

WIJN

KENNER

VIEILLES VIGNES

OUDE STOKKEN, DE DINGEN DIE VOORBIJ GAAN?

PATAGONIË

WIJNGAARDEN IN HET UITERSTE ZUIDEN VAN ARGENTINIË

VOUVRAY

GEBOORTEGROND VAN DE CHENIN BLANC

COLOFON

De Wijnkenner is een uitgave van
De Monnik Dranken en verschijnt
4 keer per jaar.

Hoofredacteur

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.



Beste wijnliefhebber,

Iedere editie van De Wijnkenner geven we aandacht aan een bijzonder wijnhuis uit ons uitgebreide assortiment. Deze keer is dit het onder wijnliefhebbers zeer bekende Lafite Rotschild, prachtig gelegen in de wijngemeente Pauillac en al sinds 1855 geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé. Minder bekend is het feit dat ook Château Duhart Milon en Château Rieussec onderdeel zijn van de wijnfamilie Lafite. De wijnen van Lafite spreken al jaren tot de verbeelding en het leek ons een goed idee om in deze Wijnkenner weer eens stil te staan bij dit markante en illustere wijnhuis.

In veel wijnboeken wordt Bordeaux als één van de meest klassieke wijngebieden omschreven en niet zonder reden. Dat geldt ook zeer zeker voor een wijngebied als Chablis, onderdeel van de Bourgogne maar gelegen in een voor wijnbouw vrij noordelijk deel van Frankrijk. En de reputatie van zowel Chablis als Bordeaux mag dan natuurlijk wel gelijk zijn, het klimaat, de bodem en de gebruikte druivenrassen zijn totaal verschillend.

Niek Beute verhaalt in deze Wijnkenner in zijn column over chablis, haar wijnen en dat mineraliteit en chablis onmiskenbaar synoniem zijn. Het is ook de mineraliteit die veel wijnliefhebbers zo appreciëren van chablis, daarbij niet altijd wetend dat het uitsluitend chardonnay is die voor chablis gebruikt mag worden. Exemplarisch is de opmerking van een gast in een gerenommeerd restaurant op de vraag van de sommelier of er bij het hoofdgerecht een chablis mag worden ingeschonken.

"Absoluut niet, ik drink alleen nog maar chardonnay..." reposteert de gast.

En verder bevat deze Wijnkenner ook weer de nodige vaste rubrieken zoals het column van Michel van Tuil, de receptenpagina, de wijnquiz en de rubriek 'onbekend maar niet onbemind'. Het is weer een goed gevulde Wijnkenner. Wij wensen u dan ook weer veel leesplezier.

Hans Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN

De grote Hamersma **9** | Grands Crus van de maand **7** | Wijnklets met Michel van Tuil **16** | Onbekend maar niet onbemind **24** | Column Niek Beute **30** | Recepten **32** | De perfecte combinatie **34** | Favorieten van de redactie **37**

ACHTERGRONDEN

DBR Lafite - Les Légendes R **4** | Vieilles vignes **10** | Vouvray; bakermat van de chenin blanc **15** | Patagonië **20** | Waterford; graan en terioir **22** | Gewurztraminer of toch traminer? **26** | Saint-Chinian en Faugères: Château de Ciffre **28**



DBR LAFITE – LES LÉGENDES R

Niet alleen onder doorgewinterde wijnliefhebbers, maar ook in veel bredere kring staat Château Lafite Rothschild voor het summum aan wat er op wijngedebiet te krijgen is. Dat geldt helaas ook voor de prijs die tegenwoordig voor fles Lafite Rothschild moet worden neergelegd. Met de wereldwijde faam die de wijn zich verworven heeft blijft ook de vraag naar “het beste van het beste” almaar stijgen, terwijl de wijngaard niet groter wordt.

Dat was de belangrijkste reden voor Baron Eric de Rothschild, die als sinds halverwege de jaren '70 namens zijn familie leiding gaf aan het chateau, om nieuwe wijngaarden te verwerven. Niet om daar Lafite Rothschild te gaan maken, maar wel om de enorme expertise die op Lafite was opgebouwd ook op andere plekken in te zetten. Aanvankelijk hield hij het dicht bij huis, in de Bordeauxstreek.

Nadat zijn oom Élie, zijn voorganger op Lafite, al in 1962 ook het aangrenzende Château Duhart-Milon had gekocht, verwierf Baron Eric in de jaren '80 Château Rieussec in Sauternes en Château L'Évangile in Pomerol.

En toen dat heel succesvol bleek, verlegde hij zijn aandacht naar wijngedebieten buiten Bordeaux: in 1988 werd het wijngoed Los Vascos in Chili aangekocht en volledig tot ontwikkeling gebracht en 1999 het destijds compleet verwaarloosde, maar zeer veelbelovende Domaine d'Aussières in de Corbières (Languedoc). En later volgende ook nog projecten in Argentinië (Bodegas Caro) en, sinds 2008, de Long Dai-wijngaard in China.

Maar Baron Eric's liefde voor Bordeaux bleef en er was hem veel aan gelegen het vakmanschap van zijn Domaines de Rothschild (Lafite)-groep, tezamen goed voor ruim 1.200 ha aan wijngaarden, ook te benutten voor het creëren van een reeks klassieke, hoogwaardige Bordeaux-wijnen voor een alleszins bereikbare prijs. Dat werden de “Légende R”-wijnen, verwijzend naar de inmiddels legendarische reputatie van de naam Rothschild.

Een zeer ervaren wijnmaakster in de persoon van Diane Flamand werd aangesteld met als uitdrukkelijke opdracht een aantal Bordeauxwijnen te maken die de essentie van hun herkomst, hun appellation, tot uitdrukking brengen en die geschikt zijn voor zowel dagelijkse consumptie als voor meer speciale gelegenheden. Wijnen ook die niet té hout-gedomineerd en té intens zijn, maar juist opvallen door hun evenwicht,

elegantie en frisheid, kenmerken waar Bordeaux wereldwijd befaamd om is. De serie omvat een witte Bordeaux en drie rode wijnen: een bordeaux, een médoc en een pauillac. We stellen ze graag aan u voor.

Baron Eric is nog steeds vaak te vinden op Lafite, maar hij is inmiddels de 80 jaar ruim gepasseerd. De dagelijkse leiding van Domaines Barons de Rothschild heeft hij in 2018 overgedragen aan zijn dochter Saskia, die daarmee de 6e generatie vertegenwoordigt. Saskia is verre van een bestuurder op afstand: ze is het grootste deel van het jaar zelf in de wijngaarden en kelders te vinden. Duurzaamheid staat bij haar hoog in het vaandel, zowel waar het de wijngaarden betreft als in haar sociale beleid, waarin ze mensen die om diverse redenen moeilijker toegang tot de arbeidsmarkt hebben niet alleen werk biedt, maar ook de kans geeft zichzelf te ontwikkelen.



BARON ERIC & SASKIA



LÉGENDE R, BORDEAUX BLANC

Naast de frisse en aromatische sauvignon blanc als belangrijkste druif, bevat deze blend een ongebruikelijk hoog percentage sémillon, een traditie in de Lafite groep die in Sauternes een magnifieke semillonwijn produceert. Sémillon verleent de wijn zijn volheid en zijn bijzondere karakter, en maakt hem ook nog eens veel geschikter voor rijping op fles.

Bleek strogeel met groene reflecties. Elegant, verleidelijk aroma, gedomineerd door minerale tonen (o.a. vuursteen) vermengd met tonen van wit fruit en acaciabloesem.

Krachtig en vol van smaak, met een stevige, ronde afdronk. Naar de afdronk toe komt het frisse, aromatische karakter tot ontwikkeling, gedomineerd door het citrusfruit van de sauvignon blanc.



LÉGENDE R, BORDEAUX ROUGE

Voorafkomstig uit de Entre-deux-Mers, gelegen tussen de rivieren de Garonne en de Dordogne. Dit heuvelachtige gebied kent een grote diversiteit aan bodems, een grote rijkdom aan terroirs, perfect geschikt voor het verbouwen van druiven. Dit unieke landschap vormt de basis voor de harmonieuze blend van aroma's die deze rode bordeaux kenmerkt.

Wat maakt Légende R Bordeaux zo uniek? Dat is het opvallend hoge aandeel cabernet sauvignon dat Diane Flamand in haar blend gebruikt, de druif die immers de signaturdruif is van Domaines Barons de Rothschild (Lafite).

Intens karmijnrood. De neus is intens en expressief, gedomineerd door vers rood fruit (rode bes, framboos) en een subtiel vleugje hout. In de mond is de wijn rond en toegankelijk, met een goede structuur en een aangename houttoets. Stevige, zijdezachte tannines en een frisse, aromatische afdronk.





L'ÉGENSE R, MÉDOC

Rijk aan generatie-na-generatie verworven traditie, weten de wijnboeren ter plaatse precies wat er nodig is om een schitterende médoc-wijn te maken.

De naam van het schiereiland komt van het Latijnse "in medio aquae", wat zoveel wil zeggen als "temidden van de wateren". Het is deze bijzondere ligging, tussen het estuarium van de Gironde en de Atlantische oceaan die de cabernet sauvignon, de koning der druiven, de omstandigheden biedt langzaam tot volle rijping te komen. En dat is waar deze médoc zijn buitengewone smaak aan dankt.

De kleur van de wijn is diep karmijnrood. De neus is rijk en complex, met tonen van donkere bessen, zoete specerijen (vanille, kaneel) en een vleugje gebrande aroma's.

In de mond is de wijn genereus en zijdezacht, vol van smaak en heel rond van structuur. De afdronk is lang en kruidig.



L'ÉGENSE R, PAUILLAC

Het landschap van Pauillac ziet er haast wit uit door de heldere kiezels die de grindbodem hier bedekken. Dit uit vele bodemlagen bestaande terroir vormt het geheim van Pauillac's uitzonderlijke, al eeuwenlang beroemde wijnen. De appellation Pauillac is het thuis van drie van de Premier Grand Cru Classés in de 1855 classificatie. De druiven voor de L'Égense R- Pauillac zijn deels afkomstig van de familie's eigen wijngaarden, het beroemde Château Lafite en Château Duhart-Milon.

Deze wijn wordt gerijpt in vaten afkomstig uit de eigen, nabij gelegen kuiperij. Die rijping draagt bij aan de huisstijl en verleent de wijn een onmiskenbare elegantie.

Intens robijnrood. De neus is subtiel en elegant, met een vleugje gedroogd zuidvruchten (vijgen), zwarte peper en houtige tonen (cacaopoeder). In de mond is de wijn krachtig, met een verfijnde structuur met goed geïntegreerde tannine en een lange, aromatische afdronk (zwarte peper en zoethout).

GRAND CRUS

Château Cos Labory, 5e Grand Cru Classé Saint-Estèphe

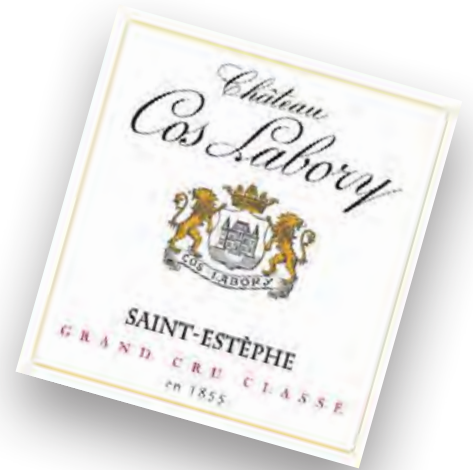
Château Cos Labory, 5e Grand Cru Classé, dankt haar naam aan de kiezelrijke heuvelrug waarop het château en 18 hectare aan wijngaarden gesitueerd zijn en aan de eerste eigenaar van het château, François Labory.

Cos is een verbastering van 'Caux,' wat heuvel van stenen betekent. Château Cos Labory ligt naast Château Cos d'Estournel en behoorde tot in het midden van de negentiende eeuw toe aan dezelfde eigenaar, Louis Gaspard d'Estournel.

