

WIJN

KENNER

Pinot gris
Edel druivenras in veel gedaanten

Viticcio
Klassiek Bordeaux in de Maremma

Wijncocktails
De zomer vraagt erom

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



Beste wijnliefhebber,

Helaas heeft ook 2021 ons nog niet daar gebracht waar we wilden. Er is voorzichtig herstel maar we zijn er nog niet. Maatregelen worden voorzichtig gewikt en gewogen en iedereen kijkt reikhalzend uit naar een vorm van versoepeling...

Als we deze zomer weer voorzichtig op reis mogen, is de Elzas een heerlijke streek om te vertoeven en prettig dichtbij. De Elzas is de streek die dan weer Frans en dan weer Duits is geweest en waar het druivenras op iedere fles Elzas wijn wordt vermeldt. Riesling, pinot blanc en pinot noir zijn bekende druivenrassen in de Elzas maar ook de pinot gris mag niet ontbreken. Velen zijn bekend met de Italiaanse variant de pinot grigio maar ook in de Elzas weet men hier een zeer fraaie wijn van te maken. U leest er alles over pagina 4.

Buiten Europa weet pinot grigio ook de nodige liefhebbers te enthousiasmeren en dan met name in Nieuw-Zeeland. Toch zijn het daar sauvignon blanc, riesling en pinot noir die bijdragen aan het succes van wijnen uit het land van de kiwi's, de bijnaam voor Nieuw-Zeelanders die zij zelf met trots gebruiken. Op pagina 17 de geschiedenis van Hunter's Wines uit Nieuw-Zeeland. Hun riesling is gemaakt voor de zomer en past perfect bij vis, zeefruit en sushi.

De zomer is hét moment om heerlijk te genieten van een lekkere cocktail. Een cocktail op basis van wijn is dé trend in 2021. Een aantal mooie cocktails staan beschreven op pagina 24 & 25 en zijn eenvoudig zelf thuis te maken!

En dan mogen natuurlijk de vaste rubrieken ook dit keer niet ontbreken. De wijnquiz, de receptenpagina, onze beide columnisten Niek Beute en Michel van Tuil. Het is weer een goed gevulde Wijnkenner.

Wij wensen u dan ook weer veel leesplezier!

Hans Olde Monnikhof

INHOUD



Rubrieken Grands Crus uit de Bordeaux **9** | De Grote Hamersma **11** | Wijnklets met Michel van Tuil **22** | Wijncocktails **24** | Column door Niek Beute **29** | Wijn aan tafel **30** | De perfecte combinatie **32** | Favorieten van de redactie **34** | Wijnquiz **35**

Achtergronden Pinot gris **4** | Château Bélingard Réserve **10** | Klare wijnen schenken of niet? **12** | Wine by Nature **14** | Nieuw-Zeeland **16** | Andeluna Malbec rosé **19** | Op bezoek bij Viticcio **20** | Marie Christine rosé '20 **28**

PINOT GRIS

Een klassiek buitenbeentje

Één van de meer klassieke en zeer oude druivenrassen is de pinot gris. En zoals het wel vaker gaat met oudere druivenrassen heeft ook de pinot gris haar oorsprong in Frankrijk en is het waarschijnlijk een 'mutant' van de pinot noir. Deze druif uit de Bourgogne heeft de neiging om zich in de wijngaard door te ontwikkelen tot een nieuwe variant en in het verleden is er uit deze mutatie dus zelfs een geheel nieuw druivenras ontstaan. Men vermoedt dat ook de chardonnay een feitelijke 'mutant' van de pinot noir is.

Pinot gris mag worden gezien als een edel druivenras en past perfect in het rijtje pinot noir, chardonnay, sauvignon blanc en cabernet sauvignon. Toch staat pinot gris niet zonder meer in de klassieke wijngelieden aangeplant. Het heeft er schijn van dat men de pinot gris liever kwijt dan rijk is. Vroeger althans want tegenwoordig weet de pinot gris zich in een groeiende belangstelling te verheugen. En zeker niet onterecht want de pinot gris heeft relatief weinig zuren en bezit van nature flink wat suiker en dat maakt de wijn gemaakt van pinot gris zeer smakelijk en zeer toegankelijk. De schillen van de

druif bevatten in tegenstelling tot andere witte druivenrassen juist wel wat kleurstof zodat de wijnen van pinot gris een kleine rose zweem kunnen bezitten. Op het etiket staat dan de term 'blush'. Pinot gris heeft een lage zuurgraad, maar dit wordt ruimschoots gecompenseerd door veel extract en door vaak een duidelijke kruidigheid in het aroma van de betere pinot gris wijnen.

Juist omdat pinot gris van nature veel suikers bevat, kan het ras gemakkelijk worden aangeplant in de meer koelere streken. Denk bijvoorbeeld aan de Elzas. In Frankrijk eigenlijk het enige gebied waar pinot gris veelvuldig staat aangeplant en waar pinot gris, samen met riesling, gewürztraminer en muscat à petits grains wordt beschouwd als de 'vier edele druiven' van de Elzas. Alleen van deze druiven mag een Grand Cru gemaakt worden. Maar dan moeten ze natuurlijk wel uit een uitstekende, bij wet aangewezen wijngaard komen. Overigens stond pinot gris in de Elzas vroeger bekend als tokay d'Alsace maar deze benaming mag niet meer worden gebruikt om verwarring met de Hongaarse tokajer-wijnen te voorkomen.





Pinot gris wordt vaak in één adem genoemd met de Elzas maar er is nog een bekend wijngebied in Europa, waar vandaan prettige pinot gris wijnen van afkomstig zijn. We hebben het dan over de noordelijke wijnstreken van Italië en dan specifiek de regio Veneto. Na de Tweede Wereldoorlog heeft pinot gris hier furore weten te maken en hebben de Italianen de druif omarmd en er de meer Italiaanse benaming pinot grigio aan gegeven. Pinot grigio-wijnen uit Italië zijn vaak droger, lichter en fris met een mineraal karakter.

Prettige pinot grigio is afkomstig uit de regio Friuli en dan met name uit de districten Collio en Collio Orientali langs de grens met Slovenië. In veel delen van Italië wordt pinot gris gebruikt om frizzante (semi-mousserende) of spumante (mousserende) wijnen te maken. En dan niet zozeer voor de productie van Franciacorta, waar pinot bianco is toegestaan, maar juist voor de productie van de populaire Prosecco waar maximaal 15% pinot grigio voor mag worden gebruikt. Ook Lombardije produceert een aanzienlijke hoeveelheid pinot gris maar deze onderscheidt zich bijna nooit van de verschillende pinot's uit Oltrepò Pavese. Zelden komt deze wijn verder dan Milaan. Vanwege de populariteit van de pinot gris is de druif ook aan een opmars begonnen naar meer zuidwaartse richting waar hij nu ook de Colli Piacentini in Emilia-Romagna heeft bereikt.

Voorzichtigheid is wel geboden want plant men de pinot grigio nog verder zuidelijk aan, dan verliest de druif veel van haar

oorspronkelijke karakter. Staat pinot gris namelijk in warme regio's aangeplant dan ontstaan er vaak saaie, zoetige wijnen. Maar ook in koelere gebieden verloopt de groei van de druiven niet altijd zonder problemen. De pinot gris heeft compacte trossen, wat de soort kwetsbaar maakt voor rotting, vooral als er regenwater tussen de vruchten gevangen blijft. Regen in het najaar wordt door de telers van pinot gris daarom gevreesd, met als gevolg dat velen de druif tamelijk vroeg plukken. Aromatisch hebben de druiven zich dan nog niet volop kunnen ontwikkelen, met neutralere wijnen als resultaat. In de Elzas oogst men de druif het liefst zo laat mogelijk als vendange tardive, de zogenaamde verlate oogst. Dat maakt dat pinot gris uit de Elzas vaak een milde tot zoete smaak heeft.

Of een druivenras tot de meer klassieke druivenrassen behoort, valt heel vaak af te lezen aan de lijst met synoniemen van dit druivenras. En de synoniemenlijst voor pinot gris is lang, zeer lang.... Auvergnas gris, baratszinszöl, cordelier gris, edelklevner, grauburgunder, grauer riesling, malvoisie en skürkebarat. Om er slechts een paar te noemen. En al heeft pinot gris haar oorsprong in de Bourgogne, vooral in Duitsland en Oost-Europa vinden we de pinot gris veelvuldig aangeplant. Omstreeks 1375 nam keizer Karel IV jonge pinot gris stekken mee naar Hongarije. Cisterciënzers plantten ze op de warme, met mineralen gezegende hellingen van Badacsony, nabij het Balatonmeer. Ook nu nog kent men in Hongarije deze druif, luisterend naar de naam skürkebarat, of te wel 'grijze monnik'.

Heel soms komt men de benaming grauer mönch tegen, wat hetzelfde betekent. In 1711 trof de koopman Johannes Seger Ruland in de Pfalz, toen Duitslands op één na belangrijkste wijngebied, een wijnstok aan die hij niet kende en die daar in half wilde staat groeide. Hij ontdekte dat de blauwgrijze druiven lang geen slechte wijn gaven en hij besloot met de wijnstok te gaan kweken. Sindsdien wordt deze druif in Duitsland rülander genoemd. Op den duur kwam men erachter dat dit de in die tijd zowel in Bourgogne als Champagne tamelijk algemene pinot gris was. In de 18e en de 19e eeuw raakte deze wijnstok vanwege zijn neiging tot degenereren en zijn onwilligheid betrouwbare oogsten voort te brengen, zowel in de Champagne als in de Bourgogne én in Duitsland uit de gratie.

Ook in Zwitserland, Luxemburg, Oostenrijk, Moravië (net over de grens met Oostenrijk) is pinot gris op kleine schaal aangeplant. Als Rulandac Sivi wordt hij zowel in Slovenië als Slavonië verbouwd. Zijn grootste rol speelt hij echter in Roemenië. In Transsylvanië geeft hij als rülander en als pinot gris bijzonder goede wijnen. In de wijngaarden buiten Europa is de pinot gris amper doorgedrongen, behalve uiteraard in het koele Nieuw-Zeeland. In Australië liggen enkele bescheiden aanplanten maar verdere ontwikkelingen zitten er daar niet in, omdat de zuurgraad er te laag blijft.



Dopff au Moulin Pinot Gris

Pinot gris gedijt vooral goed op diepe, droge kalkrijke bodems die op de volle zon liggen. Deze pinot gris kan uitstekend enige jaren op fles rijpen, tot 5-6 jaar na de oogst. De wijn is diep goudgeel van kleur. De neus is aromatisch en complex en ontwikkelt al snel een breed scala aan geuren van; rokerig tot kreupelhout, met tonen van paddestoelen, mos, gedroogd fruit, abrikozen, honing, bijenwas en gemberkoek. Dit is echt een edele wijn die de mond vult en opvalt door zijn levendige ronde en rijke smaak, met een heel klein vleugje zoet verpakt in een verrukkelijke frisheid. Het is juist die harmonieuze intensiteit die deze wijn zo aantrekkelijk maakt.

Dopff au Moulin Pinot Gris, Domaine Familial

Deze wijn is afkomstig van de Oberberg, een wijngaard in Riquewihr die al heel lang deel uitmaakt van het historische wijngoed van Domaines Dopff: een niet al te steile oosthelling op een hoogte van 330 m, op een lichte, goed gedraineerde zandsteenbodem die rijk is aan organisch materiaal en mineralen. De wijn kan onmiddellijk gedronken worden, maar kan ook gerust nog zeker 6-8 jaar verder rijpen. De wijn is jeugdig goudgeel van kleur, terwijl de neus intens en rijk is en impressies vertoont van rijp geel fruit en honing.

Zijdezacht in de mond, rijk en mondvullend. Deze wijn is typerend voor een Pinot Gris van deels overrijpe druiven (de zgn. 'passerillage'): rokerig, honing en heel rijp steenfruit, zoals wijngaardperzikken en abrikozen. De heerlijke vruchtenzuren bieden een mooi tegenwicht aan al deze rijpe rijkdom met een fijn restzoet.



Dopff au Moulin Just Alsace

Toegegeven, deze wijn is niet van alleen maar pinot gris. Er wordt ook de nodige riesling voor gebruikt, maar smakelijk is ie wel...

Deze Just Alsace is een perfecte kennismaking met de heerlijke Elzasser wijnen van Dopff au Moulin. Rijk, aromatisch en heel elegant. En gemaakt in de kenmerkende Dopff-stijl: droog en fruitig.

De wijn is een blend van riesling- en pinot gris-druiven, afkomstig van de wijngaarden rond het pittoreske Riquewihr, in het hart van de Elzas. De wijn is helder lichtgeel van kleur. De geur is verfijnd, met de frisse citrus-aroma's van de riesling verpakt in de rijke, ronde geuren van de pinot gris.

Sartori Pinot Grigio 'blush'

De zachtroze schil van de pinot grigio komt bij deze wijn goed van pas. Na een lichte persing blijft het sap in contact met de schilletjes. Pas wanneer er net voldoende kleur aan onttrokken is volgt de persing. Daarna wordt de most geklaard en volgt de vergisting met behulp van speciaal geselecteerde gisten bij gecontroleerde temperatuur.

Het resultaat is een wijn met een unieke, bleek-koperen tint. Deze Sartori Pinot Grigio heeft een aantrekkelijk aroma van bloemen, citrus en rood fruit. Fris, sappig en lekker fruitig van smaak.

Voor een smakelijke witte pinot grigio uit Italië verwijzen we u graag naar pagina 8 waar een zeer fraaie Friuli Grave DOC, van het wijnhuis Sartori di Verona staat beschreven.

FRIULI

Italië heeft zoveel te bieden!

Eén van de grote charmes van Italië als wijnland is de ongekende diversiteit. Dat heeft natuurlijk te maken met de grote diversiteit aan klimaten door de langgerekte vorm van het land en het feit dat elke landstreek vaak eigen, streek specifieke druivenrassen verbouwt. Maar het heeft zeker ook te maken met de heel verschillende tradities per streek en de vaak heel verschillende geschiedenis van de landsdelen. Vergeet niet dat Italië pas in 1861 één land werd.

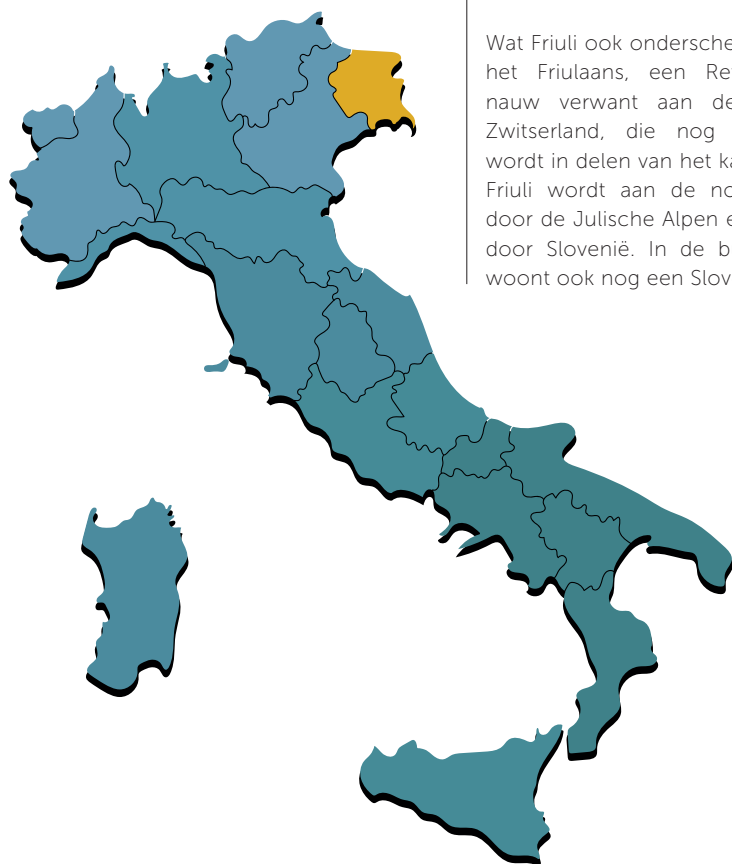
En sommige delen van wat nu Italië is, zijn zelfs in nog recenter tijd deel van het land gaan uitmaken. Een bekend voorbeeld is het nog steeds Duitstalige Südtirol, in het Italiaans Alto Adige geheten, dat oorspronkelijk deel uitmaakte van Oostenrijk en pas na de Eerste Wereldoorlog aan Italië werd toegewezen. Het zelfde geldt voor Friuli, in het uiterste noordoosten van het land gelegen. Het bood Oostenrijk, met de havenstad Triëst, rechtstreekse toegang tot zee.

Wat Friuli ook onderscheidt is de eigen taal, het Friulaans, een Reto-Romaanse taal, nauw verwant aan de vierde taal van Zwitserland, die nog steeds gesproken wordt in delen van het kanton Graubünden. Friuli wordt aan de noordzijde begrensd door de Julische Alpen en aan de oostzijde door Slovenië. In de buurt van de grens woont ook nog een Sloveense minderheid.

In Italië zijn met name de witte wijnen uit Friuli zeer geliefd, omdat ze zo anders en vaak fruitiger zijn dan de meeste andere witte wijnen in het land. Niet alleen de noordelijke ligging, maar ook de koele wind, lokaal bekend als de 'Bora' die vanuit de bergen kan waaien, zorgt voor de nodige verkoeling. Kortom, een gematigd sub-alpien klimaat, duidelijk koeler dan de meeste andere Italiaanse wijngebieden.

Eén van bekendste wijngebieden in Friuli is de 'Grave del Friuli' of kortweg 'Friuli Grave': zoals de naam al doet vermoeden bevat de bodem hier veel grote kiezelstenen; dat zorgt voor een goede afwatering, ideaal voor wijnbouw. Het meest aangeplante druivenras is de pinot grigio, die het hier erg goed doet. Zijn veel pinot grigio's uit Noord-Italië vooral simpele slobberwijnen, de wijnen die van de kiezelgronden in Friuli komen hebben vaak meer in hun mars: wat rijker, met wat meer diepte, completer.

En hoewel witte wijnen de boventoon voeren, komen er ook wat rode wijnen uit Friuli. Zeker de merlot doet het goed op de kiezelbodems in dit gematigde klimaat. Het wijnhuis Sartori, hoewel gespecialiseerd in wijnen uit de buurt van Verona, haalt zijn druiven voor goede pinot grigio en merlot daarom uit Friuli. We stellen ze graag aan u voor, want ze zijn lekker en uiterst betaalbaar.



Merlot, Friuli Grave DOC, Sartori di Verona

- De wijn is diep donkerrood van kleur.
- Hij heeft een volle smaak met tonen van rijpe pruimen en een lichte aardse kruidigheid.
- Heerlijk bij vlees, gevogelte en licht belegen kazen.



Pinot Grigio, Friuli Grave DOC, Sartori di Verona

- De wijn is fonkelend lichtgeel van kleur.
- Hij heeft een zuivere, geur van de druif met een mooi evenwicht tussen de fruitexpressie en frisheid.
- Heerlijk verkwikkend, fris en harmonieus van smaak met een zuivere afdrank en een verrassende lengte.
- Probeer hem eens bij salades, voorgerechten, fingerfood, insalate caprese, gegrilde tonijn, gerookte vis, antipasti, pastaschotels met vis, kip, koud vlees, olijven, diverse kazen.



GRANDS CRUS

G DE CHÂTEAU GUIRAUD – BORDEAUX BLANC SEC

De geschiedenis van Château Guiraud, gelegen in Sauternes naast Château d'Yquem, begint in 1766. In dat jaar koopt de protestantse handelaar Pierre Guiraud uit Bordeaux het château van de familie Mons de Saint Poly. Wat volgt is een stormachtige carrière, met als hoogtepunt de Premier Cru Classé-classificatie.

Sinds 1981 staat Xavier Planty aan het roer van Château Guiraud. Eerst alleen als wijnmaker, maar in 2006 nemen hij, Robert Peugeot, Olivier Bernard en Stephan von Neipperg het 128 ha metende wijngoed over. De wijnstokken, die staan aangeplant op een mix van kiezel & klei en een mix van kiezel en zand, hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar. In de wijngaarden wordt vanaf het jaar 1996 al biologisch gewerkt. Sinds 2011 dragen de wijnen van Château

Guiraud ook daadwerkelijk het certificaat biologisch.

De productie

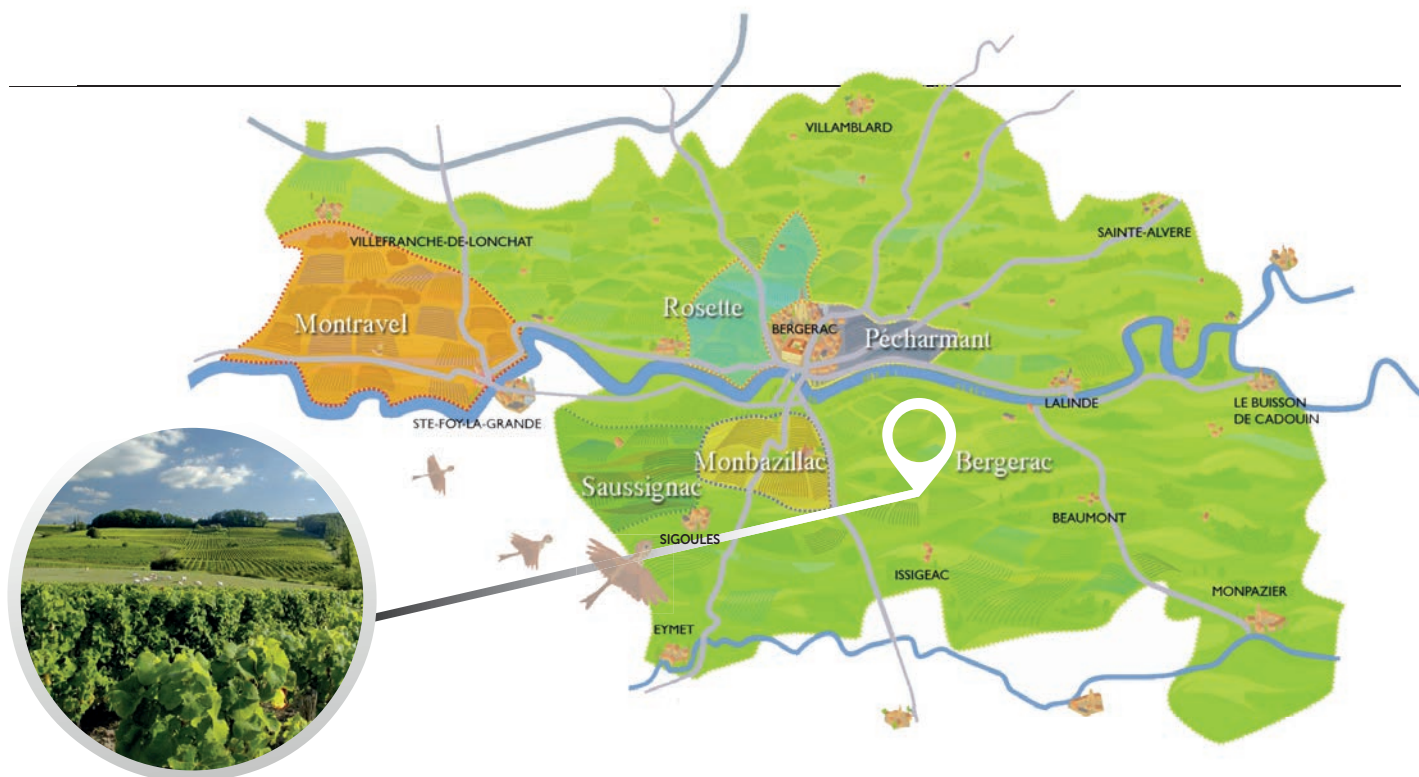
Typisch voor de Sauternes ligt de nadruk op de productie van edelzoete wijnen. Daarnaast maakt het château een droge witte Bordeaux, genaamd "G de Château Guiraud." Deze droge witte Bordeaux is een blend van 50% sauvignon blanc en 50% sémillon. De druiven worden met de hand geplukt en vervolgens zorgvuldig geselecteerd bij de kelder. Na een zachte persing wordt 80% van het sap vergist in eikenhouten vaten, de overige 20% vergist in RVS tanks. Vervolgens rijpt de wijn gemiddeld 7 maanden op eikenhouten vaten van 1 jaar oud die het jaar ervoor zijn gebruikt voor de edelzoete Château Guiraud Sauternes.

Conclusie

Dit resulteert in een superieure witte Bordeaux, met volop aroma's van grapefruit en gekonfijte sinaasappelschil. Verrukkelijk fris en rijk, mild kruidig met in de smaak tonen van saffraan, zoethout en de prettige bitterheid van marmelade. Een biologische witte bordeaux van topniveau.



Château Guiraud



CHÂTEAU BÉLINGARD RÉSERVE

Bevlogen, sympathieke en interessante mensen: ze zijn talloos in de wereld van de wijnbouw. Maar weinigen zijn zo innemend en charmant als Laurent de Bosredon en zijn vrouw Sylvie. Hun bescheiden château ligt, temidden van hun wijngaarden op de glooiende hellingen bij het dorpje Pomport, even ten zuiden van het historische stadje Bergerac aan de Dordogne.

Hun wijnen hebben recht op de appellations Bergerac (voor rood), Bergerac Blanc Sec (voor wit) en Monbazillac voor de edelzote variant.

Het wijngoed is al vele generaties in handen van de familie, maar de historie gaat nog veel verder terug. Daarvan getuigt een eeuwenoude steen, waarvan verteld wordt dat het de zetel was van een Keltische

druïde, uit de tijd van Asterix & Obelix. Alleen die druïden-zetel maakt een bezoek aan Château de Bélingard een bezoek waard, ook al vanwege de prachtige verhalen die Laurent hierover vertellen kan. Maar het belangrijkste is natuurlijk het wijngoed. Het is ongelooflijk hoe Laurent en Sylvie met bescheiden middelen -de beroemde wijngaarden van het nabijgelegen Bordeaux met hun vaak onbetaalbaar geworden wijnen lijken hier héél ver weg- hun wijngaarden perfect beheren. Lang voordat duurzame wijnbouw in zwang kwam was Laurent al bezig met de zorg voor natuur en milieu. Om de simpele reden dat de familie midden tussen de wijngaarden leeft, zoals Laurent zegt.

Als één van de eersten in de streek investeerde hij in een waterzuiverings-

installatie zodat alle afvalwater geheel gezuiverd weer terug de natuur in gaat. En dat is veel water: alleen al in de kelder geldt de vuistregel dat voor elke liter wijn tenminste 10 liter water nodig is, o.a. voor het spoelen van tanks, vaten en leidingen.

Die zorg weerspiegelt zich in de wijnen, stuk-voor-stuk puntgaaf, smakelijk en heel karakteristiek voor het terroir van Bélingard. Wij willen hier graag uw aandacht vragen voor zijn speciale Réserve Blanc Sec, een witte wijn van een klasse die zich met gemak met veel heel wat duurdere witte Bordeaux-wijnen kan meten, voor een prijs die de wijn geschikt maakt voor dagelijks genieten. Met recht een parel die het waard is ontdekt te worden.

Château Bélingard Réserve Bergerac sec



Voor deze Réserve worden de druiven van een aantal van de beste percelen geselecteerd. Direct na de oogst ondergaan de druiven een 8 uur durende koude schilweking, tegen oxidatie beschermd onder een "deken" van neutraal gas (stikstof). De vergisting vindt plaats in tanks; bij vergisting op barriques zou de houttoon al snel teveel overheersen.

De jonge wijn rijpt dan nog een aantal maanden in tanks, bekleed met eikenhouten staven, op de fijne 'lie'. Op deze manier kan heel nauwkeurig de juiste mate van houtcontact worden beheerst.

- Bleekgeel van kleur.
- Intens van geur met aroma's van witte perzik en peer met een vleugje vanille.
- In de mond is de wijn heel fris. Een vleugje menthol in de afdronk, waarna de wijn zich volledig en krachtig ontvouwt, met rijp fruit gevat in een heerlijke levendigheid.
- De smaak zet goed door en de afdronk is puur en indrukwekkend.
- Verrukkelijk bij bij gerookte en gepocheerde vis, gevogelte, wit vlees en bij kaas.

WAT HAALT DE GROTE HAMERSMA IN HUIS DEZE ZOMER?

Vier wijnen die garant staan voor een fijne zomeravond

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, driemaal wit & eenmaal rood. Deze wijnen staan garant voor een lekkere zomeravond.

Tanagra

Colombard Single Vineyard Wine 2019



Colombard. Werkdruif in Zuidwest-Frankrijk. Vaak onderdeel van een blend. Bleef in Zuid-Afrika echter single en kreeg nota bene een heel eigen wijngaard toegewezen in het piepkleine McGregor, onderdeel van het veel grotere Western Cape. Beschaamt het vertrouwen niet. Lekker grassige, kolige, knapperige, licht ongedurige witte. Knip met de vingers, fladdert, dartelt en spat. Doet wat natuurwijnachtig aan maar is het niet. Is dat een compliment? Ja, dat is een compliment. Probeer ook de shiraz. Die is ook nog single.



Domaine Landrat-Guyollot

La Rambarde 2017



Generatie 10 aan de slag bij Landrat-Guyollot. Met respect voor milieu, natuur en de omgeving werkend, dat spreekt. Maar heeft niet de CO-2 neutrale rambardes meer meegemaakt, die ooit over de Loire richting Parijs voeren om daar de wijn te lossen. Deze rambarde ligt in ieder geval behoorlijk diep in het water door de fiks lading groene appels, kruisbessen, grapefruit en citrus. Flink deklading verse geitenkaasjes zorgt ervoor dat de boel in balans blijft.



Domaine Brunely

Massif d'Uchaux 2018



Het domein is klein begonnen. Niet als wijnproducent maar als kweker van wijnstokken. Begin jaren tachtig toch maar wat stokjes zelf gehouden. En dan is wijn niet ver meer. Behalve van ranken opvoeden heeft de familie inmiddels ook verstand van rood en wit. Een prima Villages is het resultaat. Weliswaar mag de gemeente niet in een adem vermeld worden maar dat staat mooi peperig rood fruit niet in de weg. Bramen ook. Kersen. Prettig zoetje en zacht en vriendelijk afdrinkend. Probeer ook hun Vacqueras waar de kwekerij ooit is begonnen. Daar bevinden zich letterlijk en figuurlijk de roots van Brunely.



Phebus

Torrontés 2019



Een goede, droge torrontés voor wie er van houdt. Een en al bedruifigheid. Plus ananas, muskaat, lychees en gember. Bestel Aziatisch bij Thuisbezorgd en bezorg jezelf een lekkere combinatie.



KLARE WIJNEN SCHENKEN, OF NIET?

Af en toe zie je flessen wijn met iets op het etiket of achteretiket over "ongefilterd". Het past naadloos in een trend van "puur natuur" en "zonder toevoegingen", niet alleen bij wijn maar bij veel producten. Maar hoe zit dat precies? Wordt wijn normaal dan wel gefilterd?

Ja, bijna alle wijn ondergaat, vlak voor botteling, een filtering. De norm is immers dat wijn volledig helder dient te zijn. Als er iets zichtbaar in een wijn "zweeft" gaan consumenten al snel klagen. Dat wijn volkomen helder dient te zijn komt zelfs in een gezegde terug: "Klare wijn schenken", hetgeen zoveel wil zeggen als "eerlijk en duidelijk vertellen hoe de situatie in elkaar steekt", "duidelijkheid scheppen en rechtzetten wat krom was".

Veel wijn is, zeker van oudsher, sowieso al

helder wanneer deze de fles in gaat. Traditioneel rijpt een wijn de nodige tijd op tank of in een houten vat voor hij gebotteld wordt. Aanwezige vaste deeltjes hebben dan de tijd gehad naar de bodem te zinken. En wordt de wijn vervolgens voorzichtig naar een ander tank of vat overbracht, dan blijft het bezinksel achter, het zgn. "oversteken" van een wijn. In het geval van rijping op houten vaten wordt dit proces zelfs nog versterkt: de wisselwerking tussen de wijn en het hout bevordert vaak het neerslaan van vaste deeltjes.

Is de wijn dan nog niet perfect helder dan volgt doorgaans een klaring: er wordt iets door de wijn geroerd dat de vaste deeltjes aan zich bindt en dat vervolgens neerslaat. Een klassieke manier om rode wijnen te klaren is met het eiwit van kippeneieren. Tot

slot volgt dan vaak nog een lichte filtering en de wijn is kraakhelder. Maar steeds vaker vinden wijnmakers dat je zo weinig mogelijk dient in te grijpen, dat je een wijn zoveel mogelijk "intact" moet laten, onder het motto "alles wat je er uit haalt, komt nooit meer in de wijn terug". Zeker de meer exclusieve rode wijnen worden na houtrijping niet of nauwelijks geklaard en/of gefilterd. Dat wordt dan vaak wel vermeld, met de toevoeging dat de wijn daardoor een licht bezinksel zou kunnen ontwikkelen in de fles. Liefhebbers van zo puur mogelijke wijn nemen dat graag op de koop toe.





Iets anders is het met wijnen die zo jong mogelijk worden gedronken, vanwege hun frisse, fruitige karakter. Die worden vaak heel jong gebotteld, al binnen enkele maanden na de oogst. Dan is klaring en filtering onvermijdelijk, als je een heldere wijn in de fles wil hebben. Maar wie wel eens bij een wijnboer een jonge wijn, zo uit het vat heeft geproefd, weet dat zo'n jonge, nog troebele wijn soms heel lekker kan smaken: de wijn heeft niet alleen meer en andere aroma's, er is ook een extra mondgevoel. Sommige wijnboeren experimenteren wel eens met het ongefilterd bottelen van wat wijn. En als zo'n wijn dan bij genoeg mensen in de smaak valt, brengen ze af en toe zo'n wijn zelfs wel eens ongefilterd op de markt. Dat vergt natuurlijk wel de nodige uitleg, want je schenkt immer geen "klare wijn".

Angelo Negro "Non filtrato"

Een heel mooi voorbeeld is de ongefilterde Roero Arneis van Angelo Negro uit Piemonte. Het was in 1971 Angelo's zoon Giovanni die als eerste een wijn van uitsluitende de arneis druif op de markt bracht. De arneis was tot dan toe een wat vergeten druivenras, vrijwel uitsluitend aangeplant op de kalk- en zandsteengronden van de provincie Roero, die alleen in blends werd gebruikt. Giovanni Negro zag de mogelijkheden en heeft met zijn Roero Arneis naam gemaakt en uiteindelijk onder liefhebbers zelfs een ware rage ontketend. Zozeer wordt de wijn door kenners gewaardeerd dat die een eigen DOCG-status heeft verworven.

De ironie wil dat juist die DOCG-status een nieuw experiment van Giovanni Negro wat in de weg staat. Het was Giovanni al veel langer opgevallen dat niet alleen hij, maar

ook veel bezoekers van het wijngoed de smaak van de jonge, nog troebele Arneis-wijn buitengewoon op prijs stelden. Dus is hij begonnen ook wat jonge wijn ongeklaard en ongefilterd, nog troebel van de dode gistcellen, te bottelen. Maar de regelgeving staat hem niet toe die wijn als Roero Arneis DOCG op markt te brengen: één van de vereisten is namelijk dat de wijn helder dient te zijn.

Dus zit er niets anders op deze specialiteit te verkopen als "Vino Bianco non filtrato". De liefhebber maalt er niet om, want de wijn is ronduit verrukkelijk.

Vino Bianco "non filtrato"

Angelo Negro

Afkomstig van hooggelegen wijngaarden (280-320 m) met een kalkhoudende zandbodem, waar de druiven door de nachtelijke koelte in alle rust rijpen. Na een korte koude schilweking en vergisting bij lage temperatuur rijpt de jonge wijn vier maanden op de dode gistcellen die regelmatig door de wijn worden geroerd; dat laatste geeft de wijn een wat romiger, vollere smaak. Dan wordt hij ongeklaard en ongefilterd gebotteld.

De wijn is intens strogeel en verzacht door een lichte waas van gistcellen. In de geur aangename aroma's van perzik, lychee en anijs, die overgaan in een frisse grapefruittoon. De smaak is vol en rijk gevat in frisse zuren met een vleugje gele appel en mandarijn. De afdronk is smakelijk en mineraal.



WINE BY NATURE

Tempranillo zonder toegevoegd sulfiet

De serie wijnen onder de het label Wine by Nature was al redelijk uitgebreid en sinds kort is daar nu ook een versie zonder toegevoegd sulfiet bij gekomen. Een sappige rode wijn gemaakt van biologische tempranillo druiven, op natuurlijke wijze gemaakt, zonder toegevoegd sulfiet. Dit vraagt om een proces dat vlekkeloos verloopt. Immers sulfiet zorgt er voor dat ongewenste bacteriën geen kans krijgen en dat maakt dat er bijzonder hygiënisch gewerkt moet worden. Iedere stap van druif tot wijn dient nauwgezet genomen te worden. En dat is bij deze wijn zeer goed gelukt!

De druiven zijn afkomstig van wijngaarden gelegen op een hoogte van 700 meter rond het dorp Villanueva de Alcardete, in de regio Castilië-La Mancha. Perfecte en volledig rijpe druiven worden zorgvuldig geselecteerd in de wijngaard en na aankomst in de kelder nogmaals gesorteerd. Vervolgens volgt bij lage temperaturen de vergisting in RVS tanks, waarna het geheel voorzichtig wordt geperst. Het resultaat is een pure en sappige wijn, vol rood fruit en kruidigheid. Zuiver, met een prettige structuur en zijdezachte tannines.

Wine by Nature heeft als doel om met zijn gepassioneerde wijnboeren een uitgebalanceerd ecosysteem in de wijngaarden te creëren. Tussen de wijnranken groeien de bloemen en kruiden, vliegen lieveheersbeestjes en zoemen de bijen. De biologische wijnboer geeft graag de natuur de ruimte. Het levert gezonde wijnranken op, die diep wortelen en het beste uit de grond halen.





NICOLASA VINEYARD,
ATACAMA VALLEY, CHILE

Imported & distributed by



Geen 18, geen alcohol.

Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op

*Wim
over
wijn.nl*



WIJN UIT NIEUW-ZEELAND

Uitstekende kwaliteit met een eigen indentiteit!

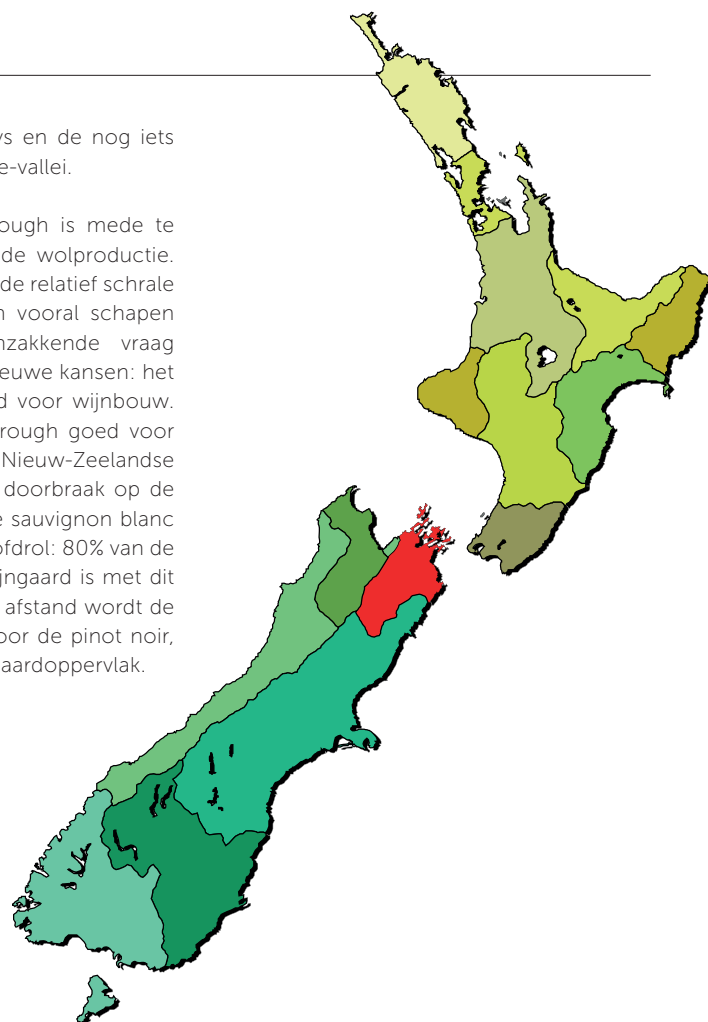
Als wijnland is Nieuw-Zeeland, zeker op de Europese markt, een betrekkelijke nieuwkomer. Maar de wijnen uit Nieuw-Zeeland hebben zich inmiddels razendsnel een heel goede reputatie verworven en hun plaats op de markt veroverd als eigenzinnige wijnen van uitstekende kwaliteit met een heel eigen identiteit.

Wijnbouw in Nieuw-Zeeland dateert al van het eind van de 19e eeuw, maar was tot in de jaren '80 van de 20e eeuw vooral van lokaal belang. Aanvankelijk concentreerde die zich op het Noorder eiland, eerst rond de grootste stad Auckland en later ook aan de oostkust rond Gisborne en Hawke's Bay. Met name immigranten vanuit Kroatië en Slovenië speelden in die periode een belangrijke rol. De wijnen waren vaak heel aardig, maar zeker niet onderscheidend genoeg om ze naar de andere kant van de globe te exporteren.

De grote omslag kwam aan het eind van de jaren '70, begin jaren '80 toen enkele pioniers begonnen met de aanplant van wijngaarden aan de veel koelere noordkant van het Zuider eiland, in de omgeving van Blenheim. Het gebied kwam bekend te staan als Marlborough, een inmiddels wereldwijd gerespecteerde herkomstbenaming. De wijngaarden liggen vooral in de vallei van de Wairau, maar zijn ook te vinden in de iets

zuidelijker Southern Valleys en de nog iets zuidelijker gelegen Awatere-vallei.

De opkomst van Marlborough is mede te danken aan een crisis in de wolproductie. Aanvankelijk werden er op de relatief schrale gronden van Marlborough vooral schapen gehouden maar een inzakkende vraag maakte de weg vrij voor nieuwe kansen: het gebied bleek veelbelovend voor wijnbouw. En 40 jaar later is Marlborough goed voor 2/3 van de gehele Nieuw-Zeelandse wijnproductie én voor de doorbraak op de internationale markten. De sauvignon blanc speelt hier de absolute hoofdrol: 80% van de in totaal 27.800 ha aan wijngaard is met dit druivenras aangeplant. Op afstand wordt de twee plaats ingenomen door de pinot noir, met ruim 9% van het wijngaardoppervlak.



Eén van de grote pioniers in Marlborough was Ernie Hunter, die in 1979 samen met zijn vrouw Jane één van de vijf oorspronkelijke wijngoederen van Marlborough stichtte: Hunter's Wines. Reeds 7 jaar later, in 1986, was Ernie Hunter ook één van de allereersten die voor een internationale doorbraak zorgde met een Sauvignon Blanc uit Marlborough. De unieke stijl, met zijn frisse zuren, zijn intense aroma's met tropisch fruit en tonen van kruisbes en groene asperge sloeg in als een bom. Helaas kwam de nog jonge Ernie een jaar later om bij een motorongeluk maar zijn

weduwe Jane nam resoluut de leiding over en zij is in de loop der jaren uitgegroeid tot de bekendste en meest onderscheiden vrouw in de Nieuw-Zeelandse wijnwereld. Ze staat wijd en zijd bekend als "the First Lady of New Zealand Wine".

Hunter's Wines beschikt tegenwoordig over 65 ha aan eigen wijngaarden, de meeste in het hart van de Wairau-vallei. Het is nog steeds voor 100% een familiebedrijf; Jane wordt in de dagelijkse leiding bijgestaan door haar zwager Peter MacDonald en zijn twee zonen Ed en James. Samen met Inus van der Westhuizen is James verantwoordelijk voor het wijnmaken. Maar de basis voor het succes ligt natuurlijk in de wijngaarden, waar "kwaliteit vóór kwantiteit" het motto is. Met een team van drie full-time medewerkers in de wijngaard heeft Hunter's het hele proces in eigen hand, van aanplant en bewerken van de wijngaard tot en met de botteling van de wijnen. Naast de druiven van de eigen wijngaarden worden ook druiven van onder vast contract staande wijnboeren gevinifieerd.

De wijnbouw bij Hunter's is volledig duurzaam: er worden ook geen herbicides meer gebruikt. In plaats daarvan werkt men met groenbemesting die weer wordt teruggeploegd in de bodem. En alle wijnen van Hunter's zijn "vegan" gecertificeerd door de New Zealand Vegetarian Society.

Het belang dat Hunter's aanduurzaamheid hecht wordt verder onderstreept door de bekroonde heemtuin, die in 2002 werd opgezet. Die biedt nu veilige plek aan zeldzame en bedreigde inheemse Nieuw-Zeelandse boom- en plantensoorten. De prachtige tuin trekt ook inheemse Nieuw-Zeelandse vogels aan, zoals de tui (toei) en de Maori-belhoningvogel.

De oogst, die plaatsvindt van half februari tot half april, gaat deels machinaal, deels met de hand. Tijdens de hele oogst en vinificatie periode zijn er 8-10 stagiaires bij Hunter's aanwezig zodat de winery 24 uur per dag bemenst is.

De totale productie is iets meer dan 1 miljoen flessen; 90% daarvan wordt geëxporteerd naar meer dan 30 landen over de gehele wereld. Al sinds het begin naar het Verenigd Koninkrijk, maar de wijnen van Hunter's zijn ook beschikbaar in 25 staten van de V.S., Australië, Azië en in Europa, waaronder in Nederland.

Wijnen uit Nieuw-Zeeland zijn echte kwaliteitswijnen en behoren dus nooit tot het allergeodkoopste dat op de markt is. De mooiste wijnen brengt Hunter's onder de eigen naam op de markt.



Hunter's Sauvignon Blanc

Afkomstig uit Hunter's wijngaarden in Wairau Valley, bekend om de rijpe, tropische stijl van zijn sauvignon blancs. Grotendeels vergist in rvs tanks. Een klein deel wordt vergist in grote eikenhouten vaten. De wijn is bleek groengeel van kleur met een opstuiwend parfum van groene kruisbessen en Granny Smith appels. Deze sauvignon blanc is heerlijk sappig in de mond met een overvloed aan grapefruit en rabarber. Heerlijk als aperitief, bij asperges, salades en licht visgerechten.



Hunter's Riesling

Afkomstig van twee wijngaarden in het Rapaura-gebied van Marlborough, bekend om zijn alluviale bodem en daarmee zeer geschikt voor riesling. Vergisting in rvs tanks. De wijn kan al jong worden gedronken maar leent zich ook zeer goed voor verdere rijping op fles, tot wel 10-15 jaar na de oogst. In de geur heel aangename en verfijnde citrustonen met een vleugje bloesem en appel. De smaak is zacht, de afdronk is droog en lang. Perfect bij vis, zeefruit en sushi.



Hunter's Pinot Noir

Voorafkomstig uit de Southern Valley-subregio van Marlborough. Met de hand geoogst. 30% gaat ongeknusd mee de gistkuip in. De jonge wijn rijpt 10 maanden op vaten van Frans eikenhout, waarvan 25% nieuw hout. Voor het bottelen vind slechts een heel lichte filtering plaats. De wijn is mooi herlder rood van kleur met in de geur volop donker fruit. In de smaak, die fris is, gaat het palet moeiteloos over op tonen van kers en zwarte bes, gevat in een zachte tannine en droge kruidigheid. De afdronk is verfijnd, met een licht rokerige toon. Perfect bij lamsrack. Kan tevens gekoeld gedronken worden.



Stoneburn Gewurztraminer

Gewurztraminer uit Marlborough, in dit geval van Stoneburn, is extreem expressief. De hints van lychee, peer en guave stuiven het glas uit met op de achtergrond wat kaneel. De wijn heeft daarnaast ook voldoende frisheid. Een heerlijke complexe aromatische wijn. Geweldig bij als aperitief en bij Aziatische gerechten.



Stoneburn Pinot Noir

Deels met de hand geoogst en in kleine open gistkuipen vergist. Een deel van degistende most onderging het laatste deel van de vergisting in vaten van nieuweikenhout. De rest van de jonge wijn rijpte 10 maanden in barriques van Frans eikenhout van één en twee jaar oud. Na het blenden van de componenten onderging de wijn een lichte klaring met eiwitten. Deze wijn heeft sprekende aroma's van aardbei en zwarte kers in de geur. De wijn heeft een medium body. In de smaak een fijne mengeling van zwarte kers, specerijen en een subtiele toets van Frans eikenhout. Zacht en vol van smaak. Past perfect bij gevogelte, pasta en diverse visgerechten. Licht gekoeld uitstekend als genietwijn.



Stoneburn Sauvignon Blanc

Vergist met geselecteerde giststammen om het fruitige karakter optimaal tot uitdrukking te brengen. Na de vergisting bleef de jonge wijn nog 10 weken rijpen op de fijne 'lie' voor meer textuur, om vervolgens op het wijngoed zelf te worden gebotteld. Deze Stoneburn Sauvignon Blanc is helder groengeel en heeft intense aroma's van tropisch fruit, citrus en steenfruit. Met daarnaast geuren van gemaaid gras en de kenmerkende groene kruidigheid. In de mond veel structuur, met een licht peperige ondertoon en een verfrissende, goed na hangende afdronk. Heerlijk als aperitief en bij lichte visgerechten, salades, asperges.

ANDELUNA MALBEC ROSÉ

'Een schitterende briljant'



Een kleine parel

Te midden van grote en mega-grote wijnbedrijven in de wijnstreek van Mendoza, is Andeluna een kleine parel, een schitterende briljant.

Bij het dorpje Gualtallery, bij Tupungato, op een hoogte van meer dan 1.300 m boven zeeniveau, tussen de glooiende hellingen aan de voet van de Andes ligt dit prachtige wijngoed. Tupungato wordt in Argentinië algemeen erkend als een van de beste gebieden voor het produceren van kwaliteitswijnen.

Een eigen restaurant

Alle druiven komen van het eigen, ca. 80 ha metende wijngoed. Andeluna, is "estate bottled wine", een "domaine", zoals ze het in Frankrijk zouden noemen. Daarnaast is er een eigen restaurant, waar de bezoekers de wijnen kunnen ontdekken in combinatie met verrukkelijke gerechten, bereid van lokale producten.

Uitzonderlijke topwijnen

Andeluna maakt een aantal uitzonderlijke, kostbare topwijnen, die onder de naam Pasionado op de markt worden gebracht. Deze wijnen behoren tot het allerbeste dat Argentinië voortbrengt. Vanzelfsprekend is er een Pasionado malbec, maar ook de cabernet franc en de Cuatro Cepas (een assemblage van malbec, merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc) mogen niet onvermeld blijven. De Altitud-reeks omvat een aantal wijnen met een uitgesproken terroir-karakter, terwijl de 1300-reeks heel betaalbare wijnen biedt voor meer dagelijkse consumptie.

De druiven voor deze rosé komen van het eigen wijngoed, van wijngaarden op 1300 m hoogte. Kenmerkend hier is het grote verschil tussen dag- en nachttemperatuur. De trossen rijpen zo veel geleidelijker en het fruit behoudt al zijn aroma's. Er wordt alleen druppelsgewijs geïrrigeerd en de opbrengst per hectare wordt beperkt tot ca. 70-75 hl. Voorafgaand aan de vergisting worden de trossen met de hand geselecteerd.

Andeluna Malbec rosé

Deze Andeluna Malbec rosé heeft een intense maar heldere kleur, met schakeringen van roze en violet. Zeer kenkenbaar is de toets van bessen en bloemen met in de smaak duidelijk aardbei, roos en zwarte bes. De wijn is fris, fluwelig en volledig droog. Een mooie rosé uit de Uco Valley, Mendoza.

OP BEZOEK BIJ VITICCIO

De wijnen van Viticcio nemen je mee naar het hart van Toscane. Een van de mooiste regio's van Italië door het betoverende landschap en romantische steden als Florence en Siena. Het wijngoed is gelegen op de heuvels van het dorpje Greve in Chianti (vernoemd naar de gelijknamige rivier). Het is het eerste dorpje dat je tegenkomt als je de SS222, beter bekend als de Chiantigiana, afrijdt van Florence richting het zuiden naar Siena.

Fattoria Viticcio

Waar sommige wijnhuizen al generaties lang bezig zijn, is Viticcio pas in 1964 opgericht. Hier op de glooiende heuvels van Greve in Chianti wordt met veel liefde, zorg en

toewijding wijn gemaakt. Viticcio bezit in totaal 58 hectare aan wijngaarden, waarvan 28 hectare gelegen is in het historische kerngebied van de Chianti: Chianti Classico. Deze 28 hectare is verdeeld over drie wijngaarden, genaamd Mezzola, Colognole en Belvedere. Mezzola, een 4 hectare groot perceel, is de hoogst gelegen wijngaard van Viticcio (450 meter boven zeeniveau). Door de flinke temperatuurverschillen tussen dag en nacht rijpen de sangiovese druiven hier langzaam en krijgen ze alle gelegenheid om hun volledige aromapotentieel te ontwikkelen. In de 8 hectare grootte Colognole wijngaard staat eveneens sangiovese aangeplant, maar deze wijngaard ligt beduidend minder hoog dan Mezzola.

De grootste en laagst gelegen wijngaard is Belvedere. Hier staan naast sangiovese stokken ook internationaal rassen aangeplant zoals cabernet sauvignon, merlot en syrah. Naast wijngaarden in Chianti Classico bezit het wijnhuis ook 30 hectare aan wijngaarden in het Toscaanse kustgebied Maremma.

Viticcio Bolgheri

De wijn is diep paars van kleur en heeft intense aroma's van koffie, cacao en kersen. In de mond is de wijn elegant en complex met tonen van zoethout en rijp rood fruit. De afdronk is lang met fijne tannines. Deze Viticcio Bolgheri is een mooie gastronomische wijn, elegant en verleidelijk.



Maremma

De lange Toscaanse kuststrook genaamd "Maremma" strekt zich uit van Livorno in het noorden tot het schiereiland Argentario in het zuiden. De naam Maremma is afgeleid van het Latijnse woord voor zee (mare) en verwant aan het Franse marais (moeras). Tot de negentiende

eeuw was dit een grotendeels moerassig gebied. Net als de Médoc is de streek op een goed moment drooggelegd.

De wijngaarden van Viticcio in Maremma kijken uit op de Tyrreense zee. Hier profiteren

de wijnstokken constant van een verkoelende zeebries. Naast de witte vermentino gedijen ook de aangeplante Bordeaux rassen als cabernet franc, petit verdot, merlot en cabernet sauvignon uitstekend onder deze omstandigheden.



Wijnmaker Daniele

Het feit dat de wijngaarden van Viticcio in twee verschillende regio's liggen, biedt wijnmaker Daniele Innocenti de mogelijkheid om een grote diversiteit aan wijnen te maken. Daniele, 43 jaar geleden geboren in Greve, bracht zijn jeugd door vlakbij de wijngaarden die hij nu beheert. Zijn passie voor oenologie erfde hij van zijn nonno. Een studie wijnbouw was dan ook een logische vervolg stap.

Sinds 2005 werkt Daniele als wijnmaker voor Viticcio en maakt hij wijnen die internationaal hoge ogen gooien. Als wijnmaker probeert hij streekelijke wijnen te maken waarbij de natuur niet uit het oog wordt verloren. Sinds 2013 werkt Viticcio biologisch in de wijngaarden gelegen in Chianti Classico en vanaf jaargang 2017 zijn de wijnen afkomstig uit deze wijngaarden biologisch gecertificeerd.

Overnachten op het wijngoed

Nog geen vakantieplannen? Als reizen weer gewoon wordt, is een overnachting in de agriturismo van Viticcio zeker een aanrader. De luchthaven van Florence ligt op slechts 37 km van de accommodatie. Je overnacht in de authentieke Toscaanse boerderij van Viticcio, die is omgebouwd tot 9 prachtige appartementen. Omringd door wijngaarden en olijfbomen kun je genieten van de Toscaanse zon en in alle rust de wijnen van Viticcio ontdekken.



Chianti of Chianti Classico

De namen Chianti en Chianti Classico worden nogal eens in één adem genoemd. Toch is er een duidelijk, wettelijk vastgelegd verschil tussen deze twee herkomstbenamingen.

Het Chianti-gebied bedekt ongeveer een derde van Toscane en strekt zich grofweg uit tussen de steden Florence, Siena, Pisa en Arezzo. Binnen het enorme Chianti

wijngedebied ligt het oorspronkelijke herkomstgebied van Chianti wijnen die in de 13e eeuw al grote bekendheid genoten. Om de kwaliteit van Chianti wijn te waarborgen, besloot de toenmalige groothertog van Toscane, Cosimo III, in 1716 de precieze grenzen van het gebied waarbinnen Chianti kon worden gemaakt vast te leggen.

Hoewel wettelijk vastgelegd, werden er in de loop der tijd toch wijnen uit de wijde omgeving buiten het oorspronkelijke Chianti-gebied op de markt gebracht. Wijnen die doorgaans van veel mindere kwaliteit waren dan de authentieke Chianti. Daarom mogen sinds 1932 alleen wijnen afkomstig uit het oorspronkelijke herkomstgebied Chianti Classico genoemd worden. Chianti Classico wijnen zijn gemakkelijk te herkennen aan het logo met de zwarte haan op de fleshals of het achter etiket.



A tavola!

Met z'n allen aan tafel, dat doen de Italianen het liefst. Het gaat daar altijd over eten en iedereen kent wel een adresje waar je absoluut heen moet gaan om te genieten van Italiaanse heerlijkheden. Wij geven u graag een tip: reserveer een tafeltje bij restaurant La Cantinetta di Rignana in Greve in Chianti en laat u onderdompelen in de Toscaanse keuken. Combineer de Viticcio wijnen met de heerlijke gerechten van dit restaurant om de Italiaanse roes compleet te maken.

DE GESCHIEDENIS VAN DE BEAUJOLAIS



'WIJNKLETS' met Michel van Tuil

De Romeinse legers, onder leiding van Caesar, troffen in 46 voor Christus wijnstokken aan in de omgeving van Lugdunum (Lyon). Deze stad bezat tot het jaar 280 het monopolie voor de wijnhandel in Gallië.

In de eeuwen daarna was er veel onrust met de Hunnen en de Saracenen die het land binnen vielen. In de daarop volgende tijd was er een machtsstrijd tussen de aartsbisschoppen van Lyon en Mâcon en de Graaf van Forez om de heerschappij over het gebied.

In 956 werd de eerste Sire (Heer) van Beaujeu aangesteld. Hij kocht een wijnberg in Morgon. Vanuit zijn hooggelegen burcht hield hij toezicht op de handelsweg over de bergen naar het midden van Frankrijk. Zijn opvolgers Guichard I en II breidden hun macht uit. Aan de voet van de burcht ontstond de stad Beaujeu. In de 12de eeuw werd Villefranche gesticht en in 1514 werd Villefranche de officiële hoofdstad van het kanton.

In de 14de eeuw had het belangrijkste druivenras van de Beaujolais (gamay) zelfs de beste gronden van de Côte d'Or

veroverd. Dit tot groot ongenoegen van de hertog van Bourgondië, Filips de Wijze. In het jaar 1395 gaf hij het bevel tot het uitroeien van de gamay druif. In de Beaujolais en de Mâconnais wist de gamay zich echter te handhaven.

In het midden van de 19de eeuw werd de Beaujolais geteisterd door de wijngaardmot, die 's winters onder de schors van de wijnstok huisde en alles kaal vrat. De wijnbouwer Benoit Raclet ontdekte toevallig een middel tegen deze plaag. De enige gezonde wijnstok in zijn wijngaard stond voor het keukenraam en over deze wijnstok werd dagelijks warm waswater gegoten. Zijn warmwatermethode 'échaudage' genaamd werd tot 1945 toegepast. In 1880 ontdekten de allesvernietigende druifluus in de streek. Dit werd met succes bestreden door enting.

Na de Eerste Wereldoorlog begon de opbloei van de Beaujolais. In 1924 werd Moulin-à-Vent als Cru erkend. Hierna volgden in de jaren dertig Chiroubles, Fleurie, Morgon, Chénas, Juliéas, Brouilly en Côte de Brouilly. In 1946 Saint-Amour en in 1988 Régnié maakten het tiental compleet.

Op dit moment bezit de Beaujolais 19.000 ha aan wijngaarden. De wijnstokken staan in het zuidelijk deel op kleikalksteen en in het noordelijk deel op granietgronden. Het druivenras voor wit is de chardonnay en voor rosé en rood de gamay noir à jus blanc.

De gamay is een aantrekkelijke druif voor fruitige rode wijnen met een goede zuurgraad en die koel gedronken heel verfrissend smaakt. In de aroma's: peer, banaan, framboos, kers en zwarte peper. Het zuidelijk deel van de Beaujolais geeft gulle, soepele, fruitige en ongecompliceerde wijnen.

De granieten bodems in het noorden geven een stevigere wijn, met soms tonen van mineralen. Uit het noordelijk deel komen de Beaujolais Villages en de tien Crus van de Beaujolais.

De Villages en de Crus zijn goede begeleiders van kip, parelhoen, niet te zware paté's, kalfsvlees, gedroogde worsten, pikante Aziatische gerechten en zachte kaassoorten.

Met vriendelijke wijngroet
Michel van Tuil

EEN VAN DE MEER KLASSIEKE WIJNHUIZEN IN DE BEAUJOLAIS

Domaine Laurent Perrachon

Opgericht in 1877, maar de familie Perrachon vestigde zich al in 1601 in Juliéna. Nu staat de 7e 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' (specifiek, kwalitatief terroir binnen een Cru du Beaujolais) op zijn duimpje, zodat ze iedere wijngaard met zijn eigen karakteristieken zo kunnen bewerken dat ze de mooiste wijnen opleveren. De gemiddelde opbrengst per hectare is 45 hl voor de standaard cru's die het domaine produceert, maar is veel lager voor de wijnen uit specifieke 'climats'.

Het proces van wijn maken toont veel gelijkenissen met het maken van een

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

Een Beaujolais afkomstig van de noordelijke granietheuvels is bijvoorbeeld de Morgon Côte de Py van Laurent Perrachon. Met een gemiddelde leeftijd van een slordige 50 jaar, staan de wijnstokken voor de Morgon Côte de Py in de Côte de Py-wijngaard, aan de voet van de Py heuvel. De bodem bestaat hier uit graniet maar bevat ook schist en is zeer rotsachtig. De oogst gebeurt met de hand en de druiventrossen worden in de wijngaard gesorteerd op de sorteertafel. De opbrengst per oogst is ca. 38-40 hectoliter per hectare. De druiventrossen worden voor 50% ontleend. Fermentatie

duurt tussen de 15 en 18 dagen en met dagelijks overpompen en batonnage. De wijn wordt opgevoed in Frans eikenhouten vaten gedurende 12 maanden en daarna drie maanden in grote houten foeders.



Laurent Perrachon, Morgon

De wijn heeft een heldere, paars getinte kleur. De typische aroma's en smaken van kersen met peperige tonen zijn goed met elkaar verweven. Een elegante complexe wijn met lang aanhoudende smaken.

WIJNCOCKTAILS

Dat klinkt te mooi om waar te zijn....

Bij cocktails denk je al gauw aan sterke dranken als rum, gin en vodka om heerlijke creaties mee te shaken of te stirren. Maar zomerse creaties die de afgelopen jaren steeds populairder zijn geworden zijn verrassend genoeg op basis van wijn. Denk aan de Aperol Spritz en

de Hugo, beide met prosecco bereid. Voor het komende terras seizoen deden wij inspiratie op voor lekkere cocktails met wijn, die je in een handomdraai (of 2) op tafel hebt staan.



GINGER WINE

Deze heerlijk frisse cocktail combineert de fris-zure tonen van appel en wit fruit met de lichte prikkeling van ginger ale, afgemaakt met verse limoen.

Benodigdheden:

- 40 ml Andeluna 1300 Torrontés
- 40 ml Ginger Ale
- 1 partje limoen

Zo maak je dit recept

Doe een paar ijsblokjes in een champagneglas en giet de wijn met ginger ale in en knijp het partje limoen uit. Garneer de wijncocktail met een schijfje limoen... en je hebt Ginger wine. Easy as that!



MEDIO Y MEDIO

Deze frisse Uruguayaanse cocktail kennen we niet in Europa, maar is zeker in de badplaats Punta del Este een geliefde wijncocktail. Uruguay is een niet heel bekend land, zeker op wijngebied. Maar het land maakt kwalitatief zeer goede wijnen, vooral van de tannatdrui. Ze wordt vooral als aperitief gedronken, maar deze wijncocktail past ook bij veel desserts. Dit Uruguayaanse aperitief wordt gemaakt door twee gelijke delen droge witte wijn en een mousserende wijn met elkaar te combineren.

Benodigdheden:

- 40 ml ijskoude sauvignon blanc
- 40 ml ijskoude mousserende wijn

Zo maak je dit recept

Schenk allereerst 40ml ijskoude sauvignon blanc van bijvoorbeeld het wijnhuis Bodegas Carrauen daarna 40ml ijskoude mousserende wijn. Serveer deze wijncocktail in een witte wijnglas of een champagneglas.



ROJITO

Wie kent de Mojito niet? Deze Cubaanse klassieker op basis van rum kun je ook heel makkelijk met wijn maken, voor een verrassende zomerse cocktail die wat lager in alcohol is. De combinatie van munt en limoen werkt namelijk supergoed met een rosé wijn, bijvoorbeeld van Ventesquero. Heb je je burens over de vloer? Dan kun je deze Mojito natuurlijk net zo makkelijk als karaf maken!

Benodigdheden:

- 150 ml Ventesquero Clasico Rosé
- ½ limoen
- 2 flinke theelepels suiker
- 10 flinke blaadjes munt
- 10 ml bruisend water

Zo maak je dit recept

Muddle de partjes limoen met de suiker in een longdrink tot het een papje is. Doe de muntblaadjes hierbij en druk deze even zachtjes in het mengsel. Vul het glas op met crushed ijs en schenk de wijn in. Roer dit even goed door en vul het glas verder op met crushed ijs. Als laatste top het af met bruisend water en garneer je de Mojito met een mooi munttopje.

Sangría!!

Hoewel de nationale cocktail van Spanje meer de G&T lijkt, is het toch echt de sangría die echt traditioneel Spaans is. In Nederland meer bekend van die goedkope fles onder in het schap bij je supermarkt, maar u snapt: dit staat in schril contrast met the real deal. Eigenlijk is sangría een soort punch, ontstaan in de 15e eeuw maar gebaseerd op de wijnen die de Romeinen al volgooten met

fruit. Want die Romeinen hielden wel van een feestje. Sangría komt in net zoveel gedaantes als er gezellige kleine Spaanse dorpjes zijn: oneindig veel dus. Wij hebben er een paar voor je geselecteerd die je herfst nog een flinke tint zomer geven. De recepten zijn van de bekende Amsterdamse bartender Riccardo Guerrini, die bij onder andere Vesper en Sammie Sangria werkt.

Sangría is Spaanse voor het woord "bloed", een verwijzing naar de kleur van de rode wijn. Traditioneel wordt een Rioja of

Tempranillo gebruikt, maar eigenlijk mag alles. Ook het soort fruit mag naar eigen smaak en inzicht worden gebruikt. Proef bijvoorbeeld een wijn en kijk welke fruit tonen je daarin herkent. Zwart fruit in je Tempranillo? Groene appel in je Chardonnay? Je weet wat je moet doen. Wij maakten twee heerlijke variaties met de Ventisquero Clasico Merlot, een mooie diepe Chileense wijn met heerlijke smaken van pruim, braam, vanille en kers.



ROSEMARY & BRAMBLE

Benodigdheden:

- 1 fles Ventisquero Clasico Merlot
- 130 ml Carlos I Brandy de Jerez
- 130 ml jus d'orange
- 50 ml rozemarijnsiroop*
- 1 sinaasappel, in schijfjes
- 10 bramen
- 3 takes rozemarijn
- Garnering:
zinaasappelschijfjes

Zo maak je dit recept

Doe de bramen, rozemarijn en sinaasappel in een karaf en schenk hier alle ingrediënten bij, behalve de wijn. Roer goed door en vul op met ijsklontjes. Schenk nu de wijn erbij en vul de karaf op met (crushed) ijs en garneer met bramen en een schijfje sinaasappel.

*Rozemarijnsiroop: meng 30 gram suiker met 30 gram water en doe dit in een pannetje met een takje rozemarijn. Breng het zachtjes aan de kook voor 2 minuutjes, verwijder de rozemarijn en laat afkoelen.



GRAPEFRUIT & THYME

Benodigdheden:

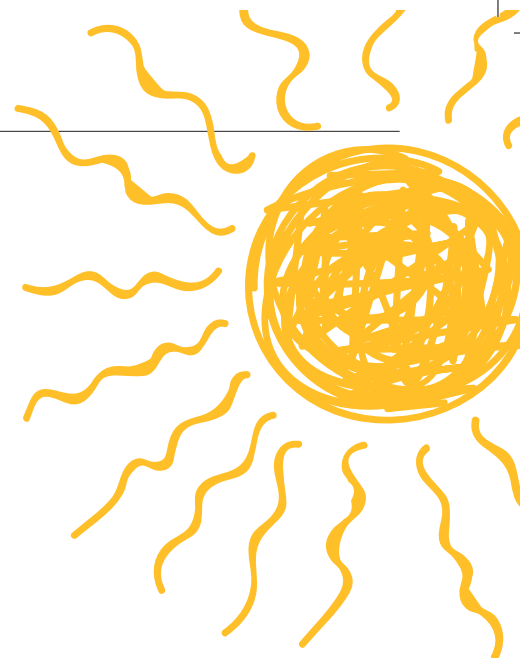
- 1 fles Ventisquero Clasico Merlot
- 130 ml Pravda Vodka
- 100 ml grapefruit juice
- 30 ml passievruchtpulp
- 80 ml tijmsiroop*
- 5 aardbeien in partjes
- Kwart grapefruit, in partjes
- 3 takjes tijm
- 1 passievrucht

Zo maak je dit recept:

Doe de vruchten en alle andere ingrediënten, behalve de wijn in een karaf. Roer goed door en vul op met ijsklontjes. Schenk nu de wijn erbij en vul de karaf op met (crushed) ijs. Garneer met een halve passievrucht, partjes grapefruit en tijm.

*Tijmsiroop: meng 50 gram suiker met 50 gram water en doe dit in een pannetje met een 2 takjes tijm. Breng het zachtjes aan de kook voor 2 minuutjes, verwijder de tijm en laat afkoelen.

Laat de zomer maar komen!



LUIS THE MARINERO Sangria Rosé

Een authentieke Spaanse sangria met een prachtige zachtroze kleur. Frisse aroma's van framboos en citroen worden gecombineerd met zwoele tonen van aardbei. De smaak is sprankelend en vol fruit, met een subtiel zoetje en een verfrissende afdrank. Serveer in een glas, gevuld met ijs en wat vruchten.

LUIS THE MARINERO Sangria White

Ook deze Spaanse sangria roept de typische mediterrane smaken op. Aroma's van een fruitige, frisse witte wijn worden gecombineerd met tonen van tropisch fruit en citrus. Serveer in een glas, gevuld met ijs en wat zomerse vruchten.

LUIS THE MARINERO Sangria Red

Primaire wijnaroma's worden gecombineerd met tonen van kersen en veenbessen. Dit wordt aangevuld met een vleugje citrus fruit en zoete tonen van kaneel. Heerlijk verfrissend en zacht van smaak, met een subtiel zoetje. Serveer in een glas, gevuld met ijs en wat klein rood fruit, zoals aalbessen en aardbeien.



In heel Italië groeien, door het zonnige klimaat en de vruchtbare bodem, veel wilde vlierstruiken. De bloemen van de vlier, de geurige vlierbloesem, worden gebruikt voor deze likeur. De vlierbloesem wordt geoogst als ze het meest aromatisch is en naar Piemonte gebracht. De experts van het familiebedrijf Francoli vermengen hier de vlierbloesem met verse muntblaadjes, citroenschil en alcohol om deze heerlijke likeur te maken. Fiorente Elderflower heeft een frisse kleur en is heerlijk "bloemig", een perfecte balans voor het serveren met prosecco of in een cocktail.

Distillerie Francoli gevestigd in Ghemme (zo'n 50 km noordwest van Milaan), is opgericht door Luigi Francoli en is nog steeds in het bezit en beheer van de familie. De distilleerderij is een bekend en gerespecteerd maker van o.a. de mooiste grappa's.

Prosecco is een heerlijke 'bubbel' om in combinatie met Fiorente Elderflower een mooie Spritz te maken. Razend populair in Italië en veel lekkerder dan de kant en klare Elderflower. Bovendien is zo'n Fiorente Spritz nog gemakkelijk te maken ook!

Vul een groot glas, bijvoorbeeld een wijnglas, met ijs. Voeg er een deel Fiorente Elderflower Liqueur aan toe samen met twee delen Bellussi Prosecco en twee delen bruisend water.

Garneer met een limoenschijfje en verse muntblaadjes.



Bellussi
Prosecco Brut
DOC



MARIE CHRISTINE ROSÉ'20



Zoals ieder jaar verschijnt de Cuvée Marie Christine rosé Provence Cru Classé in een opvallende verschijning met op de fles een vriendelijke en frivole dame. De iconische fles waarin de Cuvée Marie Christine wordt afgevuld, is ontworpen in de jaren '50 door Charlotte Fabre. Het flesmodel is geïnspireerd op een vaas van de befaamde glasmaker en ontwerper Emile Gallé; met zijn laag gelegen zwaarte-punt bleek hij bijzonder geschikt om in de restauratierijtuigen van Wagon Lits de tafel te sieren, zonder bij elke bocht om te vallen.

De Cuvée Marie Christine is het vlaggenschip van Fabre-en-Provence en is een intrigerende, uiterst subtiel gekleurde roséwijn; op-en-top authentieke Provence en 100% afkomstig van het Château de l'Aumérade en natuurlijk een Cru Classé. De familie Fabre en de Provence zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden, al 18 generaties lang zijn zij in de Provence gevestigd. In 1920 richtte Henri Fabre Senior 'Fabre en Provence' op en twaalf jaar later kocht hij Château de l'Aumérade. Dit château, vernoemd naar de vorige eigenaren (familie Aumérat), werd tezamen met de vervallen wijngaarden volledig hersteld. Dit leverde Château de l'Aumérade in 1955 de classificatie Cru Classé op. In totaal zijn er slechts 18 wijnhuizen in de Provence aangemerkt als Cru Classé. Naast Château

de l'Aumérade bezit de familie Fabre ook nog een aantal andere domaines en châteaux. In totaal bezit de familie Fabre 550 ha. wijngaarden binnen de AOP Côtes de Provence, waarvan 112 ha. als Cru Classé zijn geassocieerd.

Niet alleen heeft de Marie Christine rosé een zeer eigentijdse uitmontering, die de elegantie van de Provence optimaal tot uitdrukking brengt, de wijn zelf is ook zeer verleidelijk, met 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.





'DE VONKELWIJN VOOR MEER DAN ZONNESCHIJN'

DOOR NIEK BEUTE

Wanneer iemand vraagt hoe ik naar wijn kijk dan zeg ik 'Wijn is gebottelde kunst'. Als de definitie van kunst is, dat het een uiting is van een innerlijke drang, dan geldt dit zeker voor wijn. Een wijnmaker van kwaliteitswijn geeft op zijn eigen manier uiting aan natuur, cultuur en tijd. Bij artistieke mensen zet ik het antwoord graag nog iets steviger aan, en zeg; "wijn is één van de meest intieme kunstvormen, gezien het nog levend is wanneer het deelgenoot van ons wordt". Ach, maar zo gewichtig hoeven we er echt niet naar te kijken. Wel is het dit levende aspect van wijn waar ik het over wil hebben. Net als wij mensen verandert ook de stemming (uiting) van een wijn gedurende de seizoenen en de jaren. En zelfs na het openen van de fles ontwikkelt de wijn zich verder in het glas. Maar los daarvan is er één type wijn die letterlijk altijd in beweging is, dat zijn de mousserende wijnen.

Lang had Frankrijk de leiding over de bubbelwereld, maar met de komst van cava en prosecco is deze trend doorbroken. Er zijn vele culturen met een geheel eigen kijk op mousserende wijn. De sparkling shiraz uit Australië of de knetter zuivere sekt wijnen uit Duitsland en niet te vergeten de in Nederland geproduceerde mousserende wijnen welke over een verbazend goede smaak beschikken. En toch neemt dit verhaal je mee naar een andere deel van de wereld. Een plek waar wij zoveel geschiedenis mee

hebben. Heerlijk dat er hier ook niet over mousserende wijn wordt gesproken, hier spreekt men over Vonkelwijn. En dan hebben we het uiteraard over de Zuid-Afrikaanse wijncultuur.

Om de unieke stijl van de Vonkelwijn toe te lichten heb ik er een fles bij gepakt, de Brut Nature van Alvi's Drift. Alles aan deze fles helpt de drinker beseffen dat ze deze wijn uiterst serieus nemen. Speciaal voor deze wijn zijn er, op het noorden gerichte, wijngaarden met pinot noir aangeplant, welke koele en knisperend zuivere wijnen voortbrengen. Deze worden samengebracht met rafijne chardonnay. Op het etiket wordt, met een serieus lettertype, Brut Nature nadrukkelijk in beeld gebracht. Daarmee wordt iedere twijfel over zoetigheid of wolligheid weggenomen. Maar nu wat deze wijn echt serieus maakt; bij Alvi's Drift willen ze dat hun vonkelwijn bovenal een grootse wijn is, verrijkt met de beweging van de mousse. De wijn heeft een goudgele gloed en verdient het om uit een groot wijnglas gedronken te worden in plaats van een nauwe flûte. De geur van brioche, rijk appelfruit, geroosterde amandelen en abrikozen zou ook een mooie Bourgognewijn niet misstaan. Maar de mousse dwingt een spannend kruidig aspect in de wijn los te laten komen wat hem aan een bourgognewijn voorbij doet gaan. In de smaak heeft de wijn een levenslustige

mousse, waarachter vandaan een glorieuze wijn tevoorschijn komt. Het voelt als de gouden gloed van de eerste zonnestralen die van achter de horizon tevoorschijn komen bij een zachte nazomer zonsopkomst.

Bij Alvi's Drift is er gekozen om de witte wijn nog voor de fase dat deze mousserend wordt maar liefst 36 maanden rijping mee te geven. Deze rijkdom zorgt ervoor dat deze Brut Nature het gehele jaar door gedronken kan worden. In het voorjaar met asperges, in de zomer met een 'Plateau Fruits de Mer' in het najaar met paddenstoelen en de winter bij de haard. Alvi's Drift toont met deze Brut Nature, dat ze charme en levenslust weten te verenigen en daarmee de succesformule te hebben gevonden voor een wijn van alle seizoenen. Het is de wijn voor iedereen die een vonkelend glas zoekt, die drinkt als een gul glas witte wijn. En bovenal is het de wijn die me doet helpen herinneren, dat de tijd nemen voor de dingen die we waardevol vinden, het hoofdingrediënt is om tot een onvergetelijk moment te komen.

Proost en 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.

Wijn aan tafel



PICANHA MET CHIMICHURRI

INGREDIENTEN

- 1 kg picanha (staartstuk)
- 50 g grof zeezout

CHIMICHURRI

- 1 bosje platte peterselie
- Half bosje koriander
- 4 el citroensap
- 2 rode pepers
- 1 rode ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 takjes verse tijm
- 4 el roodwijnazijn
- 100 ml olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING PICANHA

Haal de picanha een uur voor de bereiding uit de koeling en steek de barbecue aan voor indirecte garing. Snijd de vetkant van het vlees kruislings in en wrijf het vlees in met grof zeezout. Leg de picanha op de indirecte zone van de BBQ en laat het vlees garen tot een kerntemperatuur van 40 graden.

Verplaats het vlees naar de directe zone (het rooster direct boven de warmtebron) en grill het vlees tot een kerntemperatuur van 48 graden en de vetrand lekker knapperig is.

Haal de picanha van de BBQ en laat het vlees 10 minuten rusten voordat je het gaat snijden. Let op: snijd het vlees tegen de draad in. Vraag de Keurslager om er een inkerving in te zetten van welke kant er gesneden moet worden.



Wijnsuggestie:
Andeluna
Malbec 1300

BEREIDING CHIMICHURRI

Doe alle ingrediënten in een beker en mix alles grof met een staafmixer. Voeg wat olijfolie toe als het te droog is. Laat de chimichurri minimaal een half uur staan zodat de ingrediënten goed kunnen intrekken.

SALADE VAN GNOCCHI MET MIERIKSWORTELRROOM

INGREDIENTEN

- 1 kg picanha (staartstuk)
- 50 g grof zeezout

CHIMICHURRI

- 1 bosje platte peterselie
- Half bosje koriander
- 4 el citroensap
- 2 rode pepers
- 1 rode ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 takjes verse tijm
- 4 el rodewijnazijn
- 100 ml olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

Kook de gnocchi volgens de beschrijving op de verpakking. Bak het spek in een droge koekenpan krokant. Haal het spek uit de pan en fruit de ui glazig in een beetje olijfolie in dezelfde pan. Blus de ui af met de slagroom en laat het mengsel 4 tot 5 minuten inkoken. Roer er tot slot de mierikswortelroom en mosterd doorheen.

Breng het geheel op smaak met zout, peper en een beetje suiker en schep er de bieslook doorheen, samen met de gnocchi. Verspreid tot slot het spek eroverheen.

Wijnsuggestie:

Sella & Mosca
Monteoro
Vermentino di Gallura



SPAANSE RISOTTO MET KIPPENDIJ EN SCAMPI

INGREDIENTEN

- 500 g kippendijen, in stukken van 5 cm
- 150 g gesneden chorizo
- 8 scampi's
- 500 g Arboriorijst
- 1 grote rode ui, in ringen gesneden
- 3 el witte wijn
- 8 saffraandraadjes, geweekt in de witte wijn
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 1 grote rode paprika, in repen gesneden
- 20 kleine tomaatjes
- 1 l kippenbouillon (warm)
- 2 el gerookt paprikapoeder
- 8 el olijfolie
- 1 citroen, partjes
- Peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit in een paella pan (of een grote koekenpan) 6 el olijfolie en bak hierin de chorizo. Schep de chorizo uit de pan op een bordje en bewaar dit. Bak in dezelfde pan (met de achtergebleven olijfolie) de kippendijen 5 minuten, samen met de repen paprika,

uienringen, paprikapoeder, geperste knoflook en saffraan. Schep dit ook op een bord. Doe de resterende olijfolie in de pan en strooi hier de rauwe Arborio rijst in. Meng dit goed door elkaar. Schenk de warme bouillon en de witte wijn erbij en roer dit voorzichtig door. Zorg dat de rijst helemaal onder het vocht staat. Rangschik de kippendijen, chorizo, scampi's,

paprika, tomaatjes en ui over de rijst. Voeg naar smaak peper en zout toe. Laat het geheel zachtjes koken. Schenk er, indien nodig, nog wat bouillon op totdat de rijst gaar is. De rijstkorrel moet zacht van buiten en een beetje hard van binnen zijn. Serveer de risotto met een of twee partjes citroen.

Wijnsuggestie:

Benguela Cove
Catalina, Sémillon





DE PERFECTE COMBINATIE;

Barbecue en wijn 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.

De laatste jaren is barbecuen steeds populairder geworden. Werden er 15 tot 20 jaar geleden nog vooral worstjes, hamburgers of saté op de barbecue gelegd, tegenwoordig gaan veel barbecue liefhebbers voor het allerbeste vlees van goede slagers. Maar niet alleen vlees wordt op de barbecue bereid. Ook groentes of vis, waardoor je eigenlijk een heel menu kan samenstellen afkomstig van de barbecue. In de boeken van barbecue 'goeroe' Jord Althuisen, zoals Smokey Goodness, zijn veel heerlijke gerechten te vinden die op de barbecue kunnen worden bereid.

De laatste jaren zijn de keramische barbecues erg in opkomst. Door de dubbelwandige keramiek en de gesloten kap, vindt er hete lucht circulatie plaats in de barbecue. Gerechten blijven sappig en kunnen ook langzaam op lage temperatuur worden gegaard. Een mooi stuk buikspek bijvoorbeeld blijft zo heerlijk sappig en smelt bijna op je tong.

Wijn combineren bij een barbecue kan best lastig zijn. Het hangt er een beetje vanaf wat voor gerechten je op de barbecue bereidt. Als je voor de barbecue gaat met veel verschillende soorten vlees of vis, dan zal je daar een wijn bij moeten drinken die niet te gecompliceerd is. Een echte allemansvriend. Kies dan vooral een fruitige en soepele rode wijn of een fruitige iets vollere witte, zoals bijvoorbeeld een chardonnay uit de nieuwe wereld. Ook rosé kan een hele goede optie zijn bij een barbecue. Zeker omdat we de barbecue doorgaans aanzetten op warme dagen.

Echter als je gaat voor een menu, waarbij je bijvoorbeeld een mooie steak op de barbecue bereidt of een mooi stuk zalm met kruiden in de folie dan kan je bij die gerechten natuurlijk een heel specifieke wijn uitkiezen. De rooksmak die het vlees op de barbecue krijgt moet dan ergens in de wijn zijn tegenhanger vinden qua smaak, waardoor de wijn en het vlees perfect in balans zullen zijn. Bij de zalm kan je dan

weer meer gaan voor een mooie houtgelagerde witte wijn zoals bijvoorbeeld een chardonnay uit de Bourgogne.

Groenten die op de barbecue bereid worden krijgen ook een heerlijke rooksmak. Zo kan je bijvoorbeeld paprika's op de barbecue garen, die je na het verwijderen van het verbrande velletje heel mooi kan verwerken in een salade. Een heerlijke tip is ook de doorgaans vrij neutrale aubergine. Als je deze halveert, insmeert met olijfolie, peper, zout en knoflook en vervolgens op de barbecue legt, dan wordt deze na verloop van tijd heerlijk zacht. Als je de zachte binnenkant met een lepel uit de wat stugge schil schept, en dit vervolgens helemaal fijn snijdt, dan heb je een heerlijk ingrediënt voor bijvoorbeeld een pasta of risotto. Die krijgt dan namelijk ook een hele mooie rooksmak.

Hiernaast staan enkele wijnen die perfect passen bij de diverse manieren van barbecuen.



ALVI'S DRIFT SIGNATURE CHARDONNAY

Een witte wijn die bij veel gerechten past, en dus goed geschikt is voor een barbecue is de Signature Chardonnay van Alvi's Drift uit Zuid-Afrika. Deze chardonnay met subtiele houttonen heeft een lichte strogele kleur. De aroma's van rijpe abrikozen, perziken en meloen komen duidelijk naar boven als u de wijn in het glas walst. De smaak is vol en romig met subtiele tonen van geroosterde noten die mooi in balans zijn met het fruit.



MAISON LA CHENAIS PRESTIGE GRENACHE ROSÉ

Een rosé van goede kwaliteit, die niet te licht is past ook uitstekend bij de verschillende gerechten die van de barbecue afkomen. Een goed voorbeeld daarvan is de Maison La Chenais Prestige Grenache Rosé. 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 afdrank ervaart u nogmaals de rijkdom van deze wijn.



CONDESA DE LEGANZA TEMPRANILLO

Een heerlijke betaalbare wijn die breed inzetbaar is, maar ook tegen een stootje (lees een krachtig stuk vlees) kan. De wijn heeft een korte houtlagering ondergaan waardoor hij iets krachtiger wordt maar nog steeds heel soepel en toegankelijk blijft. Een wijn met een diep granaatrode kleur. Krachtige geur van rood fruit en confiture, met een fijne en goed geïntegreerde houttoon. Droog en stevig van smaak met rijp fruit, fluwelen tannines en een opvallend krachtige en lange afdrank.



VIÑA VENTISQUERO GREY CARMENÈRE

Als je het nodige uitgeeft aan een mooie grote steak voor op de barbecue, dan is het zonde om te bezuinigen op de wijn. Koop dan ook echt wat moois, zodat je het beste in het vlees naar boven haalt. Bij een mooie steak, die ook gekruid is, en die mooie rooksmaak heeft, past deze carmenère uit Chili perfect. Hij heeft 18 maanden houtlagering ondergaan. In de geur vooral zwart fruit als braam, bosbes en zwarte kersen, vermengd met tonen van peper en specerijen en zelfs wat mineraliteit, zoals grafiet. De smaak is uiterst levendig, fris en vol spanning. De aandrink is zacht, de tannine is stevig maar met een fluwelen textuur en de frisse zuren dragen dit geheel fraai door naar de zeer lange afdrank.

Favorieten van de redactie

Gekoeld rood



Robert Handjes

Favoriet: Sancerre rouge, Domaine de Pré Sémelé

Weinig rode wijnen zijn tegelijk zo verfijnd, verfrissend en verleidelijk als een mooie pinot noir uit een koel gebied. Zoals de rode sancerre die de broers Raimbault op hun Domaine de Pré Sémelé maken. Met zijn heerlijk bouquet van rood fruit, kersen en kwetsenpruimen op alcohol, met een vleugje vanille. En die ronde, zijdeachtige structuur dankzij de zachte, discrete tannines. Een tere schoonheid om de lente en het begin van de zomer mee te vieren.



Mike Overvliet

Favoriet: Benguela Cove Pinot Noir Estate

In de zomer voor mij een absolute topper; pinot noir licht gekoeld in een mooi bourgogne wijnglas van Riedel... De Benguela Cove Pinot Noir Estate is nieuw in Nederland en bezit hele fijne zuren, een mooie balans en barst van het kleine rode fruit. Maar ook aroma's van pruimen, moerbeien, viooltjes en chocolade, met een koel en aards randje van venkel en gedroogde oregano.

Afkomstig van Walker Bay, Zuid-Afrika, wat een absoluut 'cool climate' gebied is, is deze pinot noir zeer levendig, enorm verkwikkend en een heerlijk glas wijn bij zomerse temperaturen.



Patrick van Egmond

Favoriet: Perrachon Fleurie AC "Vielles Vignes"

De Fransen gebruiken wel eens de term 'vin de soif', letterlijk eigenlijk 'wijn voor de dorst'. Dus wijnen zonder al te veel tannines die lekker doordrinkbaar zijn. En in het geval van rode wijnen ook vaak lekker zijn om licht gekoeld te drinken. Ik ben gek op een goede 'vin de soif', en een wijn waar ik dan al snel aan denk is de fleurie van Laurent Perrachon. De wijn is gemaakt van oude stokken en komt van 2 verschillende percelen. In de geur een elegante mix van rood fruit en florale aroma's van irissen, viooltjes en rozen. In de mond een fluweelachtige textuur van zwarte bessen en rode vruchten met tonen van fijne specerijen en tabak. De wijn is geconcentreerd zonder zwaar te zijn. Hij is heerlijk om licht gekoeld te drinken op een warme dag, maar een pasta kan ook prima. Ik heb hem ook wel eens gedronken bij een paella. Heerlijk!



Bouke Wijlens

Favoriet: Weingut Heid - Trollinger mit Lemberger

Beide druiven voor deze wijn zijn echte specialiteiten uit Württemberg. De trollinger, in Italië (voornamelijk Südtirol) ook wel schiava grossa of vernatsch genoemd, is heerlijk licht en fris. De lemberger, elders ook wel bekend als blaufränkisch, is juist donkerder en krachtiger. De combinatie van beide leidt tot een elegante en fruitige wijn met verkwikkende zuren. Heerlijk om licht gekoeld in de zomer van te genieten.



Joke Holster

Favoriet: Touraine Gamay - Domaine des Souterrains.

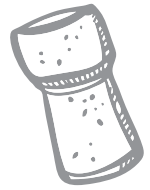
Heeft u dat ook wel eens... is het mooi weer, eet je vis of een salade, en heb je eigenlijk meer zin in een glas rode wijn dan in een witte of rosé. Geen paniek, want dat 'mag'. Er zijn allerlei regeltjes bedacht waarom je dan geen rode wijn mag drinken maar als u de rode wijn koelt, is dat toch echt een heerlijke combinatie. Zeker als het een fruitige rode wijn is. De gamay uit Touraine van Domaine des Souterrains is zo'n fruitige wijn uit het Loire-gebied. Boordevol vers rood fruit zoals framboos en aardbei. Een soepele wijn waar het plezier van afspat. Daar word je toch blij van?





WIJNQUIZ

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



01.

In welke provincie van Spanje bevindt zich de DO Monterrei?

- A. Galicië
- B. Aragon
- C. Navarra

05.

Welk druivenras is in de Côte Chalonnais verantwoordelijk voor de rode wijnen?

- A. Gamay
- B. Syrah
- C. Pinot noir

08.

Ook in de Jura staat de nodige gamay blanc aangeplant, en dan vooral in de:

- A. AC Arbois
- B. AC Côtes de Jura
- C. AC l'Etoile

02.

Godello heeft internationaal vaak de bijnaam:

- A. De viognier van Spanje
- B. De riesling van Spanje
- C. De chardonnay van Spanje

06.

Bourgogne en Chardonnay zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Hoe heet de minder prestigieuze witte druif in de Bourgogne?

- A. Sauvignon Blanc
- B. Romorantin
- C. Aligoté

09.

Hoe heet de meest zuidelijke punt van het Afrikaanse continent?

- A. Kaap de Goede Hoop
- B. Kaap Agulhas
- C. Suiderstrand

03.

We blijven nog heel even in het noordwesten van Spanje waar Rias Baixas het domein is van welk druivenras?

- A. Mencia
- B. Albarinho
- C. Godello

10.

Het plaatsje Hermanus, bekend van de 'tuinroute' in Zuid-Afrika, ligt in welk wijngebied?

- A. Walker Bay
- B. Elgin
- C. Overberg

04.

Ten zuiden van welke wijngemeente in de Côte Chalonnais vinden we de wijngaarden van Givry?

- A. Rully
- B. Montagny
- C. Buxy

07.

Crémant de Bourgogne, met als bakersmat de zuidelijke Bourgogne, mag ook een klein percentage sacy bevatten, een wijndruif die we ook kennen onder de naam:

- A. Poulsard
- B. Tressalier
- C. Gamay blanc

Stuur uw oplossing vóór 30 juni 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 voorjaarseditie: a, c, a, b, a, b, a, a, c, c

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 