

WIJN

KENNER

Benguela Cove

Waar twee oceanen samenkomen

Mâconnais

De poort naar het Zuiden

Benito Santos

Wijnen gekust door de Atlantische Oceaan

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

10.500 stuks



Technische specificaties en omschrijvingen in deze publicatie vallen onder de verantwoordelijkheid van de respectievelijke producenten. Specificaties kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaand bericht. Alle in deze publicatie genoemde merknamen of productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van hun respectievelijke bedrijven. 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



Weingut Heid - pag. 26



Château Gruaud-Larose - pag. 6

Beste wijnliefhebber,

Het voorjaar in ons koude kikkerlandje was er dit jaar één van uitersten. Waar we met z'n allen uitgelaten in de sneeuw en op het ijs hernieuwde energie op konden doen, zaten we een week later, met ruim 15 graden warmer, heerlijk in de zon. Wat kan een mens dan heerlijk verlangen naar het voorjaar en wat is het dan mooi dat wij zoveel verschillende weertypen kennen en geen seizoen hetzelfde is.

Een landstreek waar ze zeker gewend zijn aan de grillen van het weer en waar de druiven ook goed bestand zijn tegen overvloedige regenval en kou, is Galicië. Hier in het noordwesten van Spanje is het de godello druif die zeer excentrieke en zeer fraaie wijnen maakt. Wijnen die we steeds vaker in Nederland aantreffen en die zo heerlijk passen bij het voorjaar. Godello wordt ook vaak omschreven als de Spaanse chardonnay. En inderdaad, het 'botertje', het fluwelige karakter én de houtrijping doen sterk denken aan de wereldberoemde druif uit Bourgogne. Een wijnhuis dat zeer hoge ogen gooit met godello is bijvoorbeeld Benito Santos wat op pagina 15 uitgebreid wordt beschreven.

Deze Wijnkenner is een aaneenschakeling van de wat onbekendere wijnen en wijnstreken want op het zuidelijk halfrond, in Zuid-Afrika, vinden we een zogenaamd 'cool climate' gebied. Op nog geen 200 kilometer van Kaapstad komen hier prachtige wijnen vandaan. Het is ideaal vertoeven voor pinot noir en sauvignon blanc maar ook de syrah doet het hier uitzonderlijk goed. Op pagina 8 staat het uitvoerige verhaal over de wijnen van Benguala Cove.

Uiteraard is deze Wijnkenner ook weer gevuld met de vaste rubrieken; het column van Michel van Tuil, de overpeinzingen van Niek Beute, de wijnquiz en de receptenpagina.

Wij wensen u dan ook dit keer weer veel leesplezier.

Hans Olde Monnikhof

INHOUD



Rubrieken Wijnnieuws **4** | De grote Hamersma **5** | Grands Crus van de maand **6** | Onbekend maar niet onbemind **18** | Ook van druiven maar geen wijn **22** | Wijnklets met Michel van Tuil **23** | De perfecte combinatie **28** | Recepten **30** | Column Niek Beute **32** | Favorieten van de redactie **33** | Wijnquiz **34**

Achtergronden Benguela Cove **8** | Viognier, een grootse comeback **13** | Benito Santos **15** | Oostenrijk; Winzer Krems **20** | Mâconnais **24** | Weingut Heid **26**

Wijnnieuws

WINE SPECTATOR TOP 100 BEKEND GEMAAKT!

Het toonaangevende Amerikaanse wijntijdschrift Wine Spectator heeft de top 100 van 2020 bekend gemaakt. Naar de bekendmaking van deze lijst der lijsten kijken wijnhuizen wereldwijd elk jaar uit. De nieuwe ranglijst is een weerspiegeling van de ontwikkelingen van de afgelopen jaren. Niet alleen wijnen uit de 'oude wereld' maar wijnen uit alle denkbare wijnlanden staan op de lijst. De lijst wordt samengesteld op basis van vier criteria: kwaliteit, prijs, beschikbaarheid en opwinding (lees excitement). Wij lichten graag een drietal wijnen uit de Wine Spectator top 100 uit (inclusief hun proefnotitie), die het proberen meer dan waard zijn:

Bodegas Montecillo

Bodegas Montecillo Reserva 2013 Rioja, Spanje – nummer 25 in de top 100

"This plump red offers mulled cherry and plum flavors, with notes of cinnamon, sandalwood and cedar. Light tannins are well-integrated, while orange peel acidity keeps this fresh and focused. Harmonious and generous. Tempranillo, Mazuelo and Garnacha. Drink now through 2028."



Los Vascos

Los Vascos Sauvignon Blanc 2019 Casablanca Valley, Chili – nummer 50 in de top 100

"A snappy and juicy version, with melon, grapefruit and lemon drop flavors that are well-structured. Zesty acidity lingers into the well-spiced finish. Drink now."



Golan Heights

Golan Heights Winery Yarden Cabernet Sauvignon 2017 Galilea – nummer 83 in de top 100

"Glossy, full tannins encase the brooding layers of dark cherry reduction and steeped currant, infused with sandalwood, anise and mocha details. This has nice elegance despite the power, with black tea and floral notes chiming in on the finish. Kosher. Drink now through 2025."



CHÂTEAU DU TERTRE, 5E GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX VERKOCHT

De Nederlandse familie Jelgersma kocht in 1998 château du Tertre van de familie Gasqueton. Dit 12e eeuwse château, gelegen op een van de hoogste plateaus van Margaux, omvat 52 hectare aan wijngaarden. De nieuwe eigenaar is de familie Helfrich, eigenaar van Grands Chais de France.

Directeur Alex van Beek liet weten dat de familie Jelgersma zich wil concentreren op Château Giscours (eveneens gelegen in Margaux) en het bezit in Toscane. De familie Jelgersma laat het wijngoed in zeer goede staat achter, gedurende hun periode als eigenaren hebben zij een compleet nieuw keldercomplex gebouwd, geheel in de stijl van het uit de 12de eeuw daterende château. Daarnaast zijn ook de wijngaarden volledig herplant en werden de opbrengsten per hectare omlaag gebracht om zo meer expressie en terroir in de wijn te krijgen. De familie Jelgersma wil het geld van du Tertre nu investeren in Château Giscours en zodoende het potentieel van dit wijngoed in Margaux maximaal benutten.



PROSECCO ROSÉ HET NIEUWE ZOMERDRANKJE?

Champagne rosé en Cava rosé drinken kon al, maar vanaf dit jaar kan je ook genieten van prosecco rosé. De Italiaanse regering heeft toestemming gegeven voor de productie van prosecco rosé en sinds 1 januari 2021 is de rosé variant op de markt. Net zoals andere wijnen is prosecco een beschermd product en moet het aan aantal voorwaarden voldoen om de naam "prosecco" te dragen. De rosé wordt grotendeels gemaakt van de glera druif, aangevuld met zo'n 10% à 15% pinot noir voor de kleur. Nieuwsgierig geworden? Proef dan de uitstekende Prosecco Rosé Brut van Bellussi. Een heerlijk droge rosé prosecco met een zeer lichtroze kleur. In de neus volop rode fruit aroma's en in de mond verfijnd en elegant.



De Grote Hamersma haalt de zon in huis

Vier wijnen waarvan je lentekriebels krijgt

Harold Hamersma is van oorsprong een reclameman, een copywriter en bovenal wijnliefhebber. Harold is onder meer de vaste wijschrijver van NRC Handelsblad en Het Parool. Ook is hij een veel gevraagd radiogast en verschijnt hij regelmatig op televisie. Van zijn hand verschenen inmiddels zo'n 30 wijnboeken, waaronder De Grote Hamersma, de meest complete wijnjaargids van Nederland. Voor deze editie van de Wijnkenner heeft Harold Hamersma een viertal wijnen op een rij gezet, tweemaal wit & tweemaal rood, waarvan hij lentekriebels krijgt.



Laurent Perrachon Terre de Loyse Beaujolais Villages

De familie Perrachon weet goed de weg in de omgeving. Al sinds 1601 woonachtig in Juliéas. Het duurde alleen tot 1877 tot ze van wijn maken hun beroep maakten. Inmiddels staat de zevende generatie aan het roer, vader (Laurent) en zonen. En hun inspanningen zijn in het geval van deze Villages niet vergeefs geweest. Mooi meegenomen in dit geval, een alcoholpercentage van 12,5 procent. Beaujolais neem je om je lekkere dorst te lessen en niet om op je brood te smeren: we hebben al edities met 14 procent op de teller geproefd. Moet je na het smeren een dutje doen. Enfin, kloek kersig, kokette kruiden, klein zoetje, fitte zuren en lekker wat grip. Maak ook kennis met de Fleurie, Morgon en - jawel - de Juliéas van de père et fils. Ook niet vies.



Weingut Heid Riesling Sauvignon Blanc trocken

Onallegaagse combi voor Duitse begrippen. Maar wijnmaker Markus Heid raakt de weg niet kwijt. Ik proefde al zijn clean crisper riesling trocken en was blij verrast. En het een-tweetje met sauvignon blanc doet er nog een schepje bovenop. Kraakheldere presentatie. Witte kiezels knisperen. Gletsjerwit van roestvrij staal. Grapefruit probeert zich vast te pakken. Goede zuren. Dit zindert, zuivert, doorklieft en verkwikt. Op pagina 26 en 27 valt meer te lezen over Weingut Heid.

Domaine de Mauperthuis Les Truffières Bourgogne Chardonnay

Klein domein op een steenworp afstand van Chablis. Al moet je dan wel een goeie werparm hebben: 8 kilometer zuidelijk van de regio waarin kraak, knisper en krokant wijnen het beeld bepalen. Zou je niet zeggen met deze chardonnay. Proef 'm blind en een eerste associatie met Mâcon, zuidelijke Bourgogne, zou niet tot hilariteit leiden. Rond, zacht, romig, licht tropisch en milde zuren. Mooie wijn.



Sella & Mosca Terre Rare Carignano del Sulcis

Terre Rare. Zeldzaam grond. Bijzondere rosso. Sardijns rood. Van de carignandruif die ter plekke een veel indrukwekkender naam heeft opgeëist. Een opeenstapeling aan geuren en smaken, soms direct, dan weer wegzwevend. Ondanks de 'veelheid' toch uiterst transparant en zelfs dorstlessend. Pruimen, wat zure kersen, het parfum van cacao, een zweem leer, exotische specerijen. Zeldzaam en bijzonder smakelijk.



GRANDS CRUS

Clos des Lunes Lune d'Argent – Bordeaux Blanc Sec 2019

Opgericht door Olivier Bernard, de eigenaar van Domaine de Chevalier in Pessac-Léognan en Chateau Giraud in Sauternes, werd er vroeger zoete wijn gemaakt onder de naam van Château Haut Caplane. Dat is niet langer het geval, nu dat Olivier Bernard en zijn zoon, Hugo Bernard de zaken naar hun hand hebben gezet. De 45 hectare wijngaard van Clos des Lunes is beplant met 70% semillon en 30% sauvignon blanc. De wijnstokken zijn oud, met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. De plantdichtheid is 6500 wijnstokken per hectare. Alle werkzaamheden in de wijngaarden zijn biologisch, met het doel geheel zelfverzorgend te zijn. De bodem waarop de druivenstokken staan aangeplant bestaat uit een mix van grind, klei, zand en

kalksteen. De wijngaarden liggen vlakbij beroemde wijnhuizen als: Château d'Arche, Château Guiraud en Château d'Yquem.

Clos des Lunes - Lune d'Argent

Clos des Lunes - Lune d'Argent is de Grande Cuvée. De wijn onthult het volledige potentieel van semillon, vergezeld met sauvignon blanc. Jaargang 2019 is een blend van 70% semillon en 30% sauvignon blanc. Een deel van de wijn (25%) heeft 6 maanden houtrijping gehad, waarbij regelmatig battonage is toegepast. Het resultaat is een licht strogele wijn met een intense en complexe neus, waarbij tonen van exotisch fruit en citrusvruchten te herkennen zijn. In de mond is de wijn gul en sappig zonder zwaar te zijn. De citroenachtige

frisheid van sauvignon blanc vormt een prachtig contrast met het rijke karakter van semillon. Een heerlijke Bordeaux Blanc Sec die het ontdekken meer dan waard is!

Wine Spectator: 93/100

Delicious, featuring a mix of pear, tangerine, yellow and green apple flavors, lined with light honeysuckle and fennel hints. Creamy along the edges, and pure and vibrant through the middle. This combines racy and exotic notes in a distinctive package.

Sarget de Gruaud Larose 2015

Château Gruaud Larose behoort al jaren tot de beste wijngoederen van de appellation Saint Julien. Het eerste deel van de naam komt van een plaatselijke priester genaamd Joseph Stanislas Gruaud, de eerste eigenaar van het château. Destijds, in de jaren 1750, stond het wijngoed al bekend om de kwaliteit van haar wijnen. Na zijn dood in 1771 ging het eigendom over naar zijn schoonzoon, genaamd Joseph-Sébastien de Larose. Hij zorgde ervoor dat de wijnen, vanaf 1791, onder de naam Gruaud Larose op de markt kwamen. Na verkoop via een veiling, komt het wijngoed begin 19e eeuw in handen van twee mannen (Jean Auguste Sarget & Pierre Balguerie-Stuttenberg), die gezamenlijk besluiten het domein op te splitsen in 'Chateau Gruaud Larose Sarget' en 'Chateau Gruaud Larose Faure.' Uiteindelijk zorgt de familie Cordier er in 1935 voor dat Chateau Gruaud Larose Sarget en Chateau Gruaud Larose Faure weer één worden, door beide individuele domeinen te kopen. Hierdoor wordt er sinds 1979 weer

wijn op de markt gebracht onder de naam Gruaud Larose.

Jean Merlaut

Sinds 1997 is het wijngoed in handen van Jean Merlaut, tevens eigenaar van o.a. Château Chasse-Spleen en Château de Camensac. Hij introduceerde een aanpak waarbij zoveel mogelijk biologisch wordt gewerkt in de wijngaarden. De 82 hectare aan aaneengesloten percelen bevindt zich ten zuiden van het dorp Saint Julien. Ruim de helft van de wijngaarden is beplant met cabernet sauvignon. Daarnaast staat er ook merlot, cabernet franc en petit verdot aangeplant. Opmerkelijk is het feit dat de omvang van de wijngaard sinds de classificatie van 1855 niet gewijzigd.

Sarget de Gruaud Larose

Zoals ieder top château in Bordeaux, heeft Château Gruaud Larose naast de Grand Vin

ook een tweede wijn genaamd "Sarget de Gruaud Larose." Jaargang 2015 van Sarget de Gruaud Larose is een blend van cabernet sauvignon (72%), merlot (18%), petit verdot (8%) en cabernet franc (2%). Na vinificatie kreeg deze wijn 14 maanden houtrijping in Frans eikenhouten vaten, waarvan 15% nieuw eiken. Deze charmante tweede wijn is wat lichter en fruitiger dan de Grand Vin, met heerlijke aroma's van kersen, framboos en een lichte kruidigheid. De wijn is mooi in balans, met veel frisheid, prettige tannines en een lange afdronk. Een fantastische tweede wijn afkomstig van één van de beste wijngoederen van Saint Julien.

Etiket

Leuk weetje, het was eigenaar Jean Auguste Sarget die kwam met het idee om "Le Vins des Rois, Le Roi des Vins" (vertaling: koning der wijnen, wijn van koningen) te vermelden op het etiket. Tot op de dag van vandaag staat dit nog vermeld op het etiket.



Benguela Cove: 'Cool Climate' South Africa

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

De Benguela-stroom is onderdeel van de Zuid-Atlantische gyre, een grote ringvormige stroming in het zuidelijk deel van de Atlantische Oceaan. Net ten zuiden van de evenaar stroomt hier het oceaanwater westwaarts, buigt bij de kust van Zuid-Amerika naar het zuiden af en stroomt vanaf het zuiden van dat continent in een halve cirkel terug richting Afrika. En waar deze ringstroom even ten westen van Kaap Agulhas op het Afrikaanse continent stuit, welt vanuit de diepten van de oceaan heel koud water op om aan de kust aan de oppervlakte te komen. Deze koude Benguela-stroom heeft een grote impact op het plaatselijke klimaat langs dit stuk van de Zuid-Afrikaanse kust.

Het is het, zeker voor Zuid-Afrikaanse begrippen, uiterst koele klimaat langs de kust van de baai ter hoogte van Hermanus, waarin de herkomstbenaming 'Walker Bay' zich onderscheidt van alle andere wijnbouwgebieden in de Kaapprovincie. Ook vroegrijpende druivenrassen als de pinot noir komen hier in alle rust, relatief laat in het seizoen tot rijping zodat ze uiterst verfijnde aroma's kunnen ontwikkelen. En, omdat de zon wel hoog aan de hemel staat, worden zelfs rassen als syrah nog rijp, al leveren ze een

heel ander, veel eleganter soort wijn op dan in veel hetere gebieden.

Even ten westen van Hermanus ligt een rustige lagune, aan de monding van de Bot rivier. Daar, op de oostelijke oever, net ten noorden van het plaatsje Fisherhaven, ligt het wijngoed van Benguela Cove, met 62 ha aan wijngaarden. In 2013 kocht Penny Streeter de op dat moment wat kwijnende wijngaarden en maakte er een buitengewoon succesvol wijngoed van. Daarnaast maakte zij er ook een succesvolle plek voor wijntoerisme van: er is een uitmuntend restaurant, een kunstgalerie en een plek waar ook de kinderen zich kunnen vermaken, met o.a. een avontuurlijke midget golf baan. Behalve 70 ha aan wijngaarden zijn er ook olijfgaarden en velden met lavendel. En met het uitzicht over de Atlantische oceaan maakt dit alles Benguela Cove tot een haast paradijselijke plek.

Maar een wijngoed is meer dan alleen een romantische droom; en om echt succesvol grote en bijzondere wijnen te maken is meer nodig dan een bijzonder terroir: niet alleen een heel bekwame wijnmaker, die Penny Streeter heeft gevonden in de gelauwerde Zuid-Afrikaanse wijnmaker Johann Fourie,

maar ook de kunst om de wijnen succesvol in de markt te zetten. Zonder voldoende en rendabele afzet zouden de kelders snel overvol raken en zou een wijngoed binnen enkele jaren een zieletogend bestaan lijden. En van een bedrijf een succes maken, dat is Penny Streeter wel toevertrouwd (zie kader). En juist daarom voorspellen wij Benguela Cove een grote toekomst.

Het assortiment van Benguela Cove bestaat uit een drietal series plus een icoon-wijn. De Lighthouse Collection is bedoeld om uw smaakpapillen te verwennen met al die bijzondere kenmerken van een koel wijnbouwklimaat maar wel op een heel toegankelijke manier. De naam verwijst naar de vuurtoren gebouwd, die uitkijkt over de wijngaarden, de Bot-lagune en de Atlantische Oceaan. De serie omvat:



Lighthouse Moody Lagoon

Een intrigerende dieprode blend van shiraz, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot en merlot. Met zijn mooie balans tussen donker fruit en wilde kersen kan deze wijn een veelheid aan gerechten aan. Aroma's van moerbei en bosbes, verlevendigd met tonen van cederhout, gedroogde kruiden als korianderzaad en van met de hand gekneusde verse tuinkruiden: een vleugje rozemarijn speelt in de verte door het bouquet. Pure fruitigheid met voldoende gewicht om tot een intens, evenwichtig en heerlijk fris geheel te komen. Mettertijd zullen de tannines steeds zachter worden.

Lighthouse Sauvignon Blanc

In de geur explosieve aroma's van kruisbes en grapefruit met een vleugje rijpe guave, citroenrasp en een topnoot van wilde rozen. De smaak is intens en mond vullend, met volop fruit: meloen, suikerappel en witte perzik. Op de afdronk een licht zilte, verleidelijk minerale toon. De wijn is beendroog en met een citrusachtige frisheid doet hij sterk denken aan klassieke wijnen uit de Oude Wereld. Maar het uitbundige fruit maakt zijn echte herkomst overduidelijk.

Lighthouse Syrah

Purperrood van kleur. Kenmerkend voor dit druivenras is de verleidelijke geur van de donker fruit, een rijk parfum met een heerlijk zweem van peper. Sappige rijpe tannines geeft structuur aan het stoere fruit, dat mooi doorzet tot in de zilte afdronk die lang natalmt in de mond.



Keldermeester Johann Fourie en eigenaresse Penny Streeter

Dan volgen de Estate-wijnen: karaktervolle, heel expressieve wijnen:

Estate Sauvignon Blanc

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

Estate Pinot Noir

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

Estate Malbec

De intensiteit van de kleur is betoverend en de smaak is al even intens. Laag na laag aroma's van pruim, zoethout, tijm, zwarte peper, moerbei, leer, zwarte kers en viooltjes. Het rustieke elegantie van de malbec, verluchtigd met verfijnde nuances van aardbei op de afdronk en een zilte toets. Stevige tannine en een jeugdige frisheid. Een wijn met distinctie, intens, met lengte en evenwicht.

De Vinography-wijnen zijn de weerslag van een logboek, bijgehouden door zowel de natuur als door de wijnmakers van Benguela Cove: het benadrukt de unieke kenmerken van een enkele wijngaard die in de wijn tot uitdrukking komen.

Vinography Chardonnay

Het brede palet van citrus en tropisch fruit voert u mee op een tocht langs de subtiliteiten van een koel klimaat. Elke nuance ontvouwt zich een voor een als de wijn iets opwarmt: gember, hazelnoot, citroencustard, loquat (Japanse wolmispel) en citroenverbena. De elegantie is overweldigend: onberispelijk van structuur doet hij al het fruit eer aan met een verfijnd evenwicht tussen alle componenten. Het fruit en de mooie zuren geven tezamen de wijn zijn lengte, die zich vertaalt in een intense smaak en veel concentratie. Het zeer goed gedoseerde gebruik van eikenhout voegt structuur en textuur toe die uitmondt in een licht zilte, droge, ronde afdronk.



Estate Chardonnay

Het is haast onmogelijk niet verliefd te worden op het weelderig aroma van deze wijn. Licht goudgeel van kleur; het prachtig palet van aroma's als geroosterde amandelen, vuursteen, sinaasappelbloesem en gedroogde perzik is onweerstaanbaar en zet door in de smaak. De stevige zuren geven tegenwicht en de romigheid vult de mond, met op de afdronk citrusrasp, grapefruit en een vleugje noga. De mineraliteit verluchtigt het romige mondgevoel en geeft er structuur aan, uitmondend in een frisse, zuivere afdronk. Deze zeer karaktervolle wijn kan het best omschreven worden als verfijnd complex.

Estate Collage

Deze Bordeaux-stijl blend, van cabernet sauvignon, petit verdot, merlot, malbec en cabernet franc staat voor elegantie. Elk druivenras voegt iets toe zonder te overheersen. Het aanvankelijk mannelijke karakter van deze wijn wordt verzacht door de levendige tonen van viooltjes, zodat er een klassiek, veelzijdig geheel ontstaat. Rijk aan aroma's van pruimen, marsepein en zoethout verpakt in koele nuances van tabaksblad, ceder en gedroogde kruiden. Hecht doortimmerd qua rijpe tannine biedt de smaak veel fruit en doet je naar meer verlangen. Een wijn met diepte en complexiteit.

Vinography Pinot Noir

Lagen en lagen met fruit en complexe smaaknuances die je telkens tot een nieuwe slok verleiden. Met deze wijn zit je op het puntje van je stoel en je blijft je verbazen over die medley aan aroma's, waaronder aardbei, moerbei, fruitsnoepjes en viooltje, met een koel en aards randje van hazelnoot en Turks fruit in de smaak. Gemaakt om jong te drinken leent deze wijn zich heel goed voor verdere rijping op fles, zodat zijn kenmerkende charme nog beter naar voren zal komen. Leg daarom een paar flessen opzij voor later en geniet van de ontwikkeling.

Vinography Petit Verdot

De kracht van deze wijn is te vinden in zijn elegantie en de delicate tonen die een verfijnde rode wijn kenmerken. Boordevol rood en zwart fruit, ondersteund door een zacht parfum van lavendel, rozen en een vleugje Turks fruit. Als tegenwicht voor het fruit voegen de tonen van gebakken rode paprika, grafiet en wat zwarte peper een smaakvolle glans aan het geheel toe. De stevige, verfijnde tannine geeft structuur, de frisheid zet door tot in de lange afdronk. Deze wijn is de belichaming van klasse en finesse.



Tot slot is er de Catalina Semillon, een unieke wijn waarvan elk jaar slechts drie vaten gemaakt worden.

Deze wijn is etherisch en eist tegelijk alle aandacht op. Betoverend met zijn complexe aroma's van zoete erwten, citroengras, kweeper, sinaasappelbloesem, witte lelie en fynbos. Het opmerkelijke pure van al deze fruitnuances ontvouwt zich ook in de mond, gevat in frisse vruchtenzuren en een zilte toets als van een oesterschelp. Met deze elegante wijn wordt de mythe uit de jaren '80 als zou semillon niet meer dan een 'werkpaard' zijn, voorgoed naar het rijk der fabelen verwezen. Het is juist de intensiteit en aangename smaak die wordt gewaardeerd en deze wijn is daar een uitgelezen voorbeeld van. Met zijn focus en precisie, complex en tegelijk vriendelijk is deze semillon een vaandeldrager voor het wijngoed.





Viognier druiventros



Viognier, een grootse comeback.

Druivenrassen die weer aan de vergetelheid ontruikt worden en zich in een hernieuwde belangstelling mogen verheugen, daar zijn legio voorbeelden van. Maar zelden is een comeback zo spectaculair als die van de viognier (spreek uit: vie-on-jee). Nog maar 35 jaar geleden schreef Jancis Robinson in haar standaardwerk 'Vines, grapes and wines' het volgende over de viognier: "Op kwantitatieve gronden kan de viognier-druif amper aanspraak maken op vermelding in dit boek. Maar toch. In elke verhandeling waarin de grootste wijnen van de wereld aan de orde komen, wordt dieper ingegaan op die zo intrigerende viognier. En dit ondanks het feit dat er in de hele wereld amper 32 ha mee is beplant (...)."

Viognier was destijds vrijwel uitsluitend te vinden in de noordelijk deel van het Rhône-dal, in de wijngaarden van de illustere, maar zeldzame Condrieu en de nog zeldzamer Château Grillet en een paar hectaren in Côte Rôtie, waar door de beste producenten van oudsher een klein percentage viognier werd mee vergist met de syrah. Hoe anders is dat nu: niet alleen treffen we de viognier nu aan in het hele Rhône-gebied en in de Languedoc-Roussillon, ook in de vele andere landen wordt hij graag en met succes verbouwd: in het zuiden van Europa, in Noord- en Zuid-Amerika, in Zuid-Afrika en in Australië, overal is dit druivenras in opkomst.

Steeds meer wijnmakers ontdekken dat de viognier zoveel te bieden heeft, dat ze op de koop toe nemen dat het niet de makkelijkste druif is om te verbouwen: de druiven zijn

doorgaans klein, de opbrengsten per hectare niet al te hoog. Maar wijn drinkers blijken er zo verzot op dat het de moeite loont.

Viognier voegt dan ook echt iets toe, met zijn unieke karakter: vol, zacht, rijk en weelderig van smaak, met niet al te veel zuren en met een betoverend bouquet van steenfruit als abrikoos en perzik en van meibloesem. En Rhône-expert John Livingstone-Learmonth meende zelfs de geur die vrijkomt bij het schillen van rijpe peren te herkennen. Hoe het ook zij, voor heel veel wijn drinkers is het liefde op het eerste gezicht. Dat het zo lang geduurd heeft voor de viognier werd herontdekt, heeft ook te maken met sterk verbeterde wijnmaak-technieken. Want hij vraagt om de nodige zorg van de wijnmaker; vooral vanwege zijn lage zuurgehalte is hij in de kelder een stuk kwetsbaarder dan rassen met meer zuren.

Misschien wel de belangrijkste rol die de viognier op dit moment vervult is als component van een blend: zelfs een betrekkelijk kleine portie viognier voegt aan veel wijnen iets heel bijzonders toe: een zachte rondheid, maar vooral een intrigerende en soms zelfs betoverende boventoon in het bouquet. Wijnmakers uit verschillende windstreken hebben zich laten inspireren door Côte Rôtie en begonnen wat viognier mee te laten vergisten met hun syrah, vaak met opmerkelijk resultaten. En vervolgens werden nieuwe, vaak witte combinaties uitgeprobeerd: chardonnay met viognier, chenin blanc met viognier om maar een paar voorbeelden te noemen.

Vrij recent is de opkomst in de zuidelijke Rhône, waar de viognier rode, maar vooral ook witte Rhône-wijnen van een extra dimensie voorziet. De Côtes du Rhône Blanc van Domaine Brunely is daar een sprekend voorbeeld van. Kortom, we gaan de viognier, puur of in combinatie in de toekomst nog veel vaker tegenkomen. Zo maar een paar voorbeelden >



Domaine Brunely, Cotes du Rhone Blanc

Een kleine hoeveelheid viognier in de assemblage voegt een heerlijke rijpe weelderigheid toe aan de eerder minerale frisheid en het witte fruit van de roussanne en marsanne. De wijn bezit heerlijk wit, sappig fruit, zowel in de geur als in de smaak. Deze Cotes du Rhône is mooi mond vullend waarbij de frisse zuren tegenwicht bieden aan het fruit. Opvallend zijn ook de aangenaam florale tonen en een zwoele weelderigheid van steenfruit zoals perziken en abrikozen.



Lorigeril 'Terrasses' Viognier, Pays d'Oc

De wijn heeft een krachtige geur met vooral tonen van vers fruit, zoals perzik en passievrucht en wat florale tonen. Het is een evenwichtig, rijke, romige, levendig smakende wijn met veel citrusachtige aroma's. Een wijn om jong te drinken, in al zijn frisse fruitigheid.



Lorigeril 1620 Chardonnay Viognier, Pays d'Oc

Deze Zuid-Franse wijn heeft een krachtige neus met verse fruit aroma's van grapefruit, ananas, citroenschil en lychee. Daarnaast zijn er heerlijke tonen van gedroogde abrikozen en muskaat te herkennen. Deze verfrissende wijn met een goede balans kunt u het beste jong drinken.



Lorigeril 1620 Syrah Viognier, Pays d'Oc

Een hedendaagse versie van een rode klassieker: een samen met viognier vergiste syrah. Een combinatie die we wel vaker zien in de Rhône-vallei. Aroma's van mediterrane kruiden, cassis vermengd met abrikozen en verse druiven zijn kenmerken van deze rode wijn. De smaak is rond en vol met fruit. De wijn bezit zachte tannines.



Alvi's Drift Signature Viognier, Worcester, Zuid-Afrika

De aroma's in deze wijn worden gedomineerd door abrikozen en witte perziken. De wijn is zacht, rijp en rond met een vriendelijk mondgevoel, met abrikozen, nectarines en zelfs een beetje honing. Nuances van cashewnoten zorgen voor nog meer elegantie en aroma.



Alvi's Drift Reserve CVC White Blend

Een blend van chenin blanc, viognier en chardonnay. In de neus herkent u aroma's van perzik en abrikoos met subtiele tonen van geroosterde noten en een hint van rijpe meloen. In de smaak is het houtgebruik en het fruit goed met elkaar in balans. De fijne zuren geven de wijn een vol mondgevoel en veel lengte.



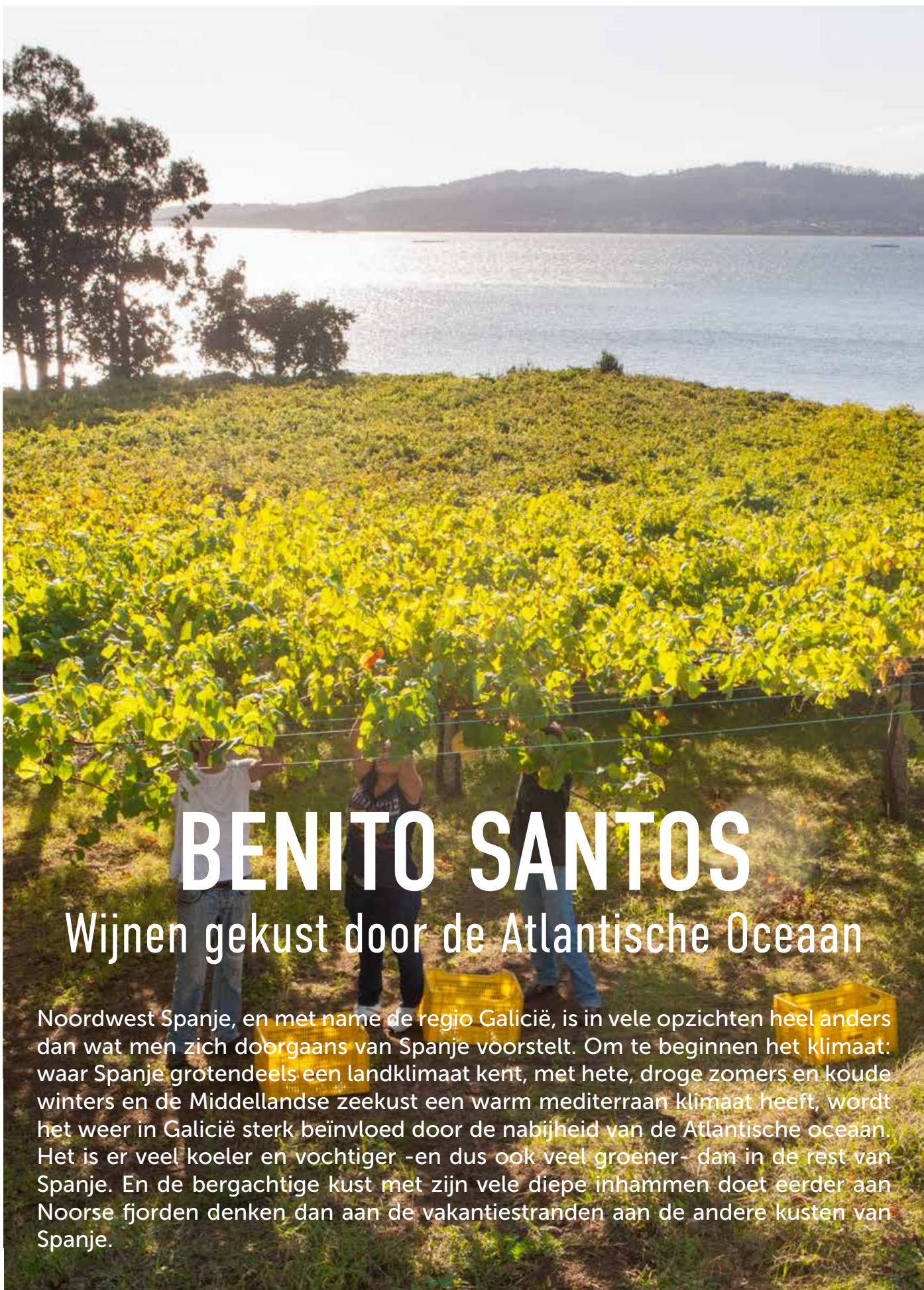
Gamla Viognier Chardonnay, Golanhoogte

Een echte charmeur, met geuren van perziken, bloemen, citrus, groene appel en meloen. Deze smaakvolle witte wijn is zeer expressief: je vindt zowel de aromatische smaken van de viognier-druif als die van de chardonnay.



Yarden Viognier, Golanhoogte

Deze wijn bezit aroma's van noten, verse perziken, abrikozen en bloemen. Deze Yarden Viognier is rijk en vol van smaak met tonen van parfum en specerijen. De wijn heeft een rijke smaak, is zeer elegant en een plezier om te drinken.



BENITO SANTOS

Wijnen gekust door de Atlantische Oceaan

Noordwest Spanje, en met name de regio Galicië, is in vele opzichten heel anders dan wat men zich doorgaans van Spanje voorstelt. Om te beginnen het klimaat: waar Spanje grotendeels een landklimaat kent, met hete, droge zomers en koude winters en de Middellandse zee kust een warm mediterraan klimaat heeft, wordt het weer in Galicië sterk beïnvloed door de nabijheid van de Atlantische oceaan. Het is er veel koeler en vochtiger -en dus ook veel groener- dan in de rest van Spanje. En de bergachtige kust met zijn vele diepe inhammen doet eerder aan Noorse fjorden denken dan aan de vakantiestranden aan de andere kusten van Spanje.



Monterrei



Oprichter Benito Santos



Albariño festival



Eigenaar Miguel (rechts) en wijnmaker Toño

Dat alles weerspiegelt zich in de volksaard en zeker ook in de wijnen die dit gebied voortbrengt. Om te beginnen zijn tintelfrisse witte wijnen hier een ware specialiteit, waar Spanje voor de rest toch vooral bekend staat om zijn stevige rode wijnen. De druivenrassen die het hier goed doen zijn typisch voor de streek: de albariño (die ook groot aanzien heeft in de iets zuidelijker gelegen Portugese Minho-streek en daar een héél bijzonder soort Vinho Verde voortbrengt) en de godello, beide wit en de rode mencia.

Toch bleven de wijnen van Galicië lang een goed bewaard geheim; hun grote internationale succes dateert van de laatste 30-40 jaar. Eén van de grote voortrekkers daarbij was Benito Santos, wiens familie al meer dan een eeuw wijngaarden bezat en bewerkte aan de Atlantische kust, in wat later bekend werd als de DO Rias Baixas.

Rias Baixas staat in het Galicisch dialect voor "lage rivieren", ofwel de riviermondingen, de diepe inhammen in de kust. De naam verwijst in dit geval naar het gebied rond vier riviermondingen, gelegen tussen de bedevaartsplaats Santiago de Compostella en de Portugese noordgrens. Het gebied kent vijf subzones. De bakermat van de DO en -naar men zegt- van de albariño is Val do Salnés, de koelste en meest direct aan de kust gelegen subzone. In Italië zou men in dit geval spreken

van "Rias Baixas Classico". Het is hier dat de familie van Benito Santos de wijngaarden had. Benito Santos raakte al jong overtuigd van de bijzondere kwaliteiten van de albariño-druif. Als één van de allereersten maakte hij wijn van 100% albariño. Zelf noteerde hij later in zijn dagboek: "Als ik me goed herinner was het in 1965 dat mijn vriend, de burgemeester van Cambados (de belangrijkste plaats in het Val do Salnés) me vroeg een kraam te bemannen op het plaatselijk festival om daar mijn Albariño te verkopen. Er was nog nooit wijn verkocht op dat festival. Het was natuurlijk een heel goed idee, maar het kostte mijn vriend de burgemeester, nog wel enige moeite me te overtuigen. Ik nam 500 flessen wijn mee: ze waren binnen 4 uur uitverkocht!"

In de jaren '80 werd Benito Santos een drijvende kracht achter het realisatie van de DO Rias Baixas, die uiteindelijk in 1988 werd toegekend. Intussen had hij in 1979 zijn eigen bodega opgericht om daar al zijn druiven voortaan zelf te verwerken en zijn eigen wijn op de markt te kunnen brengen.

Intussen heeft Benito Santos het stokje overgedragen aan de volgende generaties, die al even toegewijd en succesvol zijn. De bodega werd in 2002 uitgebreid en gemoderniseerd en begon vanaf toen ook met wijnen uit het wat verder landinwaarts in Galicië gelegen Monterrei.

Bij Benito Santos draait het vooral om 'terroir'. De wijngaarden in Rias Baixas liggen op nog geen 500 m van de oceaankust en dat proef je terug: fris, strak met een vleugje ziltigheid. Maar ook al is het wijngoed bescheiden van omvang, de 7 ha aan wijngaarden is in een drietal percelen opgedeeld omdat ze elk heel verschillende wijnen voortbrengen. De grootste deel van het wijngoed is inmiddels biologisch gecertificeerd.

'Rias Baixas is lang een goed bewaard geheim gebleven'

Is Rias Baixas het domein van de albariño, in het iets warmere Monterrei voeren de godello en de mencia de boventoon. De godello heeft razendsnel de harten van de mondiale wijnliefhebber veroverd: de wijnen zijn wat ronder en voller dan die van de albariño, met een complex aromatisch profiel: volop wit fruit, mineraal en met een vleugje vers gemaaid gras en wat florale tonen. De wijnen van de mencia, die ook elders in Noordwest Spanje wordt verbouwd, zijn in Monterrei opvallend geurig, boordevol fruit en evenwichtig met een prima structuur. En stuk voor stuk zijn het unieke wijnen die de wereld van de wijn verder verrijken.

Een goede kennismaking met de wijnen van Benito Santos zijn deze drie:



Benito Santos Albariño

Afkomstig uit Rias Baixas, Val do Salnés, van percelen met meer dan 30 jaar oude wijnstokken, aangeplant op een bodem van tot zandige klei verveerd graniet. De wijn is bleek strogeel van kleur. De geur is intens en zeer aromatisch, met rijp wit fruit en florale tonen. In de mond droog en fris, met een goede structuur en een aangename rondheid dankzij de 6 maanden rijping op de fijne 'lie'. Lang, puur en mineraal op de afdronk.



Benito Santos Godello

Afkomstig uit Monterrei, van percelen met meer dan 25 jaar oude wijnstokken, aangeplant op een bodem van graniet en leisteen. Bleek strogeel van kleur met groene reflecties aan de rand. Fris van geur met tonen van wit bloesem, tropisch fruit, vers gemaaid gras en honing. In de mond is de wijn rond en zacht, met een vleug abrikoos, mango en appel. De afdronk is opvallend lang.



Benito Santos Mencía

Afkomstig uit Rias Baixas, Val do Salnés, van percelen met meer dan 30 jaar oude wijnstokken, aangeplant op een bodem van tot zandige klei verveerd graniet. Robijnrood van kleur met paarse reflecties aan de rand. Volop bessenfruit in de geur, met een vleugje zuivel. De wijn heeft veel smaak en is fluweelzacht en evenwichtig, met tonen van rood fruit, bosbes en sleedoornpruim. Een aangenaam fruitige afdronk. Deze rode wijn komt gekoeld, op 12^o-14^oC het best tot zijn recht.

Twee heel bijzondere Albariño's zijn:



Benito Santos Eo, The Ocean Collection

Afkomstig uit Rias Baixas, Val do Salnés, van percelen met meer dan 30 jaar oude wijnstokken, aangeplant op een bodem van tot zandige klei verveerd graniet. Bleek strogeel met groene reflecties en een fraaie schittering. Intens en verfijnd van geur, met aroma's van rijp wit fruit en ananas, verpakt in frisse florale tonen (acacia) en een verfijnd vleugje balsamiek. Alle kenmerken van de albariño komen hier prachtig tot uitdrukking. Droog, fris en levendig van smaak. Zeer evenwichtig, met een zachte afronding en een opmerkelijk lange afdronk.



Benito Santos Pago de Xoan

Afkomstig van een heel oud perceel met wijnstokken van meer dan 70 jaar oud, direct aan de oceaan gelegen, in het Val do Salnés; de bodem bestaat uit tot zandige klei verveerd graniet. De jonge wijn rijpt maar liefst 24 maanden op de fijne 'lie'. Helder, twinklend strogeel van kleur. Een fascinerende geur van rijpe appel en citrus met een vleugje kweepeer. De smaak is romig, diep en compact, aangenaam en krachtig. De wijn heeft een enorme afdronk en ontplooit zich langzaam in het glas. Een albariño met een enorme persoonlijkheid.



GODELLO

onbekend maar niet onbemind.

Benito Santos Godello

Eén van de meer klassieke druivenrassen van Europa is de godello. Bijna uitsluitend aangeplant op het Iberisch schiereiland geeft godello wijnen met een geur die nog het meest doet denken aan appels, abrikozen en zachte perziken. Maar ook rijpe meloen, limoen en zelfs amandelen zijn herkenbaar in de geur. Godello mag worden gerekend tot één van de meer aromatische druivenrassen en staat voornamelijk aangeplant in Galicië, vooral in de DO Valdeorras. In buurland Portugal staat godello aangeplant onder de naam gouveio.

Spaanse chardonnay

Godello is een productief druivenras en levert vlezige druiven met voldoende suiker en een aantrekkelijke zuurgraad. Godello wordt vaak omschreven als een 'Spaanse chardonnay' en wijnschrijver Hubrecht Duijker typeerde deze wijn eens als een compromis tussen een Riesling en een Pouilly-Fuissé. Als je de wijn proeft klopt dat ook wel een beetje; wulps,

een tikkeltje vettig en bovenal boordevol tropisch fruit, dat is godello!

Mono-cepage

Hij doet het ook erg goed bij Hollandse asperges met ham én met vele soorten schaaldieren. Godello komt je meestal tegen als mono-cepage, maar soms wordt de wijn ook geblend met lokale helden als treixadura en albarino. Recent onderzoek heeft aangetoond dat er waarschijnlijk verwantschap is met de verdelho.

Godello kan rekenen op een schare trouwe fans. Het was ook Jancis Robinson die eerder schreef over godello; "Godello combines the structure of white burgundy with the finesse of a juicy mineral grape".

Godello terug op de kaart

Toch heeft het weinig gescheeld of godello was verdwenen. Door de vraatzuchtige druifluis was er aan einde van de 19e eeuw nog maar heel weinig godello in Spanje te

vinden. En wat er nog aan godello stond aangeplant, werd in rap tempo vervangen door de veel productievere en goedkopere palomino druif. Inderdaad, de druif bekend van de sherry. Gelukkig nam in 1974 een groep wijnbouwers het voortouw om de streek Valdeorras in Galicië nieuw leven in te blazen. Hun missie was duidelijk: de kwaliteit van de wijn in Galicië moest omhoog en daar ging de godello voor zorgen! Zij keken daarbij voornamelijk naar de manier waarop men in Duitsland wijnen maakten; met de nadruk op frisheid en gebruik van roestvrij staal. De groep wijnbouwers zocht naar authentieke druivenrassen en kwamen al snel op godello. Een wijndruif die goede resultaten geeft op glooiende heuvels en dat is nu juist waar Galicië er veel van heeft. Helaas stond er nog maar zo'n 1000 ha aangeplant met godello en deze stokken waren ook nog eens minimaal 60 jaar oud. Door klonale selectie kwamen er jonge godello scheuten beschikbaar. Herplant van deze jonge scheuten bracht nauwelijks problemen en godello was terug op de kaart!

GODELLO EN ASPERGES, *een heerlijke combinatie!*



ASPERGES MET HAM EN SALIEMOSTERDSAUS

BEREIDING

Schil de asperges en kook ze 10 minuten op zacht vuur met boter en zout. Haal ze daarna van het fornuis en laat ze in het water nagaren. Snijd terwijl de asperges opstaan de krielaardappeltjes doormidden. Kook ze met zout in 20-25 minuten gaar.

Maak ondertussen een saus van de slagroom, mosterd, 10 fijngesneden salieblaadjes en de in fijne stukjes gesneden ham en versgemalen peper. Laat de saus 5 minuten inkoken.

Doe de arachideolie in een klein pannetje, verhit deze tot 180 graden en bak in 10 seconden de overige salieblaadjes knapperig. Giet de asperges af en meng de krieltjes erdoor. Schep de saus eroverheen.

Rol de plakken ham op, snijd de rolletjes doormidden en verdeel ze over de borden. Leg op elk bord 5 kwartel eitjes, doormidden gesneden. Bestrooi met de gebakken salieblaadjes.

INGREDIENTEN

250 g in plakken gesneden ham, houd 4 plakken apart voor garnering
2 kilo asperges
400 ml slagroom
2 theelepels grove mosterd
50 g roomboter
450 g krielaardappeltjes
22 salieblaadjes
100 ml arachideolie
20 gekookte en gepelde kwarteleitjes
Peper en zout

Oostenrijk; Winzer Krems

Wijnbouw in Oostenrijk is zeer oud. Het waren de Romeinen die de wijnstok vanuit Italië over de Alpen naar Duitsland en Oostenrijk brachten. De geïsoleerde ligging van Oostenrijk met een overwegend continentaal klimaat maakt het land zeer geschikt voor wijnbouw al zijn het overwegend witte wijnen die Oostenrijk voortbrengt.



Tegenwoordig bedraagt de aanplant van witte druiven twee derde van het totaal en is er een derde ingenomen door blauwe druivenrassen. Al is er een verschuiving gaande van meer blauwe druivenrassen ten koste van de witte druivenrassen. I totaal staan er in Oostenrijk zo'n 35 druivenrassen aangeplant. De absolute nummer één is de gruner veltliner, inderdaad een wit druivenras en die de helft van de witte druiven aanplant voor haar rekening neemt. Ook riesling, sauvignon blanc, chardonnay, weissburgunder (of pinot blanc) en muskateller doen het in Oostenrijk erg goed. In rood voert zweigelt het peloton aan, op ruime afstand gevolgd door blaufränkisch en blauer portugieser. Ook pinot noir en sankt laurent staan steeds vaker aangeplant. Het grote aantal druivenrassen, aangeplant op steeds weer ander terroir maakt Oostenrijk zo boeiend. Weinig wijnlanden die met zoveel verschillende wijnstijlen kunnen uitpakken als Oostenrijk. En, niet geheel onbelangrijk; Oostenrijk heeft dan ook nog eens de strengste wijnwetgeving ter wereld!

In 2002 heeft men de term DAC geïntroduceerd wat staat voor Districtus Austriae Controllatus. Het is een rijks-erkende classificatie in de Oostenrijkse wijnbouw. Als eerste wijng gebied mocht het Weinviertel de DAC voeren. Wijnen met DAC op het etiket staan onder streng toezicht. Ook Kremstal mag de term DAC voeren maar uitsluitend voor wijnen afkomstig van gruner veltliner en riesling.

De wijnbouw in Oostenrijk is zeer traditioneel. De oogst gebeurt vrijwel uitsluitend handmatig en veel producenten werken grotendeels biologisch. Het handmatige oogsten wordt voornamelijk ingegeven door het feit dat veel wijngaarden op steile hellingen gelegen zijn. Niet zelden ongeschikt voor landbouwvoertuigen.

Oostenrijk is onderverdeeld in een aantal wijnregio's, die overwegend in het oosten gelegen zijn, dichtbij de grens met Hongarije en zo'n beetje allemaal op dezelfde breedtegraad als de Bourgogne in Frankrijk. Bekende regio's zijn bijvoorbeeld Weinviertel, Wachau, Kremstal, Kamptal, Thermenregion, Burgenland en Neusiedlersee.

Een wijnstreek die we hier graag extra uitlechten is de Kremstal. Dit gebied maakt deel uit van het grotere Nieder-Österreich en veel wijngaarden zijn als terrassen aangelegd en kijken uit over de rivier de Kemp. Deze rivier mondt uiteindelijk uit in de Donau. Kremstal is een zeer bekend en gerenommeerd wijng gebied en herbergt Oostenrijks belangrijkste wijnstad, namelijk Langenlois. De bodem in het Kremstal bestaat vaak uit een merkwaardige zachte löss. Een bodemsoort waar vooral riesling en gruner veltliner het erg goed doen. Löss is een bodemsoort die we ook in Nederland, en dan vooral in Limburg veel tegenkomen. Löss bestaat uit zeer fijne korrels, die kleiner zijn dan bijvoorbeeld

zand maar die wel zeer veel voedingsstoffen bevatten. Ideaal ook voor wijnbouw.

Het klimaat in Kremstal is duidelijk continentaal. Met vrij veel zon in het voorjaar en warme zomers. De oostzijde van het Kremstal is open waardoor er warme lucht wordt aangevoerd vanuit de Pannonische vlakte in Hongarije. Vanuit het Waldviertel komt er in het najaar vaak een koele, vochtige noordelijke wind het Kremstal in. Dat zorgt dan weer voor tamelijke koude winters. Het zijn juist de grote verschillen in temperatuur die zorgen voor verfijning van gruner veltliner en riesling in Kremstal.

De wijnkelder van de Winzer Krems is de belangrijkste van Oostenrijk. In het pittoreske dorpje Krems, 70 km ten westen van Wenen worden zeer toegankelijke frisse wijnen gemaakt. Maar ook de rode wijnen gooien stevast hoge ogen op diverse wijnproeverijen. Winzer Krems is een coöperatie en is opgericht in 1938. 1480 aangesloten leden en bijna 1000 hectare wijngaarden maakt Winzer Krems tot één van de grootste coöperaties in Oostenrijk.



Winzer Krems, Kellermeister Sankt Laurent

De wijn heeft een zijdezachte textuur met fijne tannines, die structuur verlenen aan de heerlijke aroma's van frambozen en kersen. Elegante afdrank. Heerlijk mild smakende rode wijn die heel toegankelijk is maar ook tot zeker vijf jaar na de oogst bewaard kan worden. Algemeen wordt aangenomen dat sankt laurent een kruising is tussen pinot noir en een ander druivenras. Welke ras dat zou kunnen zijn geweest, heeft men helaas nog altijd niet kunnen achterhalen. Sankt laurent of st. laurent zoals de druif ook vaak op het etiket wordt vermeld, is een veel voorkomend druivenras in Oost-Europa. Ook in Duitsland en dan met name in de Pfalz geeft de druif zeer goede resultaten.



Winzer Krems, Wienzierl Blauer Zweigelt

Deze Weinzierl Blauer Zweigelt heeft een uitgesproken fruitig-kruidig karakter dat doet denken aan bessenfruit. Hij is vol, krachtig, smaakvol, licht kruidig, mooi rond en bevat een aantrekkelijke zuren structuur. Blauer zweigelt is in 1922 ontwikkeld is door Fritz Zweigelt in Klosterneuburg, Oostenrijk. Het is een kruising van de st. laurent en blaufränkischdruiven. Het is de meest voorkomende blauwe druif in de Oostenrijkse wijnbouw. In 2018 besloeg het areaal aldaar 6812 hectare. Ook wordt zij in Kroatië, Hongarije, Duitsland en Canada verbouwd.



Winzer Krems, Weinzierl Gruner Veltliner

De Weinzierl Grüner Veltliner heeft de typische karakteristieken die je tegenkomt bij de druiven, afkomstig van de terraswijngaarden langs de Donau; een strogele kleur, aroma's van bloemen, perzik met lichte peper, droog en heel lichtvoetig. De smaak is licht kruidig en is knisperfris.



Winzer Krems, Kellermeister Gruner Veltliner, Privat

'De mooiste kwaliteit gruner veltliner wordt door de keldermeester van de Winzer Krems apart gevinifieerd, hij noemt het Kellermeister Privat: hij drinkt hem ook graag privé.'

De wijn is fonkelend lichtgeel van kleur. Hij heeft een complexe geur van mango, ananas, grapefruit, mint en bloemen. Fris en fruitig van smaak met fijne zuren en een verrassend lange afdrank.



Ook van druiven maar geen wijn Osborne Veterano Brandy

Een echt stijlcoön van Spanje, zo mogen we het bedrijf Osborne zeker wel noemen. Wie met de auto naar Spanje reed zag de zwarte stier al van verre op de heuvel staan. De zwarte stier werd ontwikkeld in opdracht van de groep Osborne in de jaren '50 van de vorige eeuw door het reclamebureau Azor en de kunstenaar Manolo Prieto. De zwarte stier is nu niet alleen een symbool van de klasse Osborne Veterano Brandy, maar is uitgegroeid tot een soort badge van Spanje. Heel even heeft men in Spanje overwogen om deze stieren te verwijderen maar daar zijn ze snel van terug gekomen. De stieren horen bij Spanje zoals ook 'brandy' bij Spanje hoort en zeker de Veterano!

In een eerdere editie brachten wij de brandy Carlos I voor het voetlicht en de Osborne Veterano Brandy mag zeker niet ontbreken. Ook dit is een distillaat op basis van druiven. Op het etiket van iedere fles prijkt de benaming Denominación Específica Brandy de Jerez en dat betekent dat Osborne Veterano Brandy afkomstig moet zijn uit Andalusië. Osborne Veterano Brandy wordt vervaardigd in de bodegas van Osborne in Puerto de Santa Maria en is een blend van diverse wijndistillaten uit de regio, die in het solera systeem gerijpt zijn op eikenhouten vaten. Ditzelfde rijpingsstelsel wordt toegepast bij sherry.

Het proces van deze mooie brandy start met een zorgvuldige selectie van de eau-de-vie die wordt gedistilleerd in de distilleerderij die sinds 1880 in werking is voor Osborne. Hier wordt de kennis en ervaring uit het verleden verenigd met moderne distilleer technieken. Door middel van speciale "continuous stills" en "copper stills" worden hier verschillende stijlen brandy gedistilleerd die vervolgens op Amerikaanse eikenhouten vaten een minimale vatlagering van een jaar ondergaan. De Amerikaanse eikenhouten vaten zijn voorheen gebruikt voor premium Oloroso en Amontillado sherries. Dit zorgt voor een intens fruitige smaak en geur. Osborne Veterano Brandy heeft een lichte, heldere amberkleur. De smaak kan omschreven worden als druivig, met tonen van pruimen en vanille. Veterano is een ronduit delicate brandy.



In Spanje wordt Osborne Veterano Brandy vaak gebruikt in de Carajillo; espresso op smaak gebracht met 'brandy'. Het woord carajillo komt oorspronkelijk uit Latijns-Amerika en het is het verkleinwoord van carajo wat zoiets betekent als „verdorie“... Men wil hiermee aangeven dat de koffie door toevoeging van de Veterano pittiger wordt. Ook lijkt het woord carajo niet zomaar toevallig op het Engelse courage (moed). Die heb je namelijk nodig om deze te drinken, oorspronkelijk werd namelijk rum met Spaanse koffie gebruikt. Dit wordt dan in een hittebestendig klein glas geserveerd. Wij zijn alleen bekend met de zogenaamde Spaanse koffie waarbij men een likeur erbij serveert, hij hoort echter IN de espresso. De eenvoudigste wijze een Carajillo te maken is een brandy in een Espresso bij te schenken. Er zijn mensen welke de quemado (gebrande) versie prefereren. Hierbij wordt de brandy samen met een stukje citroenschil en enkele koffiebonen met behulp van de stoompijp van de espresso machine verhit, om vervolgens in vuur te steken. In deze vlam wordt met behulp van een lepel, suiker gekaramelliseerd en toegevoegd. Als laatste wordt dit brandende mengsel onder de espresso machine geplaatst om met de koffie geblust te worden.



‘Wijnklets’ met Michel van Tuil

Ontdek de Mâconnais streek met zijn heerlijke witte wijnen.

Komend vanuit Nederland via de Route du Soleil kun je de afslag 27 richting Tournus nemen voor een bezoek aan de Mâconnais. Tournus is een pittoresk stadje gelegen aan de rivier de Saône, tussen de steden Dijon en Lyon en zo’n acht uur rijden vanaf het midden van ons land. In de zomer een prima start van de vakantie en om de Mâconnais wat beter te leren kennen.

Rijd de volgende dag van Tournus naar Lugny om de grote Coöperatieve wijnkelder te bezoeken. Onderweg kom je langs het dorpje Chardonnay. Via de D15 naar Cluny om de overblijfselen van de immense Abdij van Cluny te bezichtigen. Daarna via de D980 naar Berzé-le-Châtel met zijn kasteel uit de 13de eeuw, van waaruit je een fraaie uitzicht hebt over de vallei.

Verder naar de naamgever van deze zuidelijke Bourgognestreek, de stad Mâcon. Het oude centrum is klein maar fraai en daarnaast zijn er enkele zeer mooie kerken en het Maison Mâconnaise des Vins. Dit Maison werd in 1958 opgericht door wijnprofessionals die de wijnen van Zuid-Bourgondië promoten. Overnachadressen zijn er genoeg, net zo als aantrekkelijke terrassen en goede brasserieën, gelegen langs de Saône.

Mâcon is een prima uitvalbasis om de wijnen uit de Mâconnais te ontdekken. Het wijnbouwdistrict heeft 7.000 hectare aan wijngaarden en een gemiddelde jaarproductie van 47 miljoen flessen. Ruim 85% van de productie is wit met als belangrijkste druif de chardonnay.

De streek bezit een aantal heuvelruggen die van noord(oost) naar zuid(west) lopen. In valleien en op plateaus liggen de meeste wijngaarden op kalkrijke gronden. Het klimaat is zachter dan dat van de noordelijke Bourgognegebieden. In het westen vormt het riviertje de Grosne de grens en in het oosten de rivier de Saône. In het zuiden vinden we de hellingen met wijngaarden en de rotsen van Solutré en Vergisson. De regionale Appellation geldt voor rood, rosé en wit. Sappige witte wijnen komen van de Appellation Mâcon-Villages. Daarnaast zijn er vijf gemeenten met een eigen Appellation voor witte wijnen. De twee bekendste zijn Saint-Véran en Pouilly-Fuissé.

Saint-Véran omvat 723 ha en de chardonnay wijnstokken staan op de hellingen van de Solutré rots. De bodem bestaat uit grijze mergel en kalksteen. Saint-Véran wijnen variëren in smaak van droog tot rond en kunnen tussen vijf en zeven jaar oud worden. Ze passen goed bij de kazen Bresse-Bleu, Beaufort en de geitenkaas Sint-Marcellin. Ook heerlijk bij kalfsvlees met paddenstoelen, varkensworsten in witte wijn gegaard en witvis.

De beroemdste appellation is die van Pouilly-Fuissé met een jaarlijkse productie van zes miljoen flessen. De wijngaarden liggen op steile hellingen die een cirkel vormen rond de dorpen Solutré, Vergisson, Chaintré en Fuissé. De klei- en kalkbodems liggen op een hoogte tussen de 250 en 350 meter en zijn uitsluitend aangeplant met chardonnay druiven. Afhankelijk van de stijl hebben de wijnen een oplegpotentieel tussen de vijf en tien jaar.

Deze genietwijnen passen goed bij kreeft, gevogelte, geitenkazen, viscouscous, sushi en garnalen in zoetzure saus. Vergeet niet een mooie wandeling te maken met picknickmand naar de 493 meter hoge Solutré rots. De beloning van deze inspanning is een prachtig uitzicht en een mand met lekkers voor het optimale vakantiegevoel.

Met vriendelijke wijngroet,

Michel van Tuil

Mâconnais

De wijnstreek Mâconnais begint zo'n 20 kilometer ten noorden van de stad Mâcon, bij het slaperige dorpje Visé. Op glooiende heuvels is het de pinot noir en de chardonnay die hier de dienst uitmaken. Verder zuidwaarts is het de gamay die zich de hoofdrol toe-eigent maar dan zijn we inmiddels al in de Beaujolais beland. De Mâconnais gaat immers geruisloos over in de Beaujolais. De noordgrens van de lieflijke Beaujolais wordt gevormd door de wijngaarden van Pouilly-Fuissé, vernoemd naar de twee slaperige dorpjes waar de wijngaarden als een lappendeken her en der aangeplant staan. Pouilly en ook Fuissé zijn twee vriendelijke dorpjes waar de tijd lijkt te hebben stil gestaan en die alle twee worden gedomineerd door de Roche Solutré. Deze rots bood in de prehistorie onderdak aan de eerste bewoners in de streek. Eind 19e eeuw werden aan de voet van de rots duizenden botten van paarden, bisons, oerossen en mammoeten gevonden.

Klimaat van de Bourgogne

De Mâconnais is onderdeel van de Bourgogne. Deze wijnstreek bevindt zich op het kruispunt van verschillende klimaatinvloeden. Maar het is duidelijk een 'cool climate' regio. In het noorden vinden we het koude en natte klimaat van de Morvan dat overgaat in het meer semi-continentale klimaat van de vlakten in het noordwesten van Frankrijk. De Côte d'Or en ook de Mâconnais bevinden zich op het kruispunt hiervan. Er is ook sprake van een mediterrane invloed in de Bourgogne. Dit is gunstig voor het rijpingsproces van de druiven, maar de warme lucht die aangevoerd wordt vanuit de Rhônevallei kan in de zomer voor hevige onweer zorgen en voor regenval tijdens de pluk. Het weer kan van jaar tot jaar erg verschillend zijn, en een doorslaggevende factor betekenen voor de kwaliteit van een

millésime. Zo bleef de Mâconnais de laatste jaren gespaard van de hagelbuien die in andere delen van Bourgogne ravages aanrichtten.

Het verschil in klimaat is ook merkbaar voor wie vanuit Beaune de A6 verder zuidwaarts neemt. Niet zelden is hier de warme lucht van de Mistral ook voelbaar. Graanvelden worden verruild voor fruitbomen en wijngaarden. Vanuit de noordelijke Bourgogne liggen de wijngaarden als een lange smalle strook ten oosten van de 'route du soleil'. Ten zuiden van de Mâconnais begint direct de Beaujolais. Geologisch en klimatologisch feitelijk geen Bourgogne meer. Het is de handel die de Beaujolais bij de Bourgogne heeft gevoegd.

'Graanvelden worden verruild voor fruitbomen'

Een stukje geschiedenis

Het oude hertogdom Bourgogne is één van de oudst bewoonde gebieden van Europa en kent een roerige geschiedenis. Deze rijke geschiedenis is terug te vinden in de vele overblijfselen en bezienswaardigheden waarom de regio bekendstaat. Galliërs, Romeinen en monniken: allemaal drukten ze hun stempel op de Bourgogne. Al in de prehistorie was er sprake van permanente bewoning, getuige de 30.000 jaar oude rotschilderingen in de grotten bij Arcy-sur-Sûre. Na de prehistorische periode zijn het dan de Galliërs die de streek bewonen. De strategische ligging aan de rivier de Saône werd goed benut, eerst door de Gallische stam de Haeduers en later door de Romeinen onder leiding van Julius Caesar die van Chalon,

door de Romeinen Cabilonum genoemd, een belangrijk militair- en handelscentrum maakten. De Romeinen worden vandaag de dag vooral gezien als de grondleggers van de Bourgondische wijnbouw, maar wellicht waren het de Kelten die de eerste wijn produceerden. In de 5de eeuw werd de streek door de invallende Hunnen verwoest maar aan het eind van de 6de eeuw werd de Bourgogne onderdeel van het Merovingische rijk en beleefde het een nieuwe bloeiperiode.

In de middeleeuwen was de Bourgogne beroemd om haar jaarmarkten waar kooplui van heinde en verre op afkwamen. In die tijd waren het voornamelijk de monniken die hun stempel drukten op de Bourgogne. Zij bouwden de wijnproductie verder uit en de faam van de Bourgondische wijn is dan ook vooral te danken aan hun inspanningen. Zo hadden ze meer middelen om te experimenteren met de wijn, aangezien ze kelders en opslagruimten bezaten waar de wijn kon rijpen. Bovendien maakten ze verslagen van hun bevindingen en door die te vergelijken, probeerden ze de kwaliteit van het wijnbouwsysteem te verbeteren. De Bourgondische wijn werd vooral beroemd gemaakt door de benedictijnen van Cluny, die zich in 910 vestigden in de abdij van Cluny in Mâconnais, en de cisterciënzermonniken, die zich in 1098 vestigden in een klooster in Cîteaux.

In de moderne periode begon de kerk echter meer en meer macht te verliezen aan het koningshuis van Frankrijk, waardoor veel kloosterordes hun wijngaarden moesten afstaan aan de bourgeoisie. De Franse Revolutie maakte definitief een einde aan het monopolie van de kerk. In 1791 werden de wijngaarden namelijk opgesplitst en doorverkocht als kleine lapjes grond,



waardoor het wijnlandschap van Bourgogne tegenwoordig erg versnipperd is. Om toch winst te maken op de internationale markt, werden speciale handelshuizen opgericht die gingen samenwerken met de wijnboeren.

Familie Perrachon

Een familie die zich nooit echt heeft willen verbinden aan een handelshuis is bijvoorbeeld de familie Perrachon. Al in 1601 vestigden zij zich in Juliénaas maar pas in 1877 werd het domaine Laurent Perrachon opgericht. Inmiddels staat de zevende generatie wijnmakers aan het roer van dit familiedomein, waar traditie en kennis van de voorouders in ere wordt gehouden met als belangrijkste doel: de essentie van het terroir tot uiting brengen in de wijnen.

Laurent en zijn zonen maken prachtige wijnen van de oogst van oude wijnstokken die gemiddeld tussen de 35 en 80 jaar oud zijn. De wijngaarden worden op een duurzame wijze bewerkt. Het gras mag blijven staan tussen de wijnstokken en de bodem wordt machinaal in plaats van chemisch behandeld. De huidige generatie kent ieder 'climat' op zijn duimpje, zodat ze iedere wijngaard met zijn eigen karakteristieken zo kunnen bewerken dat ze de mooiste wijnen opleveren. De gemiddelde opbrengst per hectare is 45 hl voor de standaard cru's die het domaine produceert, maar is veel lager voor de wijnen uit specifieke 'climats'.

Het proces van wijn maken

Het proces van wijn maken toont veel gelijkenissen met het maken van een klassieke Bourgogne. Tussen de 2 en 100 procent van de druiven worden ontleend afhankelijk van het gewenste resultaat, behalve voor de Beaujolais AOC wijnen. Het domaine maakt

gebruik van gistcellen die van nature op de wijndruif aanwezig zijn. Geen in laboratoria opgekweekte gistculturen dus. De vergisting van het druivensap is een lang proces om zo een breed palet van smaken, complexiteit en structuur te verkrijgen in de wijnen. Opvoeding van de wijnen gebeurt in de gewelfde kelders die gebouwd zijn in het jaar 1701 op het domaine Laurent Perrachon.

Een zeer fraaie wijn is de Pouilly-Fuissé Vieille Vignes van Perrachon

De druiven komen van de diverse percelen rondom het plaatsje Fuissé, allemaal oostwaarts gericht met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar oud. De bodem bestaat uit kalksteen en stevige klei uit het Jura-tijdperk. De oogst gebeurt handmatig en de druiventrossen worden in de wijngaard gesorteerd op de sorteertafel. Het druivensap ondergaat een lang fermentatie proces op een lage temperatuur van 15°C tot 18°C. Na de fermentatie wordt de wijn gedurende 9 tot 12 maanden opgevoed in betonnen tanks. Zodoende behoudt de wijn voldoende fruitige aroma's.

Aroma's die doen denken aan rijpe grapefruit, citroenschil en perzik. In de smaak ontvouwt zich een mooie combinatie van rijp geel fruit met een fijne ziltige mineraliteit. De structuur is mooi droog, strak, energiek en mond vullend. Van een andere 'schnitt' gemaakt is de Perrachon Macon Villages waarvan de druiven afkomstig zijn uit wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 40 jaar oud. De bodem bestaat ook hier uit kalk en stevige klei uit het Jura-tijdperk. De wijngaarden zijn zowel op het oosten als op het westen gericht en bevinden zich in de omgeving van het dorp Chaintre. Ook hier vindt de oogst handmatig plaats en

worden de druiventrossen in de wijngaard gesorteerd op de sorteertafel. Het druivensap ondergaat een lang fermentatie proces op een lage temperatuur van 15 - 18 graden Celcius. Er vindt een volledige malolactische gisting plaats. Na de fermentatie wordt de wijn gedurende 8 maanden opgevoed in RVS tanks. Een duidelijk kortere periode dan de Perrachon Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes en dat resulteert in een lichtere stijl wijn. De kleur van de wijn is helder met een groene zweem. In de geur frisse aroma's van peer. In de mond vriendelijk en mooi zuiver van structuur met smaken van citrus, groene appel en rijp fruit. Complexiteit en diepte maken de wijn compleet in de smaak en afdrank.





Weingut Heid: verrassingen uit Württemberg

Bij Duitse wijn denk je onmiddellijk aan de van oudsher in Nederland bekende gebieden als Moezel en Rijn. En bij de echte liefhebber zijn ook de wijnen van Franken en Baden meestal wel bekend. Württemberg, daarentegen, kom je in Nederland amper tegen. Dat heeft niets te maken met de kwaliteit van de wijnen, in tegendeel zelfs: dit boeiende wijngebied in het zuiden van Duitsland ligt in de nabijheid van koopkrachtige bevolkingscentra als Stuttgart en, wat verder weg, München. Daar zijn de wijnliefhebbers dermate verzot op de wijnen uit Württemberg dat er meestal maar weinig overblijft voor de rest van de wereld. Reden genoeg om eens aandacht te besteden aan het gebied en met name aan een snel rijzende ster: Weingut Heid.

De historie van Weingut Heid voert terug tot 1699, toen Jakob Melchisedec Heid zich in Fellbach, vlakbij Stuttgart vestigde. Naast wijnbouw hielden vroegere generaties Heid

zich ook bezig met fruitteelt. Momenteel staat Markus Heid, inmiddels de 10e generatie, samen met zijn vrouw Daniëla aan het roer van het familiebedrijf.

In 2013 is Weingut Heid toegelaten als lid van het VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter). Daar is veel hard werken aan vooraf gegaan. Markus nam in 1996 het bedrijf over van zijn ouders en heeft zich steeds meer toegelegd op de productie van kwaliteitswijnen. De literflessen werden aan de kant gezet en de diversiteit van verbouwde druivenrassen werd vergroot.

Voor Württemberg niet ongewoon, is driekwart van de aanplant rood met onder andere lemberger (ook wel bekend als blaufränkisch), trollinger, pinot noir, merlot en syrah. Bij wit domineert riesling maar er staat ook bijvoorbeeld sauvignon blanc, johanniter en silvaner aangeplant.

De filosofie van Markus Heid is simpel: op een zo milieuvriendelijk mogelijke wijze een beperkte hoeveelheid, kwalitatief zeer hoogstaande wijnen produceren. 'De zorg voor de vruchtbaarheid van de bodem, een uitgebalanceerd ecosysteem en het beschermen van de planten op een milieuvriendelijke wijze, zien wij als een verplichting aan de natuur.' Elke individuele druivenstok moet zich goed voelen. Dit is uiteindelijk terug te proeven in de wijnen. Weingut Heid is biologisch gecertificeerd en beschikt daarnaast over een prachtige proef- & verkoopruimte en wijnkelder, die het bezoeken zeker waard zijn.

Markus Heid is ook iemand die graag buiten de gebaande paden gaat. Zo maakt hij een spannende blend van riesling en sauvignon blanc. Een verrassende combinatie? Ja, maar ook een unieke wijn die het proberen meer dan waard is.



Riesling trocken, Gutswein

De riesling van Weingut Heid is een mooie klassieke Duitse riesling met een lichte, heldere kleur. De druiven komen van bodems met mergel en leem. De wijn heeft een prachtige balans tussen zuren en een heel licht zoetje.



Riesling sauvignon Trocken 'Steinmergel'

De wijnen van Weingut Heid bevatten een prachtige mineraliteit vanwege de kalkrijke bodems. Deze wijn is een prachtige en bijzondere combinatie van riesling en sauvignon blanc. De mineraliteit van de riesling samen met het stuivende karakter van de sauvignon blanc zorgen voor een unieke wijn.



Fellbacher Goldberg Pinot Noir

Het milde klimaat van Württemberg is perfect voor pinot noir. De druiven groeien bij Heid op een bodem van mergel. De wijn is mooi licht en elegant en heeft 11 maanden gerijpt op grote, gebruikte eikenhouten vaten. Daardoor is de invloed van het hout aanwezig maar beperkt. Het rode bessenfruit domineert maar de wijn heeft ook voldoende body en een lange afdronk. Een heerlijk complexe en elegante wijn.



Trollinger mit Lemberger trocken

Beide druiven voor deze wijn zijn echte specialiteiten uit Württemberg. De trollinger is heerlijk licht en fris, terwijl de lemberger, elders ook wel bekend als blaufränkisch, juist donkerder en krachtiger is. De combinatie van beide leidt tot een mooie elegante en fruitige wijn. Deze wijn kan prima licht gekoeld gedronken worden.



De perfecte combinatie; Mosselen

Door Patrick van Egmond

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

Je houdt er van of je moet er niet aan denken. Mosselen. Tegenwoordig zijn ze het grootste deel van het jaar verkrijgbaar. Als je de fijne smaak en structuur van mosselen weet te waarderen, zijn er enorm veel variaties mogelijk in de bereiding. Zo kan je mosselen koken, bakken, frituren, maar ook inleggen in zuur. Binnen die bereidingswijzen zijn ze ook nog eens uitstekend te combineren met een verscheidenheid aan smaken. Ook zijn mosselen een gezonde keuze. Ze zijn rijk aan omega-3 vetzuren en laag in koolhydraten, vetten en calorieën. Al is dat laatste uiteraard wel afhankelijk van de gekozen bereidingswijze. Ook zitten mosselen vol met mineralen als jodium, ijzer, fosfor en magnesium en vitaminen A, B2, B12 en E.

Een ander groot voordeel van mosselen is dat ze eigenlijk heel eenvoudig klaar te maken zijn. Voorafgaand aan de bereiding is het wel belangrijk de mosselen goed te controleren. Als de mosselen uit de verpakking komen moeten ze nog leven. Als ze uit de verpakking komen, leg je ze in een laag water en als het goed is sluiten de mosselen zich dan. Mosselen die nog open staan kan je een paar kleine tikjes geven en vaak sluiten ze zich alsnog. Mosselen die dan nog open

staan of waarvan de schelp kapot is kan je voor de zekerheid het beste weggooien. Vervolgens doe je de mosselen in een pan met deksel, waaraan je van alles kan toevoegen om ze op smaak te brengen. Zeker als je er wijn bij drinkt is het heerlijk ze ook af te blussen met diezelfde wijn. Maar ook bier is hier zeer zeker geschikt voor. Maar het is ook heerlijk de mosselen op Aziatische wijze te bereiden en af te blussen met kokosmelk. Verder breng je ze op smaak met de gewenste kruiden en groenten. In combinatie met wijn is het bijvoorbeeld heerlijk er veel knoflook in te doen, maar in combinatie met kokosmelk zou je, naast knoflook, bijvoorbeeld ook citroengras en gember kunnen toevoegen. Ook qua groentes zijn de mogelijkheden eigenlijk eindeloos, omdat de mossel zich heel goed laat combineren. Na het koken, kan je mosselen eventueel ook met een klein paneer- of tempura laagje bakken of frituren. Zelfs gratineren met bv mozzarella in de oven is heerlijk!

Het is natuurlijk ook enorm gezellig om een pan mosselen in een restaurant te bestellen en er met elkaar aan tafel van te genieten. Door de diversiteit in bereidingen is er ook best wel veel mogelijk



DOMAINE DE L'EPINAY MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

De klassieke combinatie met mosselen is een muscadet. Dat geldt dan wel voor de gekookte mosselen zonder al te veel kruiden. De muscadet is gemaakt van het druivenras melon de bourgogne en komt uit de Loire streek. De wijn heeft een fijne en discrete neus met aroma's van appels, peren en wat citrus is levendig en fris in de mond. De smaak is droog en verfrissend met tonen van citrus en limoen. De frisheid wordt geaccentueerd door een lichte tinteling. Door de rijping op de 'lies' van 8 maanden heeft deze wijn ook wat body wat perfect past bij de elegante en fijne mosselsmaak.

LORGERIL LES MOUETTES PICPOUL DE PINET

Een andere klassieke combinatie met schaal- en schelpdieren, waaronder mosselen is picpoul de pinet. De druivenstokken staan bijna in de Middelandse Zee op kalkhoudende bodems, rondom het Bassin de Thau, midden in de driehoek Agde-Pézenas-Sète. De wijn bezit intense aroma's van wit fruit (peer, lychee) vermengd met bloesem. Met zijn elegantie en lichte mineraliteit heeft deze picpoul de pinet een mooie frisheid.

ANDELUNA 1300 TORRONTÈS

De torrontès is een druif met veel expressie, en tonen van lychee, maar wel mooie frisse zuren. De druiven voor deze wijn groeien op 1300 meter hoogte aan de Argentijnse zijde van het Andesgebergte. Door die expressieve tonen is een torrontès bij uitstek geschikt voor Aziatische gerechten en door de mooie frisse zuren past hij goed bij mosselen. Dus mosselen met kokosmelk, citroengras, gember en knoflook en een glas torrontès er naast zijn een heerlijke combinatie.

MARIE CHRISTINE ROSÉ CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

Een mooie rijke rosé past dan weer heel goed bij gebakken of gefrituurde mosselen. Denk aan een warme zomerdag, eind van de middag en een lekker schaalpje gebakken mosselen met deze mooie rosé uit de Provence. Dat is echt genieten. De wijn heeft een prachtige oranje-roze kleur. De geur is subtiel, met volop aroma's van kleine rode vruchtjes en een zekere kruidigheid. De smaak is fris fruitig met een volle, kruidige en sappige, romige afdronk.

Wijn aan tafel



ITALIAANSE KALFZOESTER MET CAPONATA

INGREDIENTEN

4 kalfsoesters (ca.150 g per stuk)
2 rode paprika's, fijngesneden
3 stengels bleekselderij, fijngesneden
2 uien, fijngesneden
1 aubergine, fijngesneden
2 el olijfolie
2 el rode wijn azijn
2 tomaten, fijngesneden
40 g basilicumblaadjes
80 g olijven, in plakjes
50 g kappertjes
50 g bloem
40 g + 10 g Parmezaanse kaas, geraspt
2 el boter
20 g pijnboompitten
Peper en zout

BEREIDING

Laat de kalfsoesters op kamertemperatuur komen. Verhit de olijfolie in een grote pan. Bak de rode paprika, bleekselderij, ui en aubergine. Voeg rode wijn azijn toe met de tomaat, de helft van de basilicumblaadjes, olijven en 30 g kappertjes. Onder af en toe roeren 5 minuten bakken. Leg de caponata na het bakken op het bord en houd dat warm.

Meng de bloem met 40 g kaas, peper en zout en haal de kalfsoesters door de gekruide bloem. Schud het teveel aan bloem af. Verhit de boter in een grote koekenpan en bak de kalfsoesters op halfhoog vuur aan beide kanten bruin. Zet het vuur laag en laat de kalfsoesters in circa 5 minuten per kant gaar worden.

Bestrooi het kalfsvlees met 20 g kappertjes en pijnboompitten. Serveer het kalfsvlees op de caponata met de andere helft van de basilicumblaadjes en strooi er wat geraspte kaas overheen.



Wijnsuggestie:
Sartori Pinot Grigio
'Blush'



Wijnsuggestie:
Andeluna Raices
Chardonnay



CEVICHE VAN ZALM MET AVOCADOCREME

INGREDIENTEN

2 zalmfilet à 150 g
2 limoenen, sap en rasp
1 rode grapefruit, alleen sap
1 sinaasappel, alleen sap
1 rode ui, fijngesneden
1 halve chilipeper, fijngesneden
10 g peterselie, fijngesneden
1 plak watermeloen, in blokjes
Peper en zout

BEREIDING

Snijd de zalm in kleine blokjes. Zout de zalmblokjes en laat het zout 5 minuten intrekken.

Giet in een bak het sap van de limoenen, grapefruit en sinaasappel en leg daar de zalmblokjes in. Roer goed, dek af met huishoudfolie en zet dit koel weg.

Schil de avocado en maak het vruchtvlees fijn met een vork. Doe de geraspte kaas, knoflook

en citroensap erbij en voeg zout en peper naar smaak toe. Meng dit alles goed door elkaar. Giet na het marineren het sap af en meng de rode ui, chilipeper, peterselie en blokjes watermeloen door de zalm.

Maak met behulp van een steker een torentje van het zalm-watermeloenenmengsel. Trek met een lepel een streep van de avocadocrème eraan. Strooi over het torentje en de avocadocrème de pistachekruidels. Rasp eventueel nog wat limoenschil over de vis.



Wijnsuggestie:
Negro Roero Riserva
Ciabot San Giorgio

INGREDIENTEN

8 plakken Parmaham
100 g verse roomkaas
2 eetlepels pesto (potje of zelf maken)
Een handje mooie slablaadjes, zoals frisee, waterkers en veldsla
2,5 deciliter balsamicoazijn
150 g suiker
1 eetlepel olijfolie

SPIRAAL VAN PARMHAM EN KRUIDIGE ROOMKAAS

BEREIDING

We maken eerst de balsamico siroop. Doe de azijn en de suiker in een pannetje en breng het aan de kook. Laat het langzaam inkoken (30 à 45 minuten) totdat er glanzende bubbeltjes op komen. Laat de siroop afkoelen en doe deze in een spuitflesje.

Roer nu de pesto door de roomkaas en breng deze op smaak met peper en zout. Leg drie lagen plastic huishoudfolie op elkaar en leg dit strak op het aanrecht. Leg hier dakpansgewijs de Parmaham op en strijk deze goed glad.

Smeer de roomkaas voorzichtig uit op de Parmaham. Leg er wat folie op en strijk de roomkaas glad met een doek.

Haal dan de laatste folie eraf en rol het ham kaas pakket heel strak op tot een mooi rolletje. Leg deze rol in folie in de koelkast (of vriezer) totdat hij stevig is en snijd er dan voorzichtig met een scherp mes plakjes van. Haal daarna de folie eraf. Serveer een plakje op een bordje met wat sla en druppel er wat van de siroop en wat olijfolie omheen.



Temperamentvol Tempranillo door Niek Beute

De Spaanse cultuur was voor mij tot mijn achttiende verjaardag een mysterie. Ik groeide op in het pittoreske stadje Kampen en kom uit een oer-Hollands gezin. Van tapas of cava had ik nooit gehoord. Mijn eerste vakantie naar het buitenland bracht hier verandering in. Hiervoor mochten vijf vrienden en ik eerst achttien uur lang in een touringcar doorbrengen, maar het was meer dan de moeite waard. Het bleek zoveel meer te worden dan een strandvakantie, het werd de reis van mijn eerste grote liefde.

De Spaanse schone die er met mijn hart van door ging was Amanda. Met haar glinsterende chocoladebruine haar en haar fonkelende ogen was ze absoluut betoverend. Nog te bang om ook maar haar hand vast te houden, zaten we tot zonsopkomst op het stand te kletsen. Ik verdronk in haar vurige blik, en beseften al snel dat ik niets wist van haar cultuur. Ik was nog een guppy en had nooit van sherry of rioja gehoord, maar wilde er nu alles van weten.

Ik was volkomen in de ban van haar temperament. Het zat in iedere beweging en in elke uitspraak. Spaanse mensen leven met het hart op de tong en met volle

overgave. Later tijdens mijn wijnstudie, begon ik spontaan te blozen bij het hoofdstuk over Spaanse wijn. Het is de wijncultuur van volle overgave en doorweven van passie. Met zoveel unieke uitingen van deze passie, van de tijdloze rioja, de diepzinnige jerez wijnen, tot de zinderende txakolina wijnen. Allen bezitten zij een ongeremde geestdrift.

Waar nieuwe wereld wijnen de neiging hebben vanuit het hoofd en naar smaak te worden gemaakt, de Franse wijnen wat hooghartig kunnen overkomen, komt bij Spanjaarden de toewijding uit de tenen. Wijnen die niet braaf, maar juist gepassioneerd staan te gonzen in je glas!

Ik drink een glas Bodegas Portia 'Crianza' 2017 en naast mijn gedachten die uitgaan naar Amanda, neemt deze wijn me mee naar het illustere wijngebied Ribera del Duero. Om hier wijn te kunnen maken moet je over een enorm doorzettingsvermogen beschikken. Ribera del Duero herbergt zowel de vrieskou van de winter als de hitte van de zomer. Door de gigantisch grote verschillentussendag-ennachttemperatuur, is het elke dag weer afzien.

De crianza van Bodegas Portia, bezit een

prachtige chocolade zachte gloed. De wijn heeft een textuur als velours en een dichtheid waar je in kunt verdwalen. Naast de aroma's van kersen en rozen is de wijn ook pikant, wat zijn temperament benadrukt. De rafijn verweven zuren en de pittige cacaopoeder tannines maken de wijn dynamisch en prettig van structuur. De druif van de Ribera is tempranillo. Deze kan zo heerlijk ongepolijst overkomen en is toch zo charmant en compleet. Het is de oerdruif van Spanje en is dan ook hier in de Ribera Del Duero heer en meester.

Het is een wijn en cultuur om bij weg te zwijmelen, maar zonder erbij in slaap te sukkelen. Een cultuur die je toch altijd bij de les houdt. Ik staar in de gitzwarte wijn en verdrink weer in de ogen van Amanda. Mijn hart gaat weer sneller kloppen. Dank, Bodegas Portia, voor het delen van de passie en het herbeleven van mijn eerste liefde.

Groet Vinoniek



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

Italiaans wit



Robert Handjes

Favoriet: Marani, Sartori di Verona

De dagen worden weer langer en we kunnen af en toe al genieten van heerlijk terrasweer. Maar het is nog geen zomer, dus de witte wijn mag vooral hartverwarmend zijn. Daarom kies ik dit keer voor de Marani van Sartori. Gemaakt van licht ingedroogde druiven uit de steile wijngaarden rond Soave. De most wordt deels op eikenhouten vaten vergist. Dat levert een wijn met aroma's van rijp fruit en een vleugje honing. De smaak is weelderig met een lange afdronk met minerale tonen. Echt een wijn om alvast de mijmeren over de naderende zomer.



Mike Overvliet

Favoriet: Sella & Mosca, Terre Bianche Alghero Torbato DOC

Mijn eerste kennismaking met het eiland Sardinië was afgelopen zomer. Mijn eerste kennismaking met de wijnen van Sella & Mosca is al wat langer geleden... De wijn op basis van de torbato druif heeft mijn hart veroverd. Ik proefde de wijn in augustus weer op een terras in Alghero, in combinatie met een klassieke spaghetti alle vongele, werkelijk prachtig! Torbato is een zeer oud druivenras en de geur van de wijn is aanvankelijk vooral fruitig, waarna zich een complex bouquet ontvouwt dat karakteristiek voor de torbato is. De wijn is heerlijk droog van smaak, fris en zeer aansprekend.



Patrick van Egmond

Favoriet: Pellegrino Kelbi Catarratto

Ik ben altijd erg geïnteresseerd in inheemse druivenrassen. Hoewel de diversiteit enorm is, weet je bij een chardonnay en sauvignon blanc in ieder geval tot op zekere hoogte wat je kan verwachten. En bij inheemse druiven wordt je vaak verrast. Zo zou je bij een witte wijn van het zeer warme Sicilië kunnen verwachten dat de wijnen wat log zijn. Dat is bij de Kelbi Catarratto echter geenszins het geval. De wijn heeft geen houtlagering ondergaan en heeft mooie intense aroma's van viooltjes, vlierbloesem en citrus. Het is in de smaak ook een elegante wijn met citrustonen en delicate tonen van amandelen. Kortom, mooie temperaturen en nog een gegrild visje erbij en ik ben helemaal happy!



Bouke Wijlens

Favoriet: Villa Trasqua Trastella Toscana Bianco I.G.T.

Last van lentekriebels? Haal de zon in huis met de Villa Trasqua Trastella Toscana Bianco. Deze 100% vermentino afkomstig uit Maremma, de lange kuststrook van Toscane, zal veel wijnliefhebbers aanspreken. De wijn is redelijk rond en vol van smaak en tegelijk heel aromatisch. Rijp steenfruit, peer, citrus en florale tonen komen duidelijk naar voren. Zacht van smaak met een verfrissende afdronk. Ideaal als borrelwijn, maar ook perfect bij pasta vongole, Aziatische gerechten en gegrilde kip.

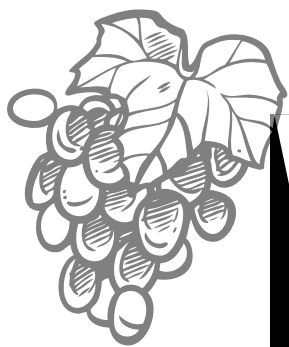


Joke Holster

Favoriet: Roero Arneis uit Piemonte

Wat een heerlijk stuivende wijn! Deze witte, aromatische druif, de arneis is een vrij onbekende grootheid, die alleen in Piëmont in Italië voorkomt. Vroeger werd hij alleen gebruikt om de wijnen van de rode nebbiolo-druif, zoals barolo wat te verzachten. Totdat Giovanni Negro in de jaren 80 op het idee kwam om hem alléén te vinifiëren. En dat was geen gekke gedachte. In Italië is het een hit! De roero arneis is een allround wijn: fris genoeg om als aperitief te drinken, genoeg kracht en complexiteit om bij het eten te drinken, en soepel genoeg om ook 's avonds zo te drinken! Zijn aromatische frisheid met aroma's van perzik en abrikoos en wat bloemige tonen maken hem smaakvol. Met een wat amandel in de afdronk.





WIJNQUIZ

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



1.

Welke dorpsjes mogen hun eigen naam verbinden aan de AOC Saint-Chinian?

- A. Berlou en Roquebrun
- B. Cébazan & Assignan
- C. Laurens & Autignac

4.

Dolcetto staat ook aangeplant in Ligurië. Onder welk synoniem?

- A. Dolcetto a Raspo Rosso
- B. Ormeasco
- C. Nera Dolce

8.

Op het eilandje Pantelleria groeit slechts één enkel druivenras, namelijk:

- A. De Zibibbo
- B. De Moscato Bianco
- C. De Moscatel Gordo Blanco

2.

In Piëmont, Italië, gebruikt men vaak de naam birbét. Dit is een synoniem voor het druivenras:

- A. Dolcetto
- B. Barbera
- C. Bracheto

5.

Welke DOC bevindt zich in Ligurië

- A. Cinque Terre DOC
- B. Colli Senesi DOC
- C. Colli di Scandiano e di Canossa

9.

Pantelleria ligt tussen Sicilië en Tunesië in. Waar op Tunesië staan de meeste wijngaarden?

- A. Thibar
- B. Coteau de Tébourba
- C. Mornag

3.

Wat betekent dolcetto?

- A. Kleine zoete
- B. Kleine blauwe
- C. Kleine rode

6.

In welk jaar werd de streek Bolgheri tot DOC benoemd?

- A. 1973
- B. 1983
- C. 1993

10.

Ten tijde van welke overheersers bloeide de wijnbouw in Tunesië op?

- A. De Engelsen
- B. De Etrusken
- C. De Fransen

7.

Hoe wordt de Bolgheri - streek ook wel genoemd?

- A. De Napa Valley van Italië
- B. De Bourgogne van Italië
- C. De Rioja-streek van Italië



Stuur uw oplossing vóór 20 april 2021 naar: mike.overvliet@monnik-dranken.nl met duidelijke vermelding van naam, telefoonnummer en de naam van de winkel waar u deze Wijnkenner heeft meegekregen. Winnaars krijgen automatisch bericht. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. Onder de winnaars verloten wij een waardebon. De antwoorden van de prijsvraag in de afgelopen wintereditie: a, c, a, b, a, b, a, a, c, c.



LA ROBLERÍA VINEYARD,
APALTA-COLCHAGUA VALLEY, CHILE

Imported & distributed by



**DE MONNIK
DRANKEN**

Geen 18, geen alcohol.

Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op

*Wim
over
wijn.nl*



THE ART OF DRINKS



The Art Of Drinks. Een uniek nieuw evenement waar in oktober de gehele drankindustrie samenkomt. Wijnmakers, bierbrouwers en sterkstokers zullen in de Gashouder Amsterdam vertellen over hun ambacht, oftewel: 'the art of'. Samen met sommeliers, chefs en bartenders kan worden geproefd en beleefd. Laat je inspireren door de bijzondere sprekers tijdens verschillende masterclasses en ontmoet vakgenoten onder het genot van een bijzonder glas wijn, een eigenzinnig glas bier of een verrassende cocktail.

CONSUMENT

Zaterdag 30 oktober 2021

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

Zondag 31 oktober 2021

Op deze dag zijn professionals die werkzaam zijn in slijterijen, wijnspeciaalzaken en de horeca welkom. Het programma zal deze dag met name gericht zijn op ondernemers uit de slijterij & wijnhandel. Uiteraard zijn alle professionals welkom om op deze dag inspiratie op te doen.

RETAIL

HORECA

Maandag 1 november 2021

Ook op deze dag zijn professionals uit de horeca, slijterijen en wijnspeciaalzaken welkom. Het programma zal hoofdzakelijk gevuld worden met sprekers die gespecialiseerd zijn in horeca of inspiratie bieden vanuit een ander vakgebied voor deze doelgroep.

f /theartofdrinks_

theartofdrinks.nl

📷 /theartofdrinksnl

Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op 