Sinds 1930 is het wijngoed in handen van de familie Audoy. De heuvel waar dit wijngoed op ligt, zorgt voor een buitengewoon goede zonexpositie van de wijngaarden en een perfecte drainage. De bodem van de wijngaarden bestaat uit een combinatie van kiezels en kalksteen. Van de 18 hectare aan wijngaarden is 60% aangeplant met cabernet sauvignon, 35% met merlot en 5% met cabernet franc. Met de oogst van deze wijngaarden worden naast de Grand Vin, Château Cos Labory, ook de wijnen Charme de Cos Labory en Le Saint Estèphe de Cos Labory geproduceerd. In tegenstelling tot veel andere châteaux in Saint-Estèphe, blijft eigenaar Bernard Audoy trouw aan de traditionele Saint-Estèphe blend. Dit betekent dat niet merlot, maar cabernet sauvignon dominant is in de wijn.

Daarnaast onderscheidt Château Cos Labory zich ten opzichte van veel andere Grands Crus vanwege het feit dat zij de wijn een houtrijping laten ondergaan op zowel Amerikaans- als Frans eikenhouten vaten. Voor de Grand Vin, Château Cos Labory, zijn de druiven afkomstig van gemiddeld 35 jaar oude druivenstokken. Jaargang 2017 is een blend van cabernet sauvignon (57%), merlot (38%) en cabernet franc (5%).

De wijn rijpt voor 50% in nieuwe barriques, de rest in vaten van 1 jaar. Het resultaat is een wijn met elegante neus. Er zijn duidelijk tonen van cassis, bramen en potloodslijpsel in te herkennen. In de smaak is de wijn stevig, met rustieke tannines, verleidelijk donker fruit en tonen van laurier.



BERNARD AUDOY



GRAND CRUS

Château Poujeaux – Moulis en Médoc, 2016



De beroemdste gemeente appellations uit de Médoc zijn Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien en Margaux. Daarnaast zijn er ook nog twee appellations die wat minder bekend zijn en verder van de Gironde afliggen (meer landinwaarts): Lustrac en Moulis.

Samen met Château Chasse-Spleen behoort Château Poujeaux tot de beste wijnhuizen uit de appellation Moulis-en-Médoc. Château Poujeaux kreeg een legendarische naam vanwege het feit dat Baron Elie de Rothschild dacht dat Château Poujeaux 1953 een Château Lafite Rothschild was.

De naam 'Château Poujeaux' duikt in 1806 voor het eerst op in de geschiedenisboeken. Daarvoor was het wijngoed eigendom van Latour Saint Mambert, het latere Château Latour (1er Grand Cru Classé, Pauillac). In de 19e eeuw werd Château Poujeaux daadwerkelijk onafhankelijk en werden de eerste eigen wijnen geproduceerd. Door de jaren heen werd het landgoed opgesplitst in meerdere wijngoederen, maar aan het eind van de 20e eeuw werd het weer in haar oorspronkelijke staat hersteld.

De familie Theil kocht de aangrenzende wijngaarden terug en maakte er weer één landgoed van. Tegenwoordig is het de familie Cuvelier (ook eigenaar van Clos Fourtet, 1er Grand Cru Classé Saint-Émilion) die het 100 hectare metende landgoed bezit, waarvan 70 hectare is aangeplant met druivenstokken.

Philippe Cuvelier en zijn zoon Matthieu zwaaien er sindsdien de scepter. De beroemde oenoloog Stéphane Derenoncourt werd aangetrokken als consultant. De 70 hectare aan aaneengesloten wijngaarden liggen op een kiezelheuvel genaamd 'Grand-Poujeaux.' De wijngaarden zijn grotendeels aangeplant met cabernet sauvignon en merlot. Daarnaast is een klein deel aangeplant met petit verdot en cabernet franc.

De Grand Vin, Château Poujeaux 2016, is een blend van cabernet sauvignon (50%), merlot (40%), petit verdot (5%) en cabernet franc (5%). De wijn rijpt 12 maanden op barriques waarvan 30% nieuw.

Het resultaat is een rijpe, zeer expressieve Bordeaux met een goede structuur. In de neus aroma's van bramen, zwarte bessen en wat cederhout. Vol van smaak, met donkere fruit tonen en toegankelijke tannines. De afdrank is breed en lang.





• DGH • DE GROTE HAMERSMA

Harold Hamersma is van oorsprong een reclameman, een copywriter en bovenal wijnliefhebber. Harold is onder meer de vaste wijschrijver van het NRC Handelsblad en Het Parool. Ook is hij veel gevraagd radiogast en verschijnt hij regelmatig op televisie. Van zijn hand verschenen inmiddels zo'n 30 wijnboeken, ondermeer De Grote Hamersma, de meest complete wijnjaargids van Nederland. Voor deze editie van de wijnkenner heeft Harold Hamersma ook weer een viertal top wijnen op een rij gezet.

PHEBUS **MALBEC GRAN RESERVADO 2017**

Geproefd op 23 sep 2020

Malbec zonder hoogtevrees. Andes DNA. Klimijzers echter niet nodig. Een kurkentrekker voldoet. Rijpe, gesoigneerde stijl waarin het herfstbos zich manifesteert.

Gevalen bladeren, late zon in een ven en er moet ergens sprake zijn van eikenbomen: de hond ruikt een truffeltje. Fraai, rijp en genoeglijk fruit. Genoeg bovendien. Gewelde pruimen, warme kersen, cassis en cacao. Pepertje en zuren.



DOMAINE MASSE **ALIGOTÉ 'GRANIT' 2018**

Geproefd op 11 jun 2020

Van de familie Masse die ook zo'n patente crémant de Bourgogne maakt. Een wijn van een druif die overigens in Bourgogne en masse is gerooid ten faveure van de onvermijdelijke chardonnay. Veelal een juiste beslissing. Niet voor niets diende de meeste 'aligoté' decennia slechts als basismateriaal voor Kir: het werd pas drinkbaar met een forse scheut crème de cassis. In het geval van Masse's aligoté zou dit karaktermoord zijn. Bitterig, fel wit fruit. Knisperend sap. Kalkachtig. Veel citrus, sappige zuren.



BELPOGGIO **ROSSO DI MONTALCINO 2018**

Geproefd op 11 jun 2020

'Baby-Brunello' wordt-ie wel liefkozend genoemd. En dan bepaald niet eentje die nog een tijdje in de cuveuse moet. Is namelijk geboren in een jaar dat als 'rijk' de boeken in is gegaan in Toscane.

Rijp en rond sap, volop kersen en paddenstoelen, het karakteristieke zuur. Belpoggio is zo goed geweest om deze zuigeling de fles te geven.



DOMAINE DU PRÉ SEMELÉ **SANCERRE 2018**

Geproefd op 10 mrt 2020

Sappige Sancerre. Niet zo'n overspannen strakgetrokken zuurpruim, maar een levenslustig citrusbommetje met witte frispeer en grapefruit.

Van het Domaine du Pré Semelé, op nog geen vijf kilometer gelegen van Sancerre, waar de gebroeders Julien en Clément Raimbault hun veertien hectaren aan wijngaard bewerken volgens de lutte raisonnée (met respect voor het terroir en de natuur).



VIELLES VIGNES

DOOR MIKE OVERVLIET

Op wijnflessen afkomstig van de meer klassieke wijngebieden, zien we niet zelden de term 'vieilles vignes' staan en als het een wijn van Duits sprekende wijnmakers betreft, Alte Reben. Sommige wijnliefhebbers maken bij het aantreffen van deze term op het etiket een klein sprongetje van geluk...

Is dat terecht? Het zegt in ieder geval niet alles over de kwaliteit van de wijn. Het zegt wel wat over de stijl van de wijn en zeker ook over het karakter van de wijn. In oude wijnboeken werd het al vaak beschreven en ook de Romeinse wijnkenner Plinius de Oudere was ermee bekend; de wilde wingerd, oftewel de wijnstok moet diep wortelen om goede wijn te kunnen brengen.



De bodem is bij voorkeur schraal en arm, niet zelden steenachtig en de bodem moet een goede drainage bezitten. Meest ideaal is een bodem in een getemperd klimaat. 'De druif moet de rivier kunnen zien', is in de wijnwereld een aloud gezegde. Denk aan klassieke wijngebieden met water in de directe omgeving; Bordeaux, Mosel, Rhône en Loire. Aanplant van een druivenplant op een steenachtige bodem lijkt tegenstrijdig voor een plant maar vergeet niet dat een druivenplant via de wortels zo'n 30% van haar assimilaties afgeeft tot wel 50 gram per m² per dag. Voor de niet biologen onder ons; assimilatie is het proces waarbij glucose uit water en mineralen wordt opgenomen waardoor de plant groeit. Dit proces geeft ook weer afscheidingen af die bestaan uit slijmstoffen, die hele harde gesteenten kunnen oplossen. De druivenwortel heeft zo de kans om in de gesteenten door te dringen. Ook bevatten deze afscheidingen tegelijkertijd een organisch zuur wat mineralen kan synthetiseren.

Door deze synthetiserende werking is de wortelstok in staat om mineralen op te nemen en te transporteren terug naar de plant, en naar de druiventros. Te weinig mineralen in de bodem kan zorgen voor chlorose bij de druivenplant. Chlorose bij een druivenplant zorgt voor minder bladgroenkorrels en leidt uiteindelijk tot een veel kleinere druivenoogst. Iets wat de wijnboer natuurlijk altijd probeert te voorkomen. Een schrale en arme bodem geeft uiteindelijk karakter aan de wijn. De druivenplant moet veel inspanningen

verrichten om een uitgebreid en stevig wortelstelsel te realiseren in een steenachtige bodem. De wortels dringen niet zelden een meter of anderhalf de grond in en dat heeft tijd nodig.

Druivenplanten geven de voorkeur aan een kalkhoudende bodem, denk bijvoorbeeld aan de wijngaarden rondom het plaatsje Chablis. Ook op zandgrond kunnen prima druivenplanten worden verbouwd. Zware kleigrond is veel minder geschikt omdat deze grondsoort bij veel regen dichtslaat. Hierdoor kan de luchttoevoer naar de wortels afgesloten worden zonder zuurstoftoevoer kunnen de wortels afsterven en ook kunnen de wortels veel minder voedingsstoffen opnemen. En juist dat is naast het vastzetten van de plant in de bodem één van de belangrijkste taken van het wortelstelsel, namelijk het absorberen van water en mineralen vanuit de bodem en het opnemen van toegevoegde stoffen zoals organische mest en kunstmest. Ook zorgen wortels voor opslag van overtollig CO₂.

Een uitgebreid wortelstelsel is er niet van de één op de andere dag, dit heeft tijd nodig. Daarom geeft een druivenplant de eerste twee, drie jaar ook nauwelijks druiven. Jonge scheuten worden bij de aanplant een beetje op weg geholpen en worden in een bak met Mycorrhiza gedoopt. Dit is een bodemschimmel die in symbiose met de plant gaat leven. De plant levert suikers aan de schimmel en de schimmel geeft voedingsstoffen uit de bodem terug.



Daardoor vergroot het wortelstelsel van de druivenstok. Bovendien beschermt de schimmel de wortels tegen aaltjes en bacteriën. Het hele leven van de plant blijven ze samenwerken. Na zo'n drie jaar geeft de wijnplant een eerste oogst die geschikt is voor de vinificatie. De wijndruiven hebben dan een voldoende grootte en bezitten voldoende sap om het oogsten rendabel te maken. Ook zijn de druiven beter opgewassen tegen allerlei ziekten in de wijngaard.

Wordt de druivenplant goed verzorgd en krijgt de plant lang voldoende aandacht dan zal zij vele jaren een goede oogst geven. Alles uiteraard ook afhankelijk van de weersomstandigheden.

En dan komt er een moment dat een druivenplant terugvalt in aantallen trossen per plant maar in smaak en karakter nemen de druiven wel toe. En dit is het moment waarop de leeftijd van de druivenplant zich laat gelden.

De druivenplant met haar respectabele leeftijd van bijvoorbeeld 50 jaar is volgroeid, heeft een uitgebreid en tot in de diepste bodemlagen doorgedrongen wortelstelsel en is gepokt en gemazeld door ziekten en schimmels.

Zo'n wijnstok geeft druiven die als het ware doorleeft zijn, druiven met karakter en die uiteindelijk zorgen voor wijn met spanning en lengte. In de literatuur worden er vele vergelijkingen gemaakt over de levenswijsheid van de mens en die van de wijnstok maar daar wilde ik mij in deze tekst maar niet aan wagen

behalve dan wat de Engelse filosoof én staatsman Francis Bacon (1561-1626) er over heeft gezegd: " De wijnstok brengt meer druiven voort wanneer hij jong is, doch de druiven maken een betere wijn wanneer hij oud is ".



FRANCIS BACON



DOMAINE DE MARRONNIERS CHABLIS, MALANTES VV

De wijnstokken staan op een ondergrond van Kimmeridge (fossielen van oesters) in het hart van het historische productiegebied van Chablis. Les Malantes is de oudste wijngaard van het wijnhuis, aangeplant in 1976.

Beide vergistingen en de rijping vindt plaats op grote houten foeders van 4500 liter. De wijn wordt zo weinig mogelijk verplaatst om de expressie van het terroir zoveel mogelijk te behouden. Het totale wijnmaakproces duurt minimaal 12 maanden. De wijn heeft een mooie gouden kleur met zilveren glinstering. De eerste aroma's hebben duidelijk een mineraal karakter: mirabelle en stukgeslagen oesterschelpen. De tweede aroma impressie is limoenen en vanille. In de mond herkent u een goede structuur met een duidelijke mineraliteit, een mooie afronding en een lange afdronk. Dit is een gastronomische wijn die zich nog verder zal ontwikkelen in de komende 10 jaar.



LAURENT PERRACHON FLEURIE 'VIEILLES VIGNES'

Deze Fleurie "Vieilles Vignes" komt van twee wijngaarden, het grootste deel bevindt zich in het 'climat' (specifiek, kwalitatief terroir binnen een Cru de Beaujolais) Charbonnières en is op het zuid-oosten gelegen met een steile helling (25%). Een klein deel bevindt zich aan de voet van het 'climat' Les Marrans. De bodem van de wijngaard bestaat uit graniet en zand. De leeftijd van de druivenstokken is gemiddeld 80 jaar oud. De oogst is handmatig, waarbij ook nog een selectie van de druiventrossen wordt gedaan bij de wijnkelder op de sorteertafel. De druiventrossen worden voor 25 à 50 procent ontsiept. Fermentatie duurt tussen de 12 en 14 dagen, waarbij er dagelijks wordt overgepompt. Opvoeding in grote houten foeders gedurende 9 à 12 maanden. Fleurie is de meest vrouwelijke appellatie van de Beaujolais. De wijn heeft een levendige rode kleur, met 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. Bewaarpotentieel 3 tot 5 jaar.



LAURENT PERRACHON POUILLY-FUISSÉ 'VIEILLES VIGNES'

De druiven van deze wonderschone Pouilly-Fuissé 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 - 18°C. Na de fermentatie wordt de wijn gedurende 9 tot 12 maanden opgevoed in betonnen tanks.

De kleur van de wijn is strogeel. In de geur aroma's van 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.



LAURENT PERRACHON MACON VILLAGES 'VIEILLES VIGNES'

De druiven komen uit wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 40 jaar oud. De bodem bestaat 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 Chaintré. De oogst gebeurt met de hand en de druiventrossen worden in de wijngaard gesorteerd op de sorteertafel. Het druivensap ondergaat een lang fermentatie proces op een lage temperatuur van 15 - 18°C. Er vindt een volledige malolactische gisting plaats. Na de fermentatie wordt de wijn gedurende 8 maanden opgevoed in RVS tanks. 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 afdronk.



LAURENT PERRACHON SAINT- VERAN 'VIEILLES VIGNES'

De druiven komen uit wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 45 jaar oud. De bodem bestaat uit kalksteen en stevige klei uit het Jura-tijdperk. De wijngaarden zijn oostelijk gelegen en bevinden zich in de omgeving van het dorp Davayé. De oogst gebeurt met de hand en de druiventrossen worden in de wijngaard gesorteerd op de sorteertafel. Het druivensap ondergaat een lang fermentatie proces op een lage temperatuur van 15 - 18°C. De wijn ondergaat een volledig malolactische vergisting. Na de fermentatie wordt de wijn gedurende 10 maanden opgevoed in RVS tanks. De kleur is helder geel. De geur wordt gedomineerd door een sterke steenachtige mineraliteit met een ziltige toets. Deze fascinerende, frisse en florale wijn heeft een aangename aanhoudende droge smaak van steenfruit, geroosterde amandelen en fijne specerijen. De wijn is in balans en geeft veel drinkplezier.





VOUVRAY: CHENIN BLANC TERRITORIUM

Met een lengte van meer dan 1.000 km is de Loire zonder twijfel de langste rivier van Frankrijk. Vanaf de bronnen in de Ardèche, op een hoogte van zo'n 1.400 m stroomt hij de eerste 500 km in noord-noordwestelijke richting om dan bij Orléans naar het westen te buigen richting Nantes waar hij in de Atlantische Oceaan uitmondt.

Bijna overal langs de Loire vindt wel wijnbouw plaats, waarbij sommige wijnen wereldwijd een grote faam hebben verworven. Meer stroomopwaarts langs de Loire vinden we de gebieden (waaronder Sancerre en Pouilly-Fumé) waar de sauvignon blanc de boventoon voert. Verder stroomafwaarts worden eveneens prachtige wijnen gemaakt maar van andere druivenrassen.

VOUVRAY

Net ten oosten van Tours, de stad die haar naam heeft gegeven aan het gebied Touraine, ligt de wijnstreek Vouvray. In tegenstelling tot verder stroomopwaarts gelegen gebieden, is het hier de chenin blanc die zeer goed gedijt. De wijngaarden van Vouvray liggen tussen de Loire- en Brenne rivier en strekken zich uit over 8 communes: Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Tours-Sainte-Radegonde, Vernou-sur-Brenne en Vouvray. De druivenstokken staan op het plateau aan de noordzijde van de Loire, dat doorsneden wordt door een aantal beekjes, die er zijdalén hebben uitgesleten, op een bodem van tufsteen, soms met wat vuursteen en een toplaag van grind en klei. Het klimaat is nog continentaal maar er is al wat Atlantische invloed merkbaar. De chenin blanc wijngaarden van Vouvray leveren een scala aan wijnen van deze veelzijdige druif.

ALLESKUNNER

Chenin blanc is een zeer oud druivenras en een van de vele nakomelingen van de Jura druif savagnin. Het is een veelzijdig ras waarvan uiteenlopende typen wijn kan worden gemaakt. Vergelijkbaar met riesling, brengt chenin blanc van droog wit tot (edel) zoet en van stil tot mousserend voort.

Chenin is vanwege zijn dunne schil gevoelig voor botrytis (edele rotting) en leent zich ook goed voor indroging na de oogst. Dat maakt chenin blanc uitermate geschikt om er halfzoete en zoete wijnen van te maken. Hij onderscheidt zich door zijn flinke zuurgehalte. Deze zuren geven tegengewicht aan het zoet en zorgen voor balans in (zeer) zoete wijnen. Daarnaast is chenin blanc uitermate geschikt als basiswijn voor mousserende wijn, gemaakt volgens de méthode traditionnelle; met een tweede gisting op fles, net zoals dat in het Champagnegebied gedaan wordt. Chenin blanc is nog steeds het belangrijkste witte ras in Anjou-Saumur (Loire vallei) en bepaalde appellations van Touraine, waaronder Vouvray. Daarnaast vinden we de druif ook elders terug in Frankrijk, waaronder in Limoux in de Languedoc. Als tweede thuis geldt

Zuid-Afrika, waar ruim de helft van de wereldwijde chenin aanplant staat (bijna twee keer zoveel als in Frankrijk).

Chenin blanc kan groeikracht hebben en productief zijn, armere bodems doen de kwaliteit in het algemeen goed. Uitstekende chenins komen van de kalkhoudende bodems rond Saumur en de tufstenen bodems met soms wat vuursteen in Vouvray. Van de beste wijngaarden kunnen, wanneer de druiven volrijp worden geoogst, heerlijk droge, mineralige wijnen worden gemaakt met tonen van wit fruit, honing en kweeper. In sommige zeer goede jaren laat men wat druiven extra lang doorrijpen. De ochtendnevel die dan vanuit de Loire optrekt over de wijngaarden, bevordert de edele rotting, zodat er indrukwekkende zoete wijnen kunnen worden geproduceerd.



DENIS MEUNIER VOUVRAY SEC "EXPRESSION SILEX"

Een prachtig voorbeeld van de heerlijke, droge en mineralige wijnen die worden gemaakt in Vouvray is die van Denis Meunier. De Meuniers maken al generaties wijn, maar in het verleden verkochten ze hun druiven vooral aan de grotere handelshuizen. Denis, die het bescheiden wijngoed van 12,5 hectare nu leidt, legt zich echter toe op het zelf maken en op de markt brengen van zijn wijnen. En daar is hij bijzonder succesvol in, getuige de uitstekende commentaren die hij in de internationale pers krijgt. Zijn Vouvray Sec "Expression Silex" komt van wijngaarden met een vuursteen (silex) bodem.

Het resultaat is een buitengewoon volwassen vovray, knisperend fris, aromatisch met veel wit fruit en een fijne minerale toets. Een wijn waar de jonge 'terroir-georiënteerde' wijnmaker trots op kan zijn.

WIJNKLETS

MET MICHIEL VAN TUIL



CÔTE CHALONNAISE, EEN BIJZONDERE WIJNSTREEK IN DE BOURGOGNE!

De wijngaarden liggen op hellingen en zijn een onregelmatige voortzetting van de Côte de Beaune. De rest van het landschap omvat weiden, velden en bosschages.

De Côte Chalonnaise kent 44 gemeenten die liggen van het noordelijke Chagny tot Saint-Gengoux-le-National in het zuiden. Het is een redelijke smalle strook met een lengte van ongeveer 30 kilometer. De naamgever van de streek is de stad Chalon-sur-Saône. De wijnstokken staan op een hoogte lopend van 250 meter tot 370 meter aangeplant. De bodems bestaan uit klei, kalk en graniet. Het jaarlijks aantal zonuren ligt rond de 1800 met een gemiddelde jaartemperatuur van net iets onder de elf graden. Er wordt onderscheid gemaakt tussen Regionale Appellations, Gemeente Appellations en Premiers Crus.

Er zijn vijf gemeentelijke herkomstbenamingen die goed zijn voor een aanplant van 600 ha chardonnay, 60 hectaren aligoté en 900 hectaren pinot noir. De wijngaarden van de noordelijkste gemeente Bouzeron liggen op de top van de een heuvel. De bodems op de bovenste hellingen hebben een hoog

aandeel marly kalksteen en zijn zeer geschikt voor de witte druivenvariëteit aligoté. De wijnen hiervan gemaakt bezitten een levendige zuurgraad en zijn naast een verkwikkend aperitief goede begeleiders van schaaldieren, kalfsvlees en gevogelte in witte roomsaus, paddenstoelen risotto, de Bourgondische specialiteit jambon persillé, geitenkaas en de koemelk kazen Beaufort, Comté en Citeaux.

Ten zuiden van Bouzeron ligt de gemeente Rully. Dit is traditioneel het centrum van de crémant de Bourgogne. Door de hogere zuurgraad van de druiven zijn ze ideaal voor mousserende wijnen. Daarnaast worden er ook heerlijke witte (chardonnay) en rode wijnen (pinot noir) geproduceerd. De witte wijnen combineren goed met eenden rillettes, tarbot, coquilles en rivierkreeftjes, terwijl de rode het goed doen bij een boeuf bourguignon.

Drie kilometer ten zuidwesten van Rully ligt de gemeente Mercurey. Het wijngaardareaal omvat 630 ha. De wijngaarden liggen op een hoogte van 250 meter. Mercurey geniet vooral bekendheid door zijn goede rode wijnen

van pinot noir druiven. Ongeveer 90% van de jaarlijkse productie is rood en de wijnen hebben een rijk bouquet en een verfijnde smaak. Wat eten we bij een glas rode mercurey? Bijvoorbeeld gevulde kalkoen, konijn in roomsaus, kalfsbiefstuk met een saus van rode vruchten, gebraden of gestoofd vlees en niet al te sterke kaassoorten.

Het stadje Givry ligt zes kilometer ten zuiden van Mercurey. Pinot noir druiven maken 85% van de productie uit. De rode wijnen hebben een goede structuur en een prima rijpingspotentieel. Bij een glas rode givry passen onder andere canard à l'orange, speenvarken met dragonbotersaus en gebraden fazant met calvados appelsaus.

De zuidelijkste gemeente van de Côte Chalonnaise is Montagny. Op 326 ha staan uitsluitend chardonnay druiven aangeplant. De kalkrijke grond zorgt voor wijnen met een delicaat bouquet en een smaak waarin kruiden, noten en mineralen de mond verwennen. Heerlijk met wijngaardslakken, de romige koemelkkaas brillat-savarin, brie de meaux, forel en zalm. Al met al is de Côte Chalonnaise een wijnstreek met verrassende bourgogne wijnen, waarvan je intens kunt genieten. Zeker een bezoek waard en een uitstekende uitvalbasis is Chalon-sur-Saône.

De Place Saint-Vincent herbergt op vrijdag en zondag een markt vol kleurrijke kramen. De optochten en praalwagens van het carnaval zetten de middeleeuwse traditie voort van het 'Fête des Fous' (feest van de gekken) en tijdens het festival 'Chalon dans la Rue' treden artiesten op in de hele stad! Een mooi voorproefje voor u de wijnroute des Grands Vins gaat volgen om te worden ondergedompeld in een heerlijke wijnwereld.

Met vriendelijke wijngroet,

Michel van Tuil
www.drankenstudie.nl





WIJNWIJS

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

De Bourgogne is voor veel wijnliefhebbers even fascinerend als verwarrend. Zelden is de versnippering van wijngaarden zo groot als hier, zelden zijn er zulke grote verschillen in kwaliteit tussen ogenschijnlijk vergelijkbare wijnen als juist hier. Dat geldt nog in versterkte mate voor rode Bourgognes. Hoog tijd om wat licht te schijnen over Bourgogne en specifiek de Côte Chalonnaise.

De Bourgogne is een lange smalle strook van 200 km aan wijngaarden van Chablis in het noorden tot de dorpen rond Mâcon in het zuiden. Het gebied is verspreid over de departementen Yonne, Côte d'Or en Saône-et-Loire en kan onderverdeeld worden in 4 wijnbouwdistricten (van noord naar zuid):

- Basse-Bourgogne: Chablis & Auxerrois
- Côte d'Or: onderverdeeld in Côte de Nuits en Côte de Beaune;
- Côte Chalonnaise;
- Mâconnais

De fameuze Côte d'Or vormt het hart van de Bourgogne. Het is een langgerekte (naar het oosten en zuid-oosten) gekeerde heuvelrug van wijngaarden, met een lengte van 50km. De oostelijke ligging zorgt voor veel zonlicht en warmte in de ochtend, essentieel om bodem op te warmte. Daarnaast is de bodem rijk aan kalksteen vermengt met mergel of leem in de Côte d'Or, wat resulteert in een goede drainage. Essentieel voor kwaliteitswijnbouw in gebieden met af en toe hevige regenbuien. De Côte Chalonnaise is een natuurlijke voorzetting van de Côte de Beaune. Het is een strook aan wijngaarden van 25km lang en 7km breed. In tegenstelling tot de Côte d'Or liggen de wijngaarden van de Côte

Chalonnaise niet op een doorlopende heuvelwand. Het zijn meerdere heuvels waarop de wijngaarden gesitueerd zijn, met daartussen weilanden, terwijl in de Côte d'Or de wijngaarden aan elkaar grenzen. Daarnaast liggen de wijngaarden in de Côte Chalonnaise niet stelselmatig op het gunstige oosten. Aangezien veel wijngaarden hier hoger liggen dan in de Côte de Beaune, is de oogst meestal een week later. De Côte Chalonnaise bevindt zich in het departement Saône-et-Loire en begint bij het plaatsje Bouzeron – direct ten zuiden van Chagny (de grens van de Côte de Beaune). Met 2100 hectare aan wijngaarden is de Côte Chalonnaise het kleinste wijnbouwdistrict van de Bourgogne.

De wijnen afkomstig uit de Côte Chalonnaise, gemaakt van chardonnay, pinot noir of aligoté, zijn over het algemeen minder geconcentreerd en eerder op dronk dan de wijnen uit de Côte d'Or.

Dit verklaart ook waarom de wettelijk verplichte opvoeding hier korter dan voor de wijnen uit de gemeenteappellations in de Côte d'Or. Daarnaast zijn de Côte Chalonnaise wijnen vanwege hun uitstekende prijs/kwaliteit verhouding erg interessant. Er wordt naast stille wijnen ook veel Crémant de Bourgogne geproduceerd. Sterker nog, de Côte Chalonnaise wordt gezien als de geboorteplaats van de crémant de bourgogne. In 1822 nodigde een aantal wijnhandelaren uit Chalon-sur-Saône een Champagne kenner uit om te kijken of kwalitatief goede mousserende wijnen ook in de Bourgogne geproduceerd konden worden.

Crémant de Bourgogne Brut, Famille Masse



De kenner bevestigde dat dit mogelijk was en de crémant de bourgogne was geboren.

De Côte Chalonnaise kent 5 gemeentelijke appellations (noord – zuid):

- Bouzeron
- Rully
- Mercurey
- Givry
- Montagny

Behalve in Bouzeron, zijn er in de overige 4 gemeentelijke appellations wel premiers crus te vinden. Grands crus zijn hier niet, deze zijn allemaal (32 in totaal) gesitueerd in de Côte d'Or: 24 grands crus in de Côte de Nuits (waarvan er maar één witte wijn produceert) en 8 grands crus in de Côte de Beaune (waarvan maar één rode wijn produceert).

EEN KORTE BESCHRIJVING VAN DE 5 GEMEENTELIJKE APPELLATIONS IN DE CÔTE CHALONNAISE:

BOUZERON

○ Noordelijkste appellation in de Côte Chalonnaise;

○ Bekend om witte wijnen van aligoté, 55 hectare aangeplant op steile hellingen;

○ Enige herkomstbenaming waar enkel wijn van de aligoté druif gemaakt wordt.

RULLY

○ Traditioneel veel Crémant de Bourgogne productie;

○ Voornamelijk witte wijn productie (70%);

○ 23 wijngaarden als premiers cru erkend.

MERCUREY

○ Grootste en bekendste wijnbouwgemeente van het gebied, 630 ha aanplant;

○ Bodem bevat naast veel kalk ook graniet;

○ Goede reputatie vanwege rode wijnen (90% van de productie is rood);

○ 32 wijngaarden als premiers cru erkend.

GIVRY

○ Voornamelijk rode wijn productie (75%);

○ De bodem bevat hier, net zoals als Mercurey, naast kalk ook graniet;

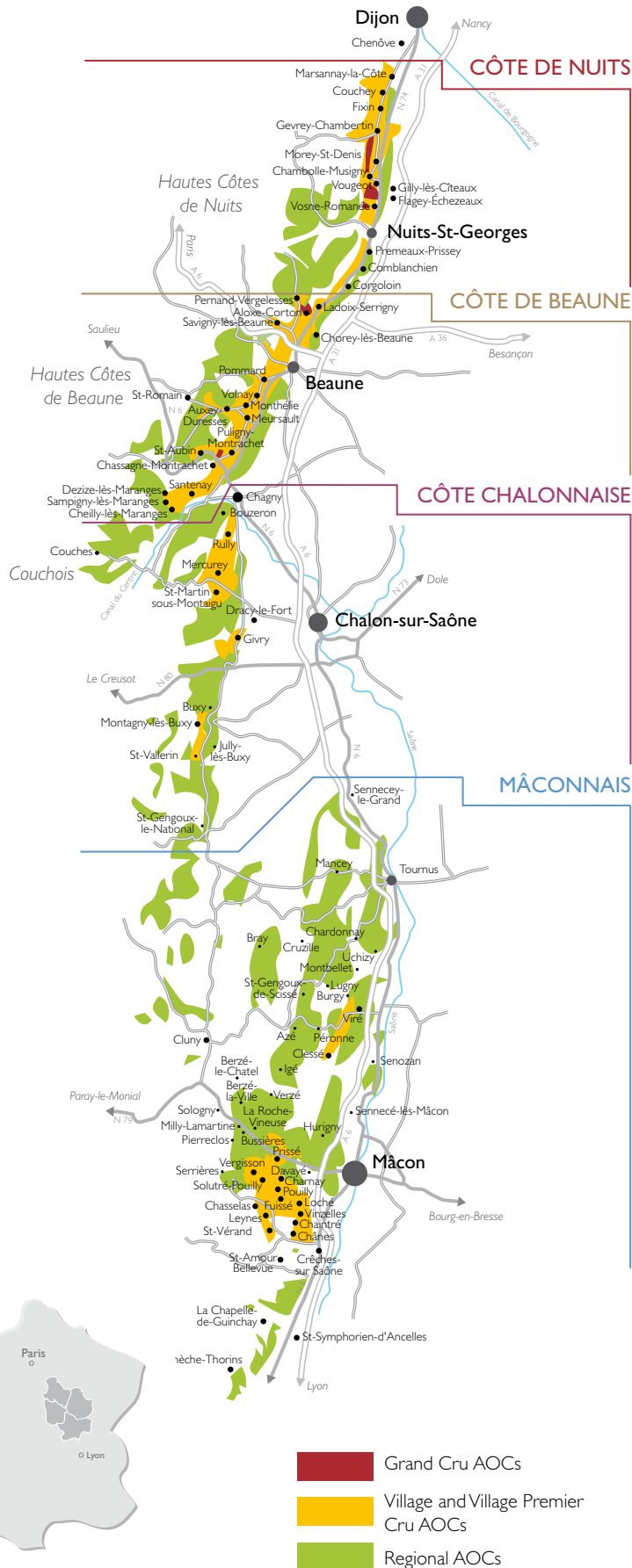
○ 38 wijngaarden als premier cru erkend.

MONTAGNY

○ Zuidelijkste appellation in de Côte Chalonnaise

○ Uitsluitend witte wijn productie, meestal beter in kwaliteit dan Rully;

○ 49 wijngaarden als premier cru erkend.



PATAGONIË, WIJN AAN HET EINDE VAN DE WERELD!

Je zou Patagonië wel het einde van de wereld kunnen noemen. Patagonië omvat het zuidelijkste gedeelte van Zuid-Amerika. Een gebied van ongeveer 1 miljoen vierkante kilometer, verdeeld over Chili en Argentinië, tussen de Colorado rivier en de straat van Magellan. Het is ook een gebied van extremen. Toch vindt ook in deze uithoek van de wereld wijnbouw plaats.

Het landschap van Patagonië zou je in tweeën kunnen verdelen. Het westelijke deel, vooral dus ook de Chileense kant bestaat uit bergen, de zuidelijkste uitlopers van het Andesgebergte, gletsjers meren en bossen. Het oostelijke deel, wat volledig in Argentinië ligt, bestaat vooral uit kale steppes. Ook het klimaat is, ten gevolge van, van die tweedeling in het landschap, zeer verschillend. De wolken die vanuit het westen komen, worden tegengehouden door het Andesgebergte, waardoor het in dat gebied zeer vochtig is.

Er zijn zelfs regio's die meer dan 300 dagen per jaar regen hebben. De temperaturen in het westelijke deel van Patagonië, schommelen in de zomer ook zo rond de 14 en 19 graden. Vrij koel dus. Het oostelijke deel van Patagonië daarentegen, wordt verder van de Andes af al heel snel veel droger.

In dat deel van Patagonië ligt ook de vallei van de Rio Negro. Deze rivier vindt zijn oorsprong in het Andesgebergte en stroomt uiteindelijk uit in de Atlantische oceaan over een lengte van zo'n 530 kilometer.

Dit is het zuidelijkste deel van Argentinië waar nog wijnbouw plaatsvindt. Er heerst een echt landklimaat met koude winters en hete zomers. En in de zomers ook een groot verschil in de dag- en nachttemperatuur. De rivier zorgt in de zomer nog voor de nodige verkoeling, want de hoogte is niet veel meer dan 250 meter boven zeeniveau.

Diane en Hervé Fabre bezitten ook wijngaarden in dit gebied, naast hun wijngaarden in Mendoza, waar ze onder andere druiven als merlot, malbec en cabernet sauvignon hebben aangeplant voor hun Phebus wijnen.

De wijnen uit Patagonië hebben door de verschillen in temperatuur een langer groeiseizoen waardoor ze meer frisheid kennen dan de wijnen uit Mendoza, die doorgaans wat zwoeler zijn. De wijnen uit Patagonië hebben ook wat krachtiger tannines dan die uit Mendoza.

Het is erg interessant om bijvoorbeeld de Phebus Reservado Malbec uit Patagonië naast de Phebus Reservado Malbec uit Mendoza te proeven. Dan zijn de verschillen tussen de beide regio's goed te proeven en kan je bepalen wat je favoriet is.





PHEBUS GRAN RESERVADO MERLOT PATAGONIA

Voor deze wijn vindt in december een groene oogst plaats en wordt het aantal trossen beperkt voor meer concentratie. Van 8 tot 16 april worden de druiven met de hand geoogste.



Dit gebeurt in kratten van 20 kilo in de druiven niet te beschadigen. Er vindt een dubbele selectie plaats, allereerst van de trossen en vervolgens druif voor druif. Allereerst laat men de druiven bloeden voor een concentratie van het sap.

Vervolgens vindt vóór de vergisting een koude schilwerking plaats gedurende 5 dagen bij een temperatuur van 10 - 12 °C. Daarna vergist men de most bij een gecontroleerde temperatuur van 26 - 28 °C gedurende 30 dagen. Hierbij wordt de wijn viermaal per dag overgepompt voor een optimale beluchting. Vervolgens rijpt 100% van de wijn 12 maanden op vaten van Frans eiken. De wijn heeft een intens rode kleur. Het is een elegante wijn met complexe aroma's van donker rode bosvruchten met hints van vanille en koffie. De smaak is mooi in balans, met een verfijnde structuur, mooi verweven zijdeachtige tannines en een heerlijke, lange afdronk.

PHEBUS RESERVADO CABERNET SAUVIGNON PATAGONIA



Deze donkerrode wijn heeft verfijnde aroma's van zwarte kersen, een vleugje mint en specerijen. De wijn is goed in balans en heeft een smaak van rijpe zwarte bessen, pruimen en tonen van cederhout. 50% Van de wijn rijpt gedurende 12 maanden in Frans eikenhouten vaten.

PHEBUS RESERVADO MALBEC PATAGONIA



Deze donkerrode wijn heeft een paarse weerschijn en is een typische malbec uit Patagonië, elegant met een mooie structuur en rijpe tannines. In de neus zijn frisse aroma's van rode kersen, zoethout en viooltjes te vinden. 50% Van de wijn rijpt gedurende 12 maanden in Frans eikenhouten vaten.

WATERFORD

EN HET VERHAAL VAN GRAAN EN TERROIR...

Geïnspireerd door de wondere wereld van de wijn, draait het bij Waterford Whisky om... terroir! Oprichter en CEO Mark Reynier heeft 20 jaar ervaring in de wijnwereld én 20 jaar ervaring in de spiritswereld, o.a. als directeur van Bruichladdich.

Deze kennis en ervaring heeft hij samengevoegd en in 2014 is de voormalige Guinness brouwerij in Waterford getransformeerd tot een moderne distilleerderij. Deze brouwerij was niet langer dan 10 jaar geleden nog hypermodern opgetrokken vanuit de overblijfselen van de oudste brouwerij van in Ierland, namelijk die van William Strangman (1748-1818). In zijn tijd werden er jaarlijks vele honderden vaten bier vanuit Engeland naar Ierland vervoerd en kwamen bij Waterford aan land. Dat moest veranderen en William besloot tot het oprichten van een eigen bierbrouwerij op de kades van Waterford. De brouwerij zou niet minder dan 215 jaar in werking blijven en door Guinness overgenomen.

Ook het plaatsje Waterford zelf heeft de nodige historie want het waren de Vikingen die in 914 het plaatsje stichtten op weg naar New Foundland en daarmee is Waterford de oudste stad van Ierland. De Vikingen wisten dat ze op een goede locatie waren gestuit: een beschutte baai, een strategische ligging aan de rivier de Suir en een goede handelspositie deden de binnengevallen Noormannen besluiten om hier de eerste stad van Ierland te stichten. En 1100 jaar later floreert deze plaats dus nog steeds. Antiekiefhebbers kennen Waterford wellicht ook vanwege het Waterford kristal.

Dit kristal werd beroemd om zijn helderheid en de zuiverheid van de kleur. De kleur werd veroorzaakt door zand geïmporteerd uit de King's Lynn regio, een grijsachtig zand dat werd gebruikt in het 'glasrecept' van Waterford.

Terug naar de whisky, en geheel tegen de tradities in wordt Waterford zonder 'e' geschreven egeschreven terwijl we altijd hebben geleerd dat het Ierse whiskey is en geen whisky...

Dit komt voort uit de gedachte bij Waterford dat het terroir belangrijker is dan toevallig getrokken landsgrenzen. Waterford en terroir zijn synoniem. De Vikingen wisten het al zo'n 1200 jaar geleden, hier in het zuidoosten van Ierland is het goed vertoeven. De door de warme Golfstroom verwarmde lucht en de vochtige lucht vanaf het land vermengen hier met elkaar.

Dit zorgt voor een prachtig groen landschap, vruchtbare bodems en 's werelds beste gerst! Deze gerst is de bron van complexe smaken in een malt whisky. Waarom dan niet focussen op waar en hoe de gerst wordt verbouwd? Dat is wat Waterford doet! De smaken

worden gevormd door de locatie, de aarde die de wortels van de gerst voedt en door het microklimaat waarin de gerst rijpt.... het terroir!

THE CATHEDRAL OF BARLEY

Op dit moment werkt Waterford samen met 86 verschillende Ierse boeren. Sommige boeren telen de gerst organisch, andere zijn biodynamisch. Zo werkt Robert Miller sinds een aantal jaren volledig biologisch en gebruikt Olympus gerst. Alle door Waterford gemaakte whisky's zijn gemaakt van 100% Ierse geteelde gerst, één boerderij en één terroir per keer. Nadat de gerst geoogst is vullen de wegen van het Ierse platteland zich met Waterford's tractoren. Zij brengen de gerst naar een bijzondere en speciaal op maat gemaakte opslagruimte. Deze opslagruimte, The Cathedral of Barley, onderdeel van Dalton's





Chancellors Mills in Kilkenny ligt op een strategische locatie, te midden van alle gerstboerderijen. Het gebouw voldoet aan de strenge eisen van Waterford. De integriteit van het terroir wordt hier gegarandeerd; elke boerderij heeft zijn eigen plek en de gerst is daarbij volledig traceerbaar. Iedere boerderij brengt haar eigen unieke gerst binnen bij Waterford. En dan mag de soort gerst wel van iedere boerderij hetzelfde zijn, vaak gaat het om Een baanbrekend digitaal logistiek systeem houdt elk spoor bij, het gewas van elke boer wordt afzonderlijk geoogst, opgeslagen, gemout en gedistilleerd. Op deze manier wordt het terroir van elke boerderij in de whisky vastgelegd. Individualiteit en integriteit van veld tot vat.

THE FACILITATOR

Er staat al sinds 1792 een brouwerij aan de oevers van de Suir rivier. In 2014 is deze brouwerij omgetoverd tot de ultramoderne Waterford Distillery. Dit technologische wonder, ook wel 'The Facilitator' genoemd, stelt Waterford in staat om de meest elementaire whisky te maken. Het gewas van elke boerderij wordt aantoonbaar gescheiden gedistilleerd, allen op dezelfde manier en één boerderij per week.

Oude kennis en ervaring wordt hier met de meest baanbrekende apparatuur gecombineerd. Elke "single", single malt van Waterford heeft zijn eigen nuances en dat komt samen in een glorieuze combinatie van harmonieuze smaken. De invloed van terroir en van gerst komen hier naar boven.

WATERFORD WHISKY

Sinds januari 2016 wordt er whisky gedistilleerd bij Waterford. De whisky ligt enkele jaren te rijpen op het beste Franse en Amerikaanse eiken. En anders dan bij de meeste distilleries waar zo'n 92% van de gebruikte vaten uit Amerika komt, kiest men bij Waterford voor een mix van 50% first fill vaten uit de VS, 20% virgin oak uit de VS, 15% hergebruikte Franse wijnvaten. De laatste 15% wordt verkregen door gebruik van versterkte wijn vaten zoals madeira, sherry en por. Niet zelden worden ook ex Rivesaltes- en Sauternes vaten gebruikt.

Daarnaast wordt elke whisky op basis van 15 punten uitgebreid onderzocht en geanalyseerd. Hierin komt nogmaals de enorme invloed van terroir naar boven. Op elke fles staat een Têireoir code. Deze kan worden ingevuld op de website van Waterford, waarna de whiskyliefhebber een ongekennde hoeveelheid informatie krijgt met betrekking tot de betreffende release.

Denk hierbij aan rijke fotografie en allerlei ultramoderne technische snufjes, waardoor Waterford duizenden datapunten verzameld, zoals details over de oogst, de teler zelf, distillatiedetails en het volledige spectrum van hout. Zelfs geluiden van de boerderij zelf zijn hier te vinden!

In 2020 heeft Waterford oprichter en CEO Mark Reynier maar liefst 40 werkzame jaren in de drankenindustrie bereikt, waarvan 20 jaar in wijn en 20 jaar in spirits. Onder whiskyliefhebbers is Mark misschien wel het bekendst van

Bruichladdich. In 2000 blies hij nieuw leven in deze Islay distilleerderij. De voormalige wijnhandelaar introduceerde er de tot dan toe onbekende cask finishes, iets wat de whiskyindustrie compleet heeft veranderd.

Daarnaast bracht hij The Botanist, één van 's werelds best verkochte gins op de markt. In 2012 werd Bruichladdich voor 58 miljoen pond verkocht aan Rémy Cointreau, waarna Reynier in 2014 de voormalige Guinness brouwerij in Waterford kocht. Hij toverde de brouwerij om tot een ultramoderne distilleerderij waarbij alle ingrediënten aanwezig zijn om opnieuw (whisky)geschiedenis te schrijven!





ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Een wijndruif die misschien vanwege zijn veelzijdige aanplant in Frankrijk wat minder in deze rubriek een plaats verdient is de carignan, of carinena in Spanje. Want hoewel carignan zeker niet onbemind is, weten we vreemd genoeg niet eens zo heel veel van deze druif.

Het is één van de meest klassieke druivenrassen in Frankrijk en in de landen er direct naast zoals Italië en Spanje. Op menige wijnfles uit Spanje prijkt de naam carinena op het etiket terwijl men in Italië de voorkeur geeft aan de naam carignano voor deze druif die zo goed bestand is tegen hoge temperaturen in de zomer. Carignan is ook de wijndruif die bekend staat om haar hoge productie en is het is om die reden dat carignan in het zuiden van Frankrijk in grote getalen staat aangeplant. Haar opmars is begonnen in de jaren zestig van de vorige eeuw.

Niet geheel toevallig want het was in die tijd ook dat Algerije onafhankelijk werd en de wijnboeren in Frankrijk niet langer de wijnen uit Algerije konden gebruiken om hun wijnen van de nodige textuur en kracht te voorzien. Maar gelukkig was daar de carignan. De druif staat bekend om haar hoge productiviteit, haar hoge zuren, veel tannines en de nodige bitters. Helaas ontbreekt het bij carignan nogal eens aan charme en finesse. Soms past men net als in de Beaujolais maceration carbonique toe en dan laat carignan juist wel meer van haar charmes los.

Carignan rijpt vrij laat en dat maakt de druif bijzonder geschikt voor aanplant in warmere streken. In de wijngaard is carignan niet altijd de gemakkelijkste. Zij is redelijk gevoelig voor meeldauw en valse meeldauw en wordt nog wel eens geplaagd door parasieten in de wijngaard. Carignan kan, mits op de juiste plaats aangeplant, zeer goed ouderen.

Er zijn voorbeelden van bush vines in de Roussillon van minstens vijfenvijftig jaar oud. Wijnen van stokken met een dergelijke ouderdom laten zich het beste omschrijven als krachtig, karaktervol en zij bezitten veel lengte en evenwicht.

Carignan op jonge leeftijd wordt bijna altijd versneden met cinsault en syrah. De bijna klassieke 'blend' van Zuid-Frankrijk. Ook Italië heeft wat carignano aangeplant staan en dat met name op het eiland Sardinië. Waarschijnlijk omdat Sardinië in vroeger tijden deel uitmaakte van het Spaanse koninkrijk Aragon en de oorsprong van carignan onbetwist op het Iberisch schiereiland ligt.

Toch staat er op Sardinië ook maar een schamele 2500 ha carignan aangeplant. Voor de Italianen én carignan geldt dan misschien toch nog het meest "niet onbekend maar wel wat onbemind..."

ALLEZ NAAR KAAS!

HUBRECHT DUIJKER

Eens gedronken, nooit vergeten, dat is de ervaring met gewurztraminer uit de Alsace. Een zwoele kruidigheid, kracht, weelderigheid, een zoetje, lychees, verse rijpe druiven en rozenwater kunnen in zijn smaak allemaal aanwezig zijn.

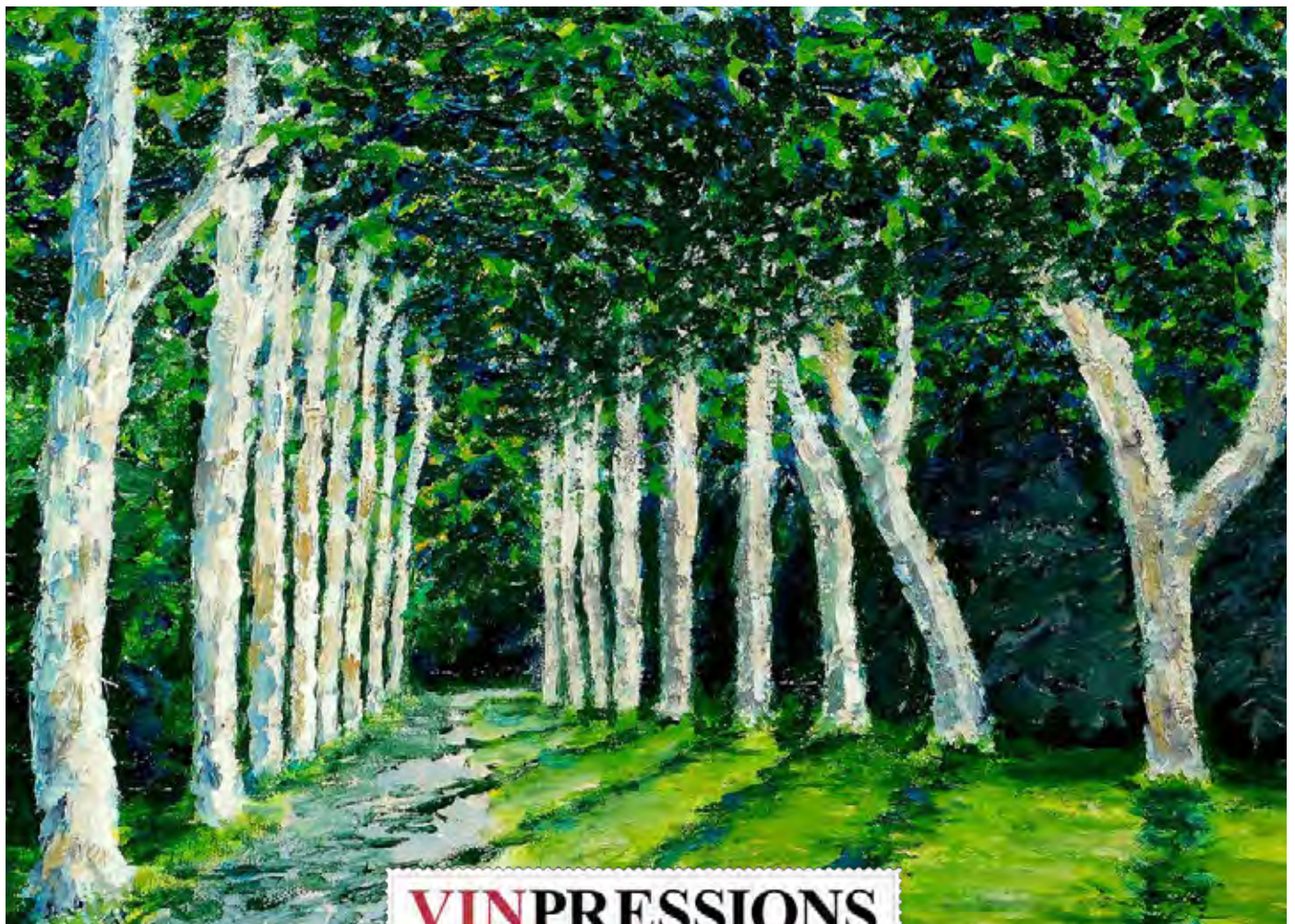
Wat hem tot een ideale kaaswijn maakt, niet alleen voor de Munster, een roodschimmel uit eigen streek, maar ook voor veel andere pittige kazen. Hoe men de gelijknamige druif ter plekke noemt? De keizer.

Vinpressions is 's werelds eerste wijnuittage waarin wijnsoorten en wijnsmaken op artistieke wijze worden 'gevisualiseerd'. Namelijk door schilderijen van de auteur zelf – vinpressionist Hubrecht Duijker.

Dit is waarschijnlijk het eerste boek ooit waarin wijn en kunst creatief worden gecombineerd. Ik neem de lezer mee op een smakelijke wereldreis via tachtig wijnen, met onder elke wijnbeschrijving een bijpassend eigen schilderij. Het boek verscheen in vier versies, als hardcover, als softcover, als e-book en in een bijzondere kijk & luister versie, ingesproken door Rudolf Bijleveld.



De diverse versies van het boek zijn o.a. verkrijgbaar via www.bol.com.





GEWURZTRAMINER OF TOCH TRAMINER?

Bij gewurztraminer denken we, in ieder geval in Nederland, direct aan de Elzas, aan de intens geurige, weelderige wijnen die daar van dit druivenras worden gemaakt. Maar het zou een misvatting zijn te denken dat gewurztraminer alleen in de Elzas wordt verbouwd.

Andere plekken waar deze gewurztraminer met succes wordt verbouwd zijn onder meer het Italiaanse Südtirol (Alto Adige), Oostenrijk, Zwitserland, Duitsland maar ook Spaans Catalonië, Chili, Californië en -last but not least- Nieuw-Zeeland Nieuw-Zeeland, met name in Marlborough.

Het "gewurz" in de naam verwijst naar het zeer aromatische, vaak als kruidig ervaren karakter; de naam betekent zoveel als "kruidige traminer" en dat is de spijker op de kop. De gewurztraminer is namelijk niet een oeroud druivenras, maar het resultaat van een eeuwenlang selectieproces. Daarbij werden telkens traminer-wijnstokken die de meest kruidige, aromatische wijnen opleverden geselecteerd. De heel specifieke aromatische eigenschappen van de gewurztraminer zijn in ieder geval ten dele terug te voeren op de schil, die licht roze gekleurd is. De oorspronkelijke traminer heeft daarentegen de meer gebruikelijke groengele schil.

De traminer zelf is van oorsprong afkomstig uit het dorpje Tramin, in Südtirol, ofwel het tegenwoordige Alto Adige, in Noord-Italië. Sterk aan de traminer verwante druiven worden ook verbouwd in ondermeer de Jura, waar de druif bekend staat onder de naam savagnin, in Zwitserland waar hij heida of païen wordt genoemd, in Hongarije waar hij formentin heet. Traminwijnen zijn zeker geurig en kunnen weelderig zijn maar ze zijn minder uitbundig dan de gewurztraminer.

Niet onvermeld mag blijven dat in de Jura niet alleen "normale" wijn van de traminer wordt gemaakt maar ook "vin jaune", die nog het best te vergelijken is met een onversterkte fino sherry. En tamelijk zeldzame Klevner de Heiligenstein (met een eigen benaming binnen de Alsace appellation) is hoogstwaarschijnlijk een variant van een uit Duitsland afkomstige traminer.

De traminer is genetisch niet erg stabiel en dat verklaart de grote genetische variatie, die uiteindelijk tot de mutatie met de roze schillen heeft geleid die we nu kennen als gewurztraminer.

Wat gewurztraminer zo kenmerkend maakt is niet alleen het weelderige, filmende karakter met vaak een redelijk hoog alcoholgehalte, maar vooral ook het haast betoverende aroma van wilde rozen met daarbij inderdaad een vleugje exotische kruidigheid.

En omdat de druiven bij volledige rijpheid vaak hoge suikergehaltes hebben, zeker de laatste jaren door de opwarming van het klimaat, kunnen de wijnen variëren van geheel droog tot exemplaren met meer of minder restzoet. Zeker de gewurztraminers uit enkele Alsace Grand Cru-wijngaarden zijn tegenwoordig haast onvermijdelijk wijnen met restzoet. Maar dat draagt alleen maar bij aan hun grote complexiteit.

Wijnen van de gewurztraminer doen het bijzonder goed bij kruidige, exotische gerechten. En zeker bij veel Aziatische gerechten, bijvoorbeeld uit de Thaise en Chinese keuken. Maar een geliefde combinatie uit de Elzas mag zeker niet ontbreken, want er zijn weinig wijn-spijscombinaties perfecter dan die van een mooie gewurztraminer en Munsterkaas, een zeer uitgesproken rauwmelkse roodbacterie kaas afkomstig uit de Vogezen, bestrooid met wat kummel of eventueel komijn.

Hoe het ook zij: gewurztraminer is de perfecte wijn in combinaties die voor veel andere wijnen "te hoog gegrepen" zijn, altijd weer verrassend en ook perfect geschikt om op zichzelf te worden genoten.



DOPFF AU MOULIN GEWURZTRAMINER TERRES EPICEES

De wijn is helder goudgeel van kleur. De neus is zeer aromatisch, met o.a. de geur van bloemen (wilde rozen), specerijen en tropisch fruit, zoals lychees. In de mond is de wijn buitengewoon krachtig en rijk van smaak, met veel structuur en een aangename rondheid.



DOPFF AU MOULIN GEWURZTRAMINER GRAND CRU 'BRAND'

Deze Gewurztraminer Grand Cru 'Brand' heeft mooi verfijnde, zeer complexe, kruidige en vooral florale aroma's: rozen, rijk en rijp exotisch fruit afgerond met een heerlijke vleug honing.

De aandrunk is verfijnd, subtiel, rijp maar tegelijk fris. Dan ontvouwt zich een rijk smaakpalet aan gekonfijt fruit, tonen van wilde rozen en specerijen, dat alles afgerond door rijp, zoet fruit.



STONEBURN GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer uit Marlborough, in dit geval van Stoneburn, is extreem expressief. De wijn bezit hints van lychee en peer en ook de geur van guave stuift het glas uit met op de achtergrond wat kaneel. De wijn heeft daarnaast ook voldoende frisheid. Een heerlijke complexe aromatische wijn.



YARDEN FROZEN GEWURZTRAMINER, GOLAN HEIGHTS WINERY

Deze prachtige kleine dessertwijn van de gewurztraminerdruij heeft een bijzondere smaak van rijpe appel, peer en wilde bloemen. De wijn heeft een rijke zoete complexe smaak en een lange afdronk.



Op de grens tussen...

SAINT-CHINIAN EN FAUGÈRES : CHÂTEAU DE CIFFRE

Aan de voet van de droge rotsachtige uitlopers van de Mont Caroux, het meest zuidelijke stukje van de Cevennen, op zo'n 15 km ten noorden de stad Béziers, ligt het Château de Ciffre.

De natuur rondom het domein is imponerend – woest – rotsachtig en het ruikt er heerlijk naar tijm en rozemarijn. De steile rotsen rondom het château maken het oogsten niet altijd gemakkelijk.

Het verhaal van Château de Ciffre is al heel oud. Het behoorde tot de bijgebouwen van de Romeinse Villa van Coujan, die op zo'n 2 km afstand ligt. Uit opgravingen blijkt dat er ook al in die tijd wijnstokken stonden. De oude windmolen die op een wat hoger gelegen deel van het landgoed staat en ook functioneerde als watermolen voor de Taurou-beek, zorgde op een handige manier voor de toevoer van het altijd schaarse water op het landgoed. Sindsdien zijn er vele eeuwen voorbij gegaan en raakte het landgoed in verval. Zo'n 30 jaar geleden werd het volledig gerenoveerd door de familie Lésineau die het in 2007 verkochten aan Miren en Nicolas de Lorgeril.



Zij maakten er een oase van rust van, gedomineerd door olijfbomen, wijngaarden en rotspartijen. En natuurlijk wordt er weer wijn gemaakt; dat is de familie De Lorgeril wel toe te vertrouwen.

Op het landgoed van 70 hectares, is 33 hectare aangeplant met wijngaarden. Maar wat het château zo bijzonder maakt, is dat dit het enige château in de regio is waarvan de wijngaarden zowel in de AOC Faugères, Saint-Chinian en zelfs in de Languedoc liggen.

De regelgeving van het Franse AOC-systeem is o.a. gebaseerd op de verschillen in ondergrond (terroir) waar de wijnstokken op staan. Verschillend terroir en dezelfde druivenrassen kunnen wijnen opleveren waarvan de smaak compleet verschilt. En dat is hier ook het geval.

In de wijngaarden van Château de Ciffre loopt een klein beekje, de Taurou, die precies de scheiding is tussen de AOC's St. Chinian en Faugères. De bodem van

het Faugères-deel van de wijngaard bestaat voornamelijk uit leisteen (schist) en die van Saint-Chinian uit klei- en kalksteen met kiezels. Als je door de wijngaarden loopt, kun je dat gewoon met het blote oog zien, daar is geen twijfel over mogelijk. Officieel bestaan de beide AOC's sinds 1982 en kunnen er zowel rode, rosé als witte wijnen gemaakt worden. Alhoewel witte wijn onder de AOC naam pas sinds 2005 mogelijk is. Op Château de Ciffre wordt alleen rode wijn gemaakt.

De gehele AOC Saint-Chinian is veel groter dan die van Faugères: de wijngaarden van wel 20 dorpen rondom het kleine plaatsje Saint-Chinian mogen zich tot deze appellation rekenen. Voor Faugères is dat veel kleiner: het bestaat uit slechts 7 gemeenten. In hectares is de verhouding: 3300 ha voor Saint-Chinian en 2000 ha voor Faugères. In de wijngaarden van Château de Ciffre staat overal syrah, mourvèdre en grenache noir aangeplant. Maar de druiven worden niet voor beide AOC's gebruikt.

Het Saint-Chinian deel bestaat uit een hoger en een lager gelegen wijngaard terwijl het Faugères deel alleen een hoger gelegen deel bevat. Maar als je de wijnen van de hoger gelegen wijngaarden met elkaar vergelijkt, de zogenaamde 'Terroirs d'Altitude', dan zie je een duidelijk verschil:

Voor de Faugères gebruikt men 60% syrah, 30% grenache noir (oude stokken), 10% mourvèdre en voor de Saint-Chinian 60% syrah, 40% grenache noir (oude stokken)

Bij beide wijnen wordt elk perceel wordt apart geoogst en gevinifieerd. Alleen bij de Faugères rijpt een iets groter deel van de jonge wijn op barrique, nl. 25 % tegen zo'n 20% voor de Saint-Chinian. En als je dan de proefnotities met elkaar vergelijkt, zie je het volgende:

PROEFNOTITIE CHÂTEAU DE CIFFRE FAUGÈRE

Krachtige, intense geur, met name compote van zwart fruit, met tonen van vers gebrande koffie, tabak en cacao en een vleugje peper. Gul en vol van smaak, vlezig met zeer rijpe tannines. Zeer lange afdronk. Leent zich zeer goed voor rijping op fles.

PROEFNOTITIE CHÂTEAU DE CIFFRE SAINT-CHINIAN

Krachtige complexe geur met aroma's van compote van rood fruit en tonen van karamel en bergamot. Rijk en gul van smaak. De houttonen zijn volledig versmolten in de wijn. De grenache verleent de wijn een markante en tegelijk verfijnde tanninestructuur. Zeer lange afdronk.

De Faugères is duidelijk krachtiger en de Saint-Chinian is wat soepeler. Daardoor drink je de Faugères bij stevige gerechten zoals magret de canard of een côte de boeuf, een stoofpot. Maar gedroogde worst en belegen kazen laten zich ook goed begeleiden door deze wijn.

Voor wat lichtere gerechten zoals gegrild gevogelte, een ovenschotel met gegrilde groenten of bij een lamskoteletje met wat tijm en rozemarijn is de Saint-Chinian van Château de Ciffre een uitstekende begeleider.

Daarnaast is het natuurlijk leuk om ze ook echt naast elkaar te proeven en samen met vrienden tijdens een dinertje aan uw eigen smaakpapillen voorbij te laten komen. Er is niets zo leuk als te praten over wat je proeft en welke wijn het beste past bij welk gerecht. En u zult merken: zoveel smaken – zoveel meningen. En dat is nu juist zo leuk aan wijn! Santé.





DE ALLURE VAN CHABLIS...

DOOR
NIEK BEUTE

Er zijn van die wijnen die zo tot de verbeelding spreken, dat ze het druivenras en de herkomst overstegen zijn. Het beste voorbeeld hiervan is chablis. Zo op zichzelf staand dat vele mensen zich er niet van bewust zijn dat het een bourgogne is, hoewel het een afgelegen noordelijke enclave van dit illustere wijngebied.

Voor velen is chablis een lichtpuntje in de vaak overweldigende wijnkaarten. Het zijn wijnen die staan voor betrouwbaarheid in kwaliteit en smaak. Chablis heeft daarnaast ook een tijdloze allure, de sfeer als die van een luxe lunch aan de Franse Riviera. Chablis is een merk op zich geworden. Hetgeen al snel duidelijk wordt wanneer restaurantbezoekers aangeven niet van chardonnay te houden maar op zoek zijn naar een chablis. En dat terwijl een chablis altijd gemaakt wordt van chardonnay. Het is fascinerend dat het merk zo sterk is dat het de druif onderschikt heeft gemaakt aan zijn identiteit. Het merk is zo sterk dat vele mensen ook zijn herkomst uit het oog zijn verloren. Wel staat het bekend als de krijtige wijn, maar dat het een bourgognewijn is, blijft voor velen een verrassing.

Chablis is bovenal een prachtig wijngebied met unieke en uitzonderlijke wijnen. Er is een chablis voor ieders portemonnee. Van de spontane petit chablis tot de iconische grand cru's. Er is voor ieder wat wils. Lang werd chablis beschouwd als het braafste jongetje uit de klas. Maar het is al lang niet meer de Benjamin onder de chardonnays. We doen de wijnen te

kort met de gedachte dat chablis alleen frisse wijnen voortbrengt die strak en rechtlijnig zijn. Heden ten dage is er een breed scala aan chabliswijnen op de markt. Er zijn bijvoorbeeld de krijtrijke intense, de fruitig aromatische, en de rijke krachtige chablis wijnen. Maar wat ze allemaal gemeen hebben is de cadans van mineraliteit welke aan de basis staat van iedere fles. Het is een zuiverheid die niet in smaak te duiden is. Het is een onderhuids ritme in de wijn. Het geeft de wijn iets buitengewoon dorstlessends en verteerbaars, zelfs bij de sterk houtgerijpte Chablis. Het is dan ook de wijn die je het hele jaar door kunt drinken. Zomers met mooie salades of bij ceviche van rauwe vis, in het najaar met een mosselpannetje, in de winter als aperitief met oesters en in het voorjaar met de prille voorjaarsgroenten. Het is een wijn die altijd een basisplaats inneemt in mijn wijnessortiment.

Er zijn chablis wijnen die dermate uitgebalanceerd zijn dat het je huiswijn zou kunnen zijn. Van die flessen die zich aan weten te passen aan bijna iedere situatie. Graag stel ik je voor aan zo'n alleskunner. Het is een wijn van 'Domaine des Marronniers'. En wel de Chablis Vieilles Vignes 'Les Malantes' 2017. Bij het inschenken van de wijn wordt het meteen duidelijk dat het geen regenachtige dunne wijn is. De geconcentreerde gouden kleur geeft de wijn het voorkomen van een magische nectar. Deze wijn behoeft geen hulp of speciale behandeling. De wijn is expressief en geeft zich volledig bloot. Ver voor dat je neus het glas bereikt,

komt de geur je al tegemoet. Een weelde aan steenfruit, blanke noten, kamille en oesterschelpen zijn in een strobedje verward. De weelde zet door in de mond, maar de zee is ook duidelijker present in de smaak, het geeft energie aan de wijn. De rijkdom krijgt ritme, en de wijn wordt dorstlessend ondanks al zijn charme. In de nasmaak blijft er niets kleven behalve een grote glimlach van groots genieten. De wijn die niemand afslaat wie ik hem voor zet, en welke zich aan weet te passen aan iedere eetcultuur.

Het zijn dit type chablis wijnen die ons helpen herinneren dat grootse bourgogne spannend en charismatisch is zonder arrogant te zijn. Dus maak een plekje vrij in je wijnrek voor je nieuwe multitool in wijn, deze prachtige chablis.

Proost en groet,

Vinoniek



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

CHABLIS

GRAND AUXERROIS & CHÂTILLONNAIS

Ooit, tot in de tweede helft van de 19e eeuw, was Parijs omringd door wijngaarden, op doorgaans niet meer dan een dag reizen gelegen. Water was vaak ongeschikt voor menselijke consumptie, tenzij men zich mineraal water kon permitteren, terwijl in wijn geen ziekteverwekkende bacteriën konden overleven. Kortom, de miljoenenstad Parijs had een overweldigende en nooit te stelpen dorst naar wijn.

Nu moet zich geen overdreven voorstelling maken van de kwaliteit van de meeste wijnen die rondom Parijs werden geproduceerd. Het waren in het algemeen schrale, dunne wijnen, in de volksmond bekend als "pinard", bedoeld om de dagelijkse maaltijden naar binnen te spoelen. Vooral aan de Quai de Bercy in Parijs zaten talloze wijnhandelaren, die enorme hoeveelheden wijn blenden en verwerkten, vaak met allerlei kunstgrepen om er nog iets drinkbaars van te maken. Op zijn best werden er wat zware, diepgekleurde Algerijnse wijnen bijgemengd (Algerije was toen nog deel van Frankrijk) maar dikwijls was er ook sprake van veel dubieuzer praktijken

om tot een ogenschijnlijk aanvaardbaar resultaat te komen. En zo groot was de dichtheid aan wijnhandelaren aan de Quai de Bercy dat het woord "Bercy" in Parijs nog heel lang synoniem was voor een dronkaard.

Met de aanleg van de spoorlijn van Parijs, via Lyon, naar de Languedoc in het Franse zuiden veranderde alles. De aanvoer van kwalitatief veel betere, maar ook zeer betaalbare Zuidfranse wijn was in één klap een haalbaar alternatief en betekende zware concurrentie voor de wijnen van rond Parijs, die immers onder veel marginaler omstandigheden geproduceerd werden dan de wijnen uit het zonnovergoten Franse zuiden. En toen ook nog phylloxera, de druifluus, verscheen en in heel Europa wijngaarden ten gronde richtte was het snel gedaan met de wijnbouw in de Parijse periferie. Slechts enkele, van elkaar geïsoleerd liggende gebiedjes boden dapper weerstand, om een zinsnede uit de verhalen van Asterix maar eens te parafraseren: door heel specifieke omstandigheden ter plaatse (unieke bodem, bijzonder beschutte ligging e.d.) werden daar van oudsher zulke

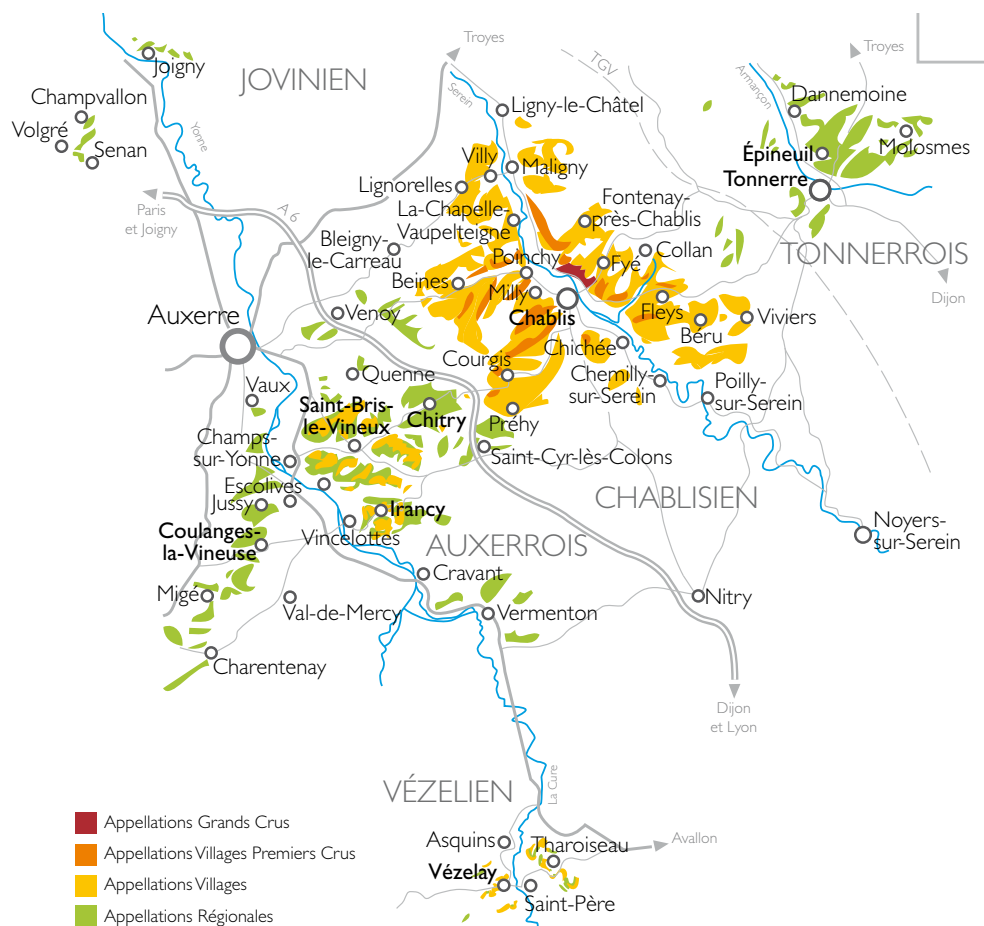
goede wijnen gemaakt dat het loonde om de wijngaarden na de phylloxera-ramp opnieuw aan te planten en er op economisch rendabele wijze wijn te verbouwen. Denk daarbij aan de Champagne en de wijngaarden rond Sancerre en Pouilly sur Loire. Maar ook de wijnen van Chablis horen in dat rijtje thuis.

WAT MAAKT CHABLIS DAN ZO BIJZONDER?

Het geheim ligt verscholen in de zeer beschutte ligging in het dal van het riviertje de Serein, rondom het plaatsje Chablis, in combinatie met de bodem, die bestaat uit een heel speciaal soort kalksteen met de naam "Kimmeridgien".

Die bodem werd gevormd in het late Jura-tijdperk, is zeer rijk aan fossielen en vergelijkbaar met de bodem in het Champagnegebied. Het is een combinatie van de waterhuishouding in deze bodem en de lage stikstofgehalten die deze bodem zeer geschikt maken voor het produceren van bijzondere wijnen van de chardonnaydruif, met een heel eigen, vaak mineralig karakter.

Dit komt mede doordat de groeikracht van de druivenstok hier door de bodem beperkt wordt: zoals zo vaak in koelere gebieden is de kwaliteit van de druiven omgekeerd evenredig aan de opbrengst per hectare: kort door de bocht, hoe lager de opbrengst, des te beter de wijn. De beschutte ligging zorgt ervoor dat de druiven in dit nogal koele, marginale klimaat in de meeste jaren toch volledig tot rijping komen.



WIJN AAN TAFEL



KLASSIEKE COQ AU VIN

Ingrediënten

1 hele kip
150 g spekreepjes
40 g roomboter
4 sjalotten, geschild en gehalveerd
2 teentjes knoflook, geschild en fijngenhakt
1 winterpeen, blokjes
1 pastinaak, blokjes
3 el medium sherry
75 cl volle rode wijn
400 g champignons (niet te groot) of mini champignons
3 laurierbladeren
5 takjes tijm
Peper en zout

Bereiding

Kruid de kip rondom en van binnen met een flinke hoeveelheid peper en zout. Verwarm 20 g roomboter in een braadpan en bak de spekreepjes bruin. Haal het spek eruit, voeg de overige 20 g roomboter toe en laat dit warm worden. Laat het schuim wegtrekken en bak hierin de kip rondom goudbruin. Haal de kip eruit en bak al omscheppend de wortelblokjes met de pastinaak en de sjalotten.

Bak als laatste de knoflook mee. Blus het geheel af met de sherry. Voeg de spekreepjes met de kip, laurier en tijm toe en overgiet het geheel met de rode wijn. Gaar de coq au vin 75 minuten op laag vuur of in een oven van 110 graden. Draai de kip na ruim een half uur ondersteboven. Haal de kip uit de pan, voeg de champignons toe en zet de pan zonder deksel op het vuur. Laat de saus inkoken en de champignons gaar worden.

Wijnsuggestie:

Domaine de Mauperthuis
Bourgogne
Pinot Noir
'Les Brûlis'



BOEUF BOURGUIGNON

Ingrediënten

750 g riblappen
180 g ontbijtspek, in reepjes gesneden
300 ml sterke runderbouillon
3 sjalotjes, schoongemaakt en in ringetjes gesneden
3 teentjes knoflook, schoongemaakt en in plakjes gesneden
70 g tomatenpuree

340 g zilveruitjes
300 g winterwortels in plakjes gesneden
250 g kleine champignons
750 ml volle rode wijn
2 laurierblaadjes
2 takjes tijm
Half bosje peterselie
100 g boter
Peper en zout

Bereiding

Snijd het vlees in blokjes van 2 x 2 cm. Meng in een kom het vlees met de sjalot, knoflook en winterwortel, giet de rode wijn erover en laat dit minimaal 2 uur marineren. Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Verhit een braadpan en bak de spekreepjes in het eigen vet en schep het uit de pan. Voeg 50 g boter toe aan het vet dat achterblijft. Dep het vlees droog en bak het vlees met peper en zout in kleine hoeveelheden bruin en voeg tomatenpuree toe die je 1 minuut meebakt. Schenk de overgebleven marinade en de bouillon erbij. Bind de laurierblaadjes, de tijm en ongeveer de helft van de peterselie in een bosje bij elkaar met keukentouw en voeg deze toe. Breng alles zachtjes aan de kook op laag vuur en laat het 4 uur zachtjes stoven. Bak de uitgelekte zilveruitjes bruin in 50 gr boter. Voeg de afgeborstelde champignons en de uitjes toe en stook beide nog een half uur mee. Hak de overige peterselie fijn en strooi dit erover.

Wijnsuggestie:

Famille Masse Mercurey
Les Terroirs Rouge



BIEFSTUK MET COURGETTE EN SUGARSNAPS

Ingrediënten

4 Hollandse biefstukken van 180 g
75 g boter
1 grote ui gesnipperd
1 rode puntpaprika in hele kleine blokjes
3 el sojasaus
1 tl vissaus
1 el sambal manis
2 steeltjes bosui in schuine stukken gesneden van 3 cm
1 kleine courgette
200 g sugarsnaps
1 el fijne mosterd
1 el bloemenhoning
4 el olijfolie
Sap van 1 limoentje
Vergemalen zwarte peper
1 boerenbrood

Bereiding

Laat de biefstukken op kamertemperatuur komen. Verhit 50 g boter in een grote koekenpan en laat deze goed uit bruisen. Strooi een beetje zout op het vlees en bak de biefstukken hierin rondom bruin tot de gewenste gaarheid. Laat ze rusten op een warm bord afgedekt met folie. Voeg aan het bakvet de overige boter toe en bak hierin de ui en paprika 3

minuten. Bak de bosui even mee. Tot slot gaat de sambal erbij en wordt het geheel afgeblust met soja- en vissaus. Serveer met boerenbrood en een groentesalade.

Groentesalade

Snijd de courgette in dunne plakjes en de sugarsnaps in de lengte doormidden. Maak een dressing van honing, mosterd, limoensap, peper en olie.

Wijnsuggestie:

Bodegas Montecillo
Rioja Crianza





DE PERFECTE COMBINATIE!

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

IN DEZE EDITIE: DE AZIATISCHE KEUKEN

De Aziatische keuken is natuurlijk zeer divers. Niet gek ook voor zo'n groot continent. Toch hebben mensen vaak moeite om wijn te combineren met Aziatische gerechten doordat de gerechten vaak kruidig en/of pittig zijn.

Toch is er ook in de wijnwereld zo veel diversiteit dat er voor elk gerecht echt wel een passende wijn te vinden is. Bij de Japanse keuken denkt men toch vooral aan sushi of sashimi.

Hele delicate gerechtjes waarbij in sushi verschillende ingrediënten gebruikt worden die allemaal ook weer

anders reageren op de wijn. Het beste combineert toch een frisse witte wijn, het liefst met een mooie mineraliteit. Een te volle, bijvoorbeeld houtgelagerde wijn, zal de sushi en zeker de sashimi gaan overheersen. Een sauvignon blanc is een goede optie, bijvoorbeeld een sancerre. Maar ook een droge, niet te oude, riesling kan een hele mooie combinatie vormen.

Wat door de mineraliteit ook een hele mooie match kan zijn is een goede roero arneis uit Piëmonte. Maar als je pas echt indruk wil maken kan je ook kiezen voor een mooie champagne!

Een andere keuken die in Nederland erg bekend is, is de Indonesische. Heerlijk kruidig en soms pittig. Een Indonesische, of Indische, maaltijd bestaat vaak uit verschillende gerechten met rijst als basis. Dit is vaak een combinatie van vlees, vis en/of vegetarische gerechten. Denk hierbij bijvoorbeeld aan rendang, pittige boontjes, gado gado, ikan bakar (gegrilde vis) of gado gado. Daardoor is het best lastig hier een geschikte wijn bij te combineren.

Je kan, als tegenhanger van de gebruikte pepers, kiezen voor een hele frissen sauvignon blanc, bijvoorbeeld uit Marlborough. Maar misschien is het ook juist wel leuk om de combinatie te zoeken met een kruidige rode wijn. Een goede Chileense carménère kenmerkt

zich altijd door een mooi pepertje in de afdronk. En juist dat pepertje is een mooie tegenhanger voor de spicy gerechten. Ook bij gerechten uit India wordt een grote diversiteit aan kruiden gebruikt. Van mild en iets zoetig, tot extreem pittig. Ook in Europa erg bekend zijn de diverse Indiase curry's.

Ook deze worden zowel met vlees (geen rund), vis of groenten bereid. Ook hier is het, door de uitgesproken smaken, lastig een goede match met wijn te maken. Maar de oplossing komt uit de Elzas. Namelijk gewurztraminer. De gewurztraminer is in zijn geur extreem expressief en kruidig, waarbij vooral de geur van lychee te herkennen is. Door dit kruidige karakter past de wijn ook goed bij de kruidige curry's.

Dit is natuurlijk maar een zéér kleine selectie van al het moois wat de Aziatische keuken te bieden heeft. Ook landen als Thailand of Vietnam of de diverse regio's in China hebben hun eigen zeer kenmerkende en ook in Nederland populaire keuken. In het algemeen kan je zeggen dat frisse en/of kruidige wijnen de beste combinatie vormen met de gerechten uit de Aziatische keuken.

Maar een goede sommelier zal per gerecht de perfecte combinatie kunnen aanraden en zorgen voor unieke smaakervaringen.



NEGRO ROERO ARNEIS DOCG SERRA LUPINI – PIEMONTE, ITALIË



De roero arneis is een perfecte match met de delicate gerechtjes uit Japan. Niet te vol, een mooie frisheid en een zekere mineraliteit zorgen voor deze mooie combinatie.

De intens strogele kleur van de roero arneis heeft een bouquet van geel fruit gecombineerd met acacia-bloemen en tropisch fruit. Het mondgevoel is zacht en intens met een smaakvolle en minerale finish.



DOPFF AU MOULIN GEWURZTRAMINER TERRES EPICEES – ELZAS, FRANKRIJK

Deze gewurztraminer vormt een uitstekende combinatie met de rijke curry's uit de Indiase keuken. Voor deze gewurztraminer werd een selectie gemaakt van de rijpste, met de hand geoogste druiven uit een aantal wijngaarden rond Riquewihr. De neus is zeer aromatisch, met o.a. de geur van bloemen (wilde rozen), specerijen en tropisch fruit, zoals lychees. In de mond is de wijn buitengewoon krachtig en rijk van smaak, met veel structuur en een aangename rondheid.



VENTISQUERO RESERVA CARMENERE COLCHAGUA, CHILI



De carménère druif wordt als laatste geoogst in de Chileense wijngaarden. Deze carménère van Ventisquero heeft een mooie balans tussen power en fruitigheid met het kenmerkende pepertje in de afdronk. Een intense, aantrekkelijke geur met zwart en rood fruit zoals bosbes, braam en zwarte bes, aardbