parmezaanse kaas  
80 g geroosterde pijnboompitjes  
Olijfolie  
1 rode ui, in fijne halve ringetjes  
2 stelen bleekselderij, in hele kleine plakjes gesneden  
2 teentjes knoflook, geperst  
Halve courgette, in slierten  
100 g Parmezaanse kaasvlokken  
4 eetlepels balsamicoazijn  
4 eetlepels citroen olijfolie  
8 gezouten toastjes  
40 g rucola sla  
Peper en zout

### BEREIDING

Kook de penne in 8 minuten beetgaar in water met een beetje zout. Snijd ondertussen de pastrami in stukken. Maak een pesto van de basilicumblaadjes, de geraspte Parmezaanse kaas, de helft van de pijnboompitjes, de knoflook en de olijfolie. Maal deze ingrediënten in een vijzel of keukenmachine, of met een staafmixer fijn.

Giet de penne af, spoel na met koud water en laat uitlekken. Meng de penne in een grote schaal met de rode uiringetjes, de bleekselderij en de courgetteslierten.

Leg de stukjes pastrami en de vlokken Parmezaanse kaas erop. Verdeel de citroenolie en balsamicoazijn over de salade. Maak de salade af met de rucola, de overige pijnboompitjes en de versgemalen peper. Serveer met de gezouten toast en in een apart bakje de pesto.

Een uitstekende wijn met een elegant karakter met de allure van tropisch fruit en een neus van ananas en papaya. Deze wijn heeft een mooi "botertje".

**Wijnsuggestie:**  
Ventisquero Grey Chardonnay



## PILAV MET LAMSVLEES EN MUNT

### INGREDIENTEN

400 g lamslapjes in kleine blokjes (schouder)  
zout en peper  
2 el olijfolie of boter  
2 uien, gesnipperd  
1 tl paprikapoeder  
1 tl gemberpoeder  
1 tl kaneel  
2 groene paprika's in kleine blokjes  
1/2 liter warme vleesbouillon (tablet)  
200 g witte rijst  
200 g diepgevroren doperwtten  
1 handje verse muntblaadjes, fijngehakt  
1 handje verse peterselie, fijngehakt

### BEREIDING

Bestrooi het vlees met zout en peper. Verwarm de olie of boter in een hapjespan en bak op hoog vuur het vlees in 2 minuten rondom aan. Zet het vuur lager, voeg de gesnipperde ui, paprika- en gemberpoeder, kaneel en paprika's toe en roerbak alles nog 2 minuten. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en laat op zacht vuur met het deksel op de pan 30 minuten stoven.

Voeg de rijst toe en roer alles goed om, voeg zonodig nog wat bouillon toe tot de rijst een halve centimeter onder staat. Breng weer aan de kook en laat in 20 minuten met het deksel op de pan gaar koken.

Voeg de laatste 5 minuten de doperwtten toe en roer vlak voor het serveren de verse kruiden door de pilav. Lekker met een lepel Turkse yoghurt en komkommersalade.



Deze Chinon heeft een korte rijping van zes maanden gehad. De wijn is zowel rond als aromatisch, stevig maar toch elegant. Met rijpe tannines en een lange afdronk.

**Wijnsuggestie:**  
Logis de la Bouchardière Chinon



## LAMSKOTELLETEN MET KNOFLOOKAARDAPPELTJES

### INGREDIENTEN

8 à 12 Provençaals gemarineerde lamskoteletten  
450 g minikrieltjes  
1/2 bosui, in ringen  
3 teentjes knoflook, gehakt  
250 g cherrytomaatjes, gehalveerd  
50 g zwarte olijven, gehalveerd  
1/2 bos basilicum  
Zout en peper

### BEREIDING

U kunt kant-en-klaar gemarineerd vlees kopen, maar u kunt het ook zelf doen: leg het vlees in een schaal met wat gehakte knoflook en wat vers gehakte kruiden als rozemarijn, tijm, oregano. Bestrooi het met grof zeezout en versgemalen peper en giet er een paar eetlepels olijfolie over. Laat een uurtje staan. Dit gerecht laat zich ook zeer gemakkelijk bereiden op de barbecue! Verwarm vier eetlepels olie in de pan en bak de krieltjes goudbruin op middelhoog vuur. Bak de lamskoteletten aan beide kanten in circa 3 minuten per kant op middelhoog vuur bruin. Voeg de bosui, knoflook en cherrytomaatjes toe aan de krieltjes.

Schep al laatste de zwarte olijven en basilicum erdoor en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de aardappeltjes over 4 borden en leg de koteletten erbij.



Deze Special Cuvée heeft een robijnrode kleur. Aroma's van rijp fruit, pruimen, kersen, zoethout en kruiden komen boven tijdens het walsen in het glas. Het fruit en zijdezachte tannines zijn mooi met elkaar verweven en perfect in balans. Deze elegante wijn heeft een lange fruitige afdronk.

**Wijnsuggestie:**  
Alvi's Drift 221 Special Cuvée Red Blend



# DE ELZAS

De Elzas (Alsace) vormt een lange smalle strook van 125 kilometer en ligt in het uiterste noordoosten van Frankrijk achter de Vogezen, richting het Rijndal. Het gebied begint bij Marlenheim (ter hoogte van Strasbourg) en eindigt bij Thann (nabij Mulhouse). Het noordelijke deel van de Elzas, Bas-Rhin geheten, staat vooral bekend om haar kool, graan en veeteelt. Uit het zuidelijke deel van de Elzas, Haut-Rhin geheten, komen over het algemeen de mooiste wijnen.

### Duitse invloeden

Opvallend in de streek zijn de vele Duitse invloeden, zoals Fachbau (bouw van vakwerkhuisen), Duits klinkende dorps- & familienamen en het feit dat men er "morgen" zegt in plaats van "bonjour." Dit kan verklaard worden door de gewelddadige geschiedenis van het gebied, waarbij het geregeld van nationaliteit is veranderd. Pas na de Tweede Wereldoorlog werd de Elzas definitief Frans grondgebied. Hierdoor hebben beide landen een grote rol gespeeld in de vorming van de cultuur, taal, keuken en wijn.

### De ideale locatie

Het grootste deel van de Elzasser wijngaarden ligt op de voetheuvels aan de oostzijde van de Vogezen. De Vogezen vormen een barrière voor westenwinden die regen en kou kunnen brengen. Hierdoor vangt de westelijke kant van het Vogezengebergte het grootste deel van de neerslag op en is aan de oostzijde aanmerkelijk minder neerslag. Daarnaast heeft de Elzas een opmerkelijk hoog aantal zon-uren, namelijk 1500 tot 1800 uur per jaar.

### Witte druivenrassen

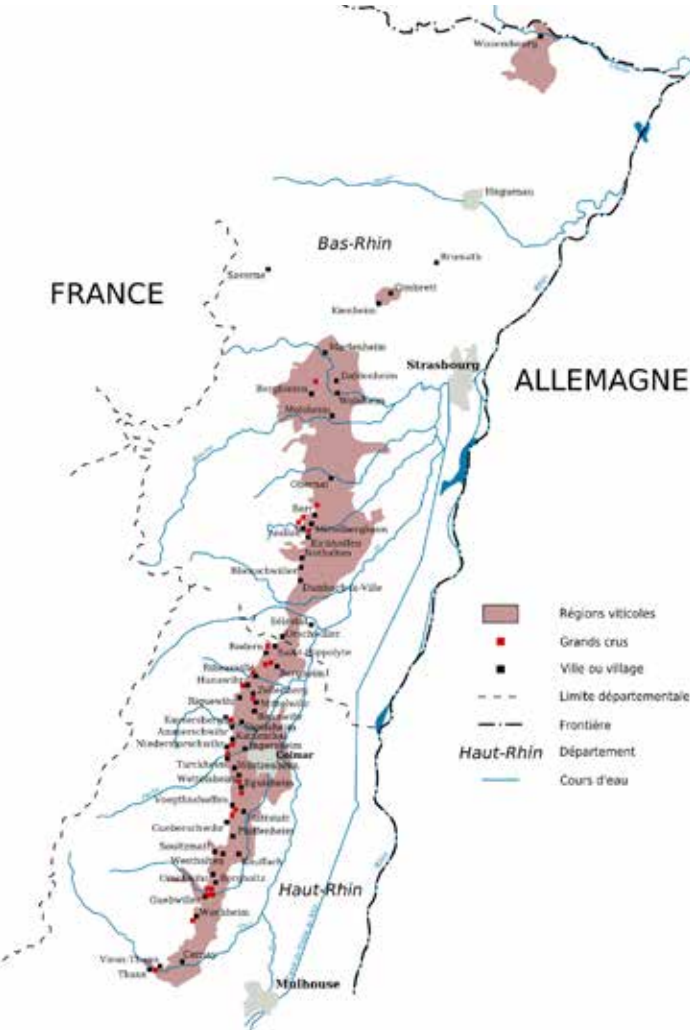
Het totale wijngaardoppervlak van de Elzas bedraagt tegenwoordig zo'n 15.600 hectare, goed voor een jaarlijkse productie van 1,15 miljoen hectoliter. Van de totale wijnproductie is 90% wit. De klimatologische omstandigheden maken de streek bij uitstek geschikt voor witte druivenrassen. In de Elzas maken de zeven belangrijkste druivenrassen samen zo'n 97% van het wijngaardareaal uit. Dit zijn de druivenrassen riesling, sylvaner, gewürztraminer, pinot blanc, pinot gris, muscat en pinot noir.

### Flûte d'Alsace

De wetgeving schrijft voor dat alle Elzaseer wijnen in de productiestreek zelf moeten worden gebotteld. De stille wijnen moeten verplicht worden gebotteld op de nu zo bekende lange, ranke fles, de 'flûte d'Alsace.' Het was Julien Dopff (werkzaam bij wijnhuis Dopff au Moulin) die rond 1900 als eerste de Elzasserwijn begon te bottelen op de flûte d'Alsace.

### Alsace Grand Cru

In 1975 werd in de Elzas voor het eerst de aanduiding Alsace Grand Cru gebruikt. Wijnen die de grand-crustatus mogen voeren, zijn afkomstig van de best gelegen wijngaarden uit de streek. Een Alsace Grand Cru kan alleen



geproduceerd worden uit riesling, muscat, pinot gris, gewürztraminer en sylvaner. Momenteel zijn 51 Grand Cru's erkend, een aantal bekende Grand Cru's zijn: Kaeferkopf, Schlossberg, Brand en Schoenenbourg.

### Crémant d'Alsace

Naast stille wijnen, is de Elzas ook zeer succesvol met haar Crémant d'Alsace. Het is de populairste en meest geproduceerde crémant van Frankrijk en kan een uitstekend (voordelig) alternatief zijn voor champagne.

Het was eveneens de jonge Julien Dopff, die na een stage in Reims (Champagne), als eerste in de Elzas met de productie van mousserende wijn volgens de 'méthode traditionnelle' begon. Hiermee heeft hij de basis gelegd voor de latere Crémant d'Alsace.

### Zelf proeven?

Nieuwsgierig geworden naar Elzasser wijnen? Probeer dan eens de Dopff au Moulin Riesling Grand Cru Schoenenbourg of de Dopff au Moulin Crémant d'Alsace Cuvée Julien. Deze wijnen, afkomstig van een van de leidende wijnhuizen in de Elzas, zijn zeker het ontdekken waard!



## Begeleider van uitersten

door Niek Beute

Daar sta ik weer, voor mijn kledingkast. Het is avond en voor de laatste keer vandaag ga ik wederom uit de kleren. Wat aanvankelijk een sobere zomerdag leek te worden, mondde uit in een verkleed-estafette. In eerste instantie was ik te koud gekleed, vervolgens te zwaar op het moment dat het bloedheet werd en de dag eindigde met een kille avond. Het resultaat; een slaapkamer bezaaid met kledingstukken.

De zomer is de tijd van uitersten. Waar de natuur de touwtjes stevig in handen heeft. En waar de uitersten in alles terug te vinden valt. Het is de tijd waarin rookpluimen van barbecues als rooksignalen de avond inluiden en het is de tijd waarin velen juist de stilte opzoeken voor bezinning en rust.

De zomer lijkt alles uit te vergroten, kleuren worden neon en de fijnste geuren worden overweldigend als parfum.

Dit geldt ook voor het culinaire landschap, waarin gerechten ontploffen van kleur, textuur en intensiteit. Ook onze behoefte in wijn past zich aan in deze kleurrijke tijd. Naarmate de zomer ons meer in zijn greep krijgt, worden de wijnen die we drinken steeds intenser en droger, tot snijdend strak aan toe. Zelf ben ik vrij snel uitgekeken op de stouterende zomerwijnen. Mijn zintuigen raken overprikkeld en alles vervaagd.

Het doet me denken aan mijn eerste schilderles op de middelbare school. Waar de docent steeds maar weer vertelde om nooit meer dan drie kleuren te mengen. Wat ik dus wel deed, om vervolgens iedere keer op een bruinachtig 'prutje' uit te komen. Dit is hetzelfde wat er gebeurt als er teveel prikkels samenkomen. Het wordt allemaal onoverzichtelijk, het wordt allemaal wazig.

Twee dagen na mijn verkleedmarathon stond er een tapaslunch gepland met een goede vriendin bij mij in de tuin. Veel smaken en veel gezelligheid op tafel en weinig voorbereiding; mijn type lunch. En met werkelijk alle soorten smaken op tafel moest ik even goed te raden gaan welke fles hierbij het beste zou passen. Waar ik op

uitkwam was de moderne uitvoering van een klassieke wijn. Een elegante witte wijn uit de Elzas. Het bleek de absolute winnaar te zijn van wat achteraf als een eindeloze lunch kon worden betiteld.

De Elzaswijn op tafel heeft als naam 'Just Alsace' meegekregen en is afkomstig van het wijnhuis Dopff. Een wijn die het frisse, intense karakter van de rieslingdruif combineert met de rijkdom en volume van de pinot gris. Het is de samenkomst van twee beroemde druivenrassen uit de Elzas. Het is een wijn met twee gezichten, hetgeen er juist aan bijdroeg dat het de grote winnaar werd van het tapasfestijn. Aanvankelijk was de wijn ijskoud, en daardoor sprankelend, zuiver en frivool, maar naarmate de tijd vorderde en de temperatuur steeg, werd de wijn teder en zacht. Precies wat nodig is wanneer je langzaam verzadigd raakt. Een wijn die in staat is precies te doen wat het moment van hem vraagt, en daardoor nooit opdringerig wordt, 'Just, On Point'.

Het is waar dat het ongebruikelijk is om deze twee druivenrassen tezamen in één wijn te zien. Het toont dat de Elzas een wijngedebied is dat zichzelf aan het herontdekken is. En daarbij is Dopff ook wel een producent waarbij innovatie te verwachten valt. Zij waren immers de eersten in de Elzas die al hun wijnen in de inmiddels overbekende 'flûte' flessen is gaan bottelen. Nu hét kenmerk voor Elzaswijnen, toendertijd ongehoord en uniek. Het wijnhuis Dopff was ook het eerste wijnhuis in de Elzas wat een op champagne gelijkende mousserende wijn ging maken.

Ik zoek in deze overprikkelende zomertijd mijn heil in evenwichtige wijnen met finesse. Wijnen met intelligentie die meer zijn dan smaakvol alleen, het zijn de begeleiders van het moment. De 'Just Alsace' doet mij hier weer aan herinneren. Van mij kan de zomer niet expressief genoeg zijn, met een fles 'Just Alsace' aan mijn zijde.



**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.

# Favorieten van de redactie

Knisperend wit; in de zomermaanden is sauvignon blanc bij onze redactie veruit favoriet



**Joke Holster**

**Favoriet: Gamla Sauvignon Blanc**

Gebaande paden, daar ben ik niet zo van. Ik ben gek op iets nieuws, iets onbekends. Daarom alleen al is deze wijn aantrekkelijk want hij komt uit een redelijk onbekend wijnland; Israël. Een warm land en dan zo'n frisse druif, daar moest ik meer van weten. Helemaal in het noorden, op de hellingen van de heuvels van Galilea (waar 's winters sneeuw ligt) staan deze sauvignon blanc stokken. Dat geeft een wijn die heel fris is, waar je perzik en passievrucht in terugvindt. Hij is niet heel erg grassig en daardoor veel zachter. Ik drink hem graag bij een risotto met pesto en bij gegrilde kippenvleugeltjes.



**Bouke Wijlens**

**Favoriet: Domaine du Pré Semelé Sancerre**

Sauvignon Blanc staat tegenwoordig in zeer veel wijnlanden aangeplant, maar nergens zijn de wijnen van de sauvignon blanc zo verfijnd als in de Loire. Het druivenras lijkt welhaast geschapen voor de omstandigheden van dit deel van Frankrijk: een koel voorjaar, warme maar doorgaans niet al te hete zomers en schrale bodems waarop de sauvignon blanc geweldig expressieve wijnen voortbrengt. Een prachtig voorbeeld hiervan is de Sancerre van Domaine du Pré Semelé. Deze bijzonder sappige Sancerre heeft een minerale neus met aroma's van citrus, peer en een hint van passievrucht. De smaak is fris en levendig met tonen van limoen en een lange afdronk. Kortom, een prachtige wijn waar je niet op uitgekeken raakt.



**Patrick van Egmond**

**Favoriet: Hunter's Sauvignon Blanc - Nieuw-Zeeland**

Ik mag erg graag sauvignon blanc drinken, in de verschillende stijlen waarin deze druif verkrijgbaar is. Mooi ingetogen en mineraal uit bijvoorbeeld Sancerre of juist expressief en stuivend uit Chili of Nieuw-Zeeland. Buiten Europa worden in dat laatste land toch wel de beste sauvignon blancs gemaakt. En één van de grondleggers van dit succes was Ernie Hunter die samen met zijn vrouw Jane begin jaren '80 van de vorige eeuw Hunter's Wines begon in Marlborough, en het eerste wijnhuis was met internationale erkenning voor hun sauvignon blanc. De Hunter's Sauvignon Blanc is inderdaad expressief met tonen van passievrucht, limoen en grapefruit, maar heeft daarnaast body en blijft recht overeind staan bij een mooi visgerecht. Sauvignon blanc drink je doorgaans jong, en momenteel is 2019 ook verkrijgbaar, maar ik heb deze wijn ook eens gedronken terwijl hij ruim 5 jaar oud was. Hij had zich toen prachtig ontwikkeld. Een pareltje.



**Mike Overvliet**

**Favoriet: Domaine de Mauperthuis Saint-Bris Sauvignon AC**

Voor veel wijnliefhebbers is Bourgogne synoniem voor aligoté en chardonnay. En niet zonder reden. In grote delen van de Bourgogne staat immers chardonnay aangeplant. Heel de Bourgogne? Nee, een klein dorpje blijft dapper weerstand bieden tegen de overheersing van chardonnay. De wijngaarden rondom het slaperige dorpje Saint Bris zijn aangeplant met sauvignon blanc, en alleen daar. Het resultaat is een wijn met aroma's van exotisch fruit, perziken en zwarte bessen. Een mond vol druivensap met hints van bloemen en een kruidige afdronk met tonen van koriander.



**Robert Handjes**

**Favoriet: Domaine des Souterrains, Touraine Chenonceaux**

Op een zwoele zomeravond genieten van een heerlijke zomerse maaltijd, in de tuin of op het balkon, dat vraagt om een mooie, tegelijk frisse en boeiende wijn, voldoende complex en nog mee na te mijmeren bij de zonsondergang. Zo'n wijn is de Touraine Chenonceaux van Domaine des Souterrains, die geurt naar wit fruit, briochebrood en verse boter, terwijl de smaak een subtiele versmelting is van wit fruit en grapefruit met een mooie mineraliteit. Deze frisse, rijke wijn is heerlijk in combinatie met foie gras, kreeft en tarbot.



## 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 waardebon.



**1.**

Müller-Thurgau is een wit druivenras, in 1882 ontwikkeld door Hermann Müller. Deze wetenschapper was afkomstig uit:  
**A.** Oostenrijk  
**B.** Duitsland  
**C.** Zwitserland

**2.**

Onder welk synoniem staat chasselas in Duitsland ook wel bekend?  
**A.** Fendant  
**B.** Gutedel  
**C.** Gamet

**3.**

De Elzas kan worden opgedeeld in een noordelijk deel, een centraal deel en een zuidelijk deel. In welk deel valt de meeste neerslag?  
**A.** In het noordelijk deel  
**B.** In het centrale deel  
**C.** In het zuidelijk deel

**4.**

Parallel aan de Elzas, in Duitsland gelegen, bevindt zich een alleraardigst wijngebied luisterend naar de naam:  
**A.** Baden  
**B.** Württemberg  
**C.** Franken

**5.**

De meest aangeplante wijndruif in Baden is, mede vanwege het klimaat:  
**A.** De spätburgunder  
**B.** De trollinger  
**C.** De dornfelder

**6.**

De bakermat van de trollinger is Zuid-Tirol en het naburige Trentino. Hier kent men de trollinger onder een andere naam namelijk:  
**A.** Vernatsch  
**B.** Lemberger  
**C.** Schwarzesling

**7.**

Zuid-Tirol maakte tot 1919 deel uit van het Habsburgse Rijk en is ook nu nog in al haar uitingen zeer Duits. Hoe luidt de Duitse naam van haar hoofdstad?  
**A.** Bruneck  
**B.** Bozen  
**C.** Brixen

**8.**

Welke rivier speelt een zeer grote rol in Zuid-Tirol?  
**A.** De Etsch  
**B.** De Eisack  
**C.** De Rienz

**9.**

Welk aromatisch wit druivenras heeft haar oorsprong in Zuid Tirol?  
**A.** Muskateller  
**B.** Morio Muskat  
**C.** Gewurztraminer

**10.**

Lagrein als druivenras wint steeds meer terrein in Zuid-Tirol. Hoe noemt men de rode wijn gemaakt van Lagrein?  
**A.** Lagrein Kretzer  
**B.** Lagrein Dunkel  
**C.** Lagrein Sforzato



*Wilco Snel is de winnaar van de Wijnkuiz van de afgelopen voorjaarseditie. Hij ontvangt uit handen van Gerben, eigenaar van Uu topSlijter 't Bockje in Bathmen, een mooie waardebon.*

Stuur uw oplossing vóór 20 augustus naar: [mike.overvliet@monnik-dranken.nl](mailto: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 voorjaarseditie: b, b, c, c, a, c, b, a, b, c.



# MAISON LA CHÊNAIS

De Languedoc-Roussillon is het land van 'garrique en stekelbosjes, van tijm en lavendel, het land ook waar bekende schilders als Picasso, Matisse en Marquet een deel van hun leven doorbrachten. Van Marquet is bijvoorbeeld bekend dat hij graag verbleef in het kleurrijke havenplaatsje Collioure. Hij schilderde er zelfs één van zijn meest bekende schilderwerken; Port de Collioure. Henri Matisse en Pablo Picasso werden 'gegrepen' door het kasteel van Collioure, de oude straatjes, de vuurtoren, de Notre-Dame-des-Anges en de Middellandse Zee.

## Het strijdtoneel

De Languedoc-Roussillon was ook lang het strijdtoneel tussen de Katharenridders en de heersers van de katholieke kerk. Een eeuwenlange vete die uiteindelijk in het voordeel van de katholieke kerkvorst in Avignon werd beslecht.

## 'The heart of rubbish'

En de Languedoc-Roussillon is uiteraard ook de leverancier van vele wijnen; rood, wit, rosé, mousserend en versterkt. Het is er allemaal. En was de kwaliteit in vroeger tijden weinig hoogstaand; Jancis Robinson heeft de Languedoc in één van haar wijnboeken wel eens omschreven als 'the heart of rubbish', tegenwoordig komen er serieuze pareltjes uit het land van Oc.

## Béziers

Neem nu bijvoorbeeld Maison la Chênais, gelegen tussen Béziers en Agde, in het hart van de Lanquedoc. Béziers heeft overigens als bijnaam het Parijs van het zuiden en is een alleraardigst plaatsje om te bezoeken. Het plaatsje is met name bekend om de vele

kleurrijke paraplu's die aan draden boven de winkelstraten hangen.

## 'Huis met de eik'

Terug naar de wijn; Maison la Chênais betekent zoveel als 'huis met de eik' en juist de eik neemt in dit deel van Frankrijk een belangrijke plaats in gedurende haar roerige geschiedenis. Druïden, Katharen en andere verstorelingen kwamen vaak in het geheim samen onder een grote eik en de eik staat dan ook symbool voor kracht en een lang leven. De eik zorgt ook voor verkoeling tijdens de verzengende hitte in de zomer.

Wijnstok en eik hebben het altijd goed met elkaar kunnen vinden. De eik, die samen met de Aleppo-den zo karakteristiek is voor het zuiden van Frankrijk, is nog altijd alom vertegenwoordigd in de Languedoc-Roussillon.

La Maison la Chênais maakt een mooie serie wijnen waarin het pure karakter van de Languedoc-Roussillon als het ware ligt opgesloten.

**'VEEL KUNSTENAARS  
VERBLEVEN MAAR WAT GRAAG  
IN HET FRANSE ZUIDEN'**



## 1. Maison la Chênais Réserve Blanc

De Maison la Chênais Réserve Blanc is een sappige blend van vermentino, sauvignon blanc, viognier en chardonnay. De vermentino zorgt voor een zacht crémig mondgevoel, de sauvignon voor de frisheid, de viognier voor het bloemige karakter en de chardonnay voor rondeur. Deze wijn is een allemansvriend en kan iedereen bekoren. De wijn is vriendelijk, zacht, soepel en aromatisch zonder te vervelen.

## 2. Maison la Chênais Réserve Rosé

De wijn is een blend van grenache, syrah en cinsault. Een karaktervolle rosé met het sap van de grenache en cinsault en het kruidige karakter van de syrah. Dit is niet zomaar een rosé, maar een frisse wijn met spierballen. De wijn is heerlijk fruitig, kruidig en zacht.

## 3. Maison la Chênais Réserve Rouge

De wijn is een blend van grenache, syrah, cinsault en merlot. De grenache biedt sap en kracht, de syrah geeft peperigheid en merlot en cinsault bieden alle twee fruit. Dit is niet zomaar een rood wijntje, maar een karakteristieke rode wijn met een lange afdronk. De wijn heeft géén houtopvoeding gehad en heeft een fruitig en stevig profiel.

## 4. Maison la Chênais Prestige Merlot

Voor deze rode wijn wortelen de druivenstokken, merlot in dit geval, ook op meer vulkanische gronden. Hier geen klei en nauwelijks gravel. Wel laat de zon zich hier veelvuldig zien en geldt de streek als de meest zon-zekere regio van heel Frankrijk met ook de meeste zonuren het gehele jaar door. Heel af en toe moeten ze hier Perpignan voor laten gaan. De wijn heeft een robijnrode kleur, een complexe geur met een evenwichtige smaak en een subtiele stroefheid. De wijn heeft niet op hout gerijpt en heeft daardoor een milde body. Deze merlot zal velen plezieren met zijn fruitige karakter en lichte stroefheid.

## 5. Maison la Chênais Prestige Chardonnay

De druiven zijn afkomstig van wijngaarden gelegen tussen Béziers en Agde, in het hart van de Lanquedoc. Er heerst hier een uitgesproken mediterraan klimaat met veel zon, meestal net genoeg neerslag en een verkoelende bries vanuit de zee. De druiven komen van vulkanische gronden. De wijn heeft een goudgele kleur, met in de neus aroma's van tropisch fruit en een vleugje boter en vanille. In de mond is de wijn vol, licht vet en zacht met de kenmerkende tropische tonen in de smaak.

## 6. Maison la Chênais Prestige Grenache Rosé

Net als bij de hierboven beschreven Prestige Chardonnay zijn ook hier de druiven afkomstig van wijngaarden gelegen tussen Agde en Béziers. Toch is de bodem waarop grenache staat aangeplant iets anders van samenstelling. Hier bevat de ondergrond juist wat meer klei en gravel en ook de nodige vulkanische as. Deze rosé is prachtig zalmroze van kleur. In de neus heerlijke geuren van rozen en grapefruit met tonen van frambozen. De smaak is fris en licht mineralig, met delicate tonen van kersen en bosbessen. In de afdronk ervaart u nogmaals de rijkdom van deze wijn.



De drie Maison la Chênais Prestige wijnen zitten in een prachtig vormgegeven fles en zijn afgesloten met een vinolok. Deze glazen afsluiter past naadloos op de fles en zorgt door middel van een kleine kunststof ring voor een hermetische afsluiting



Ventisquero Wines



@vventisquero

[www.ventisquero.com](http://www.ventisquero.com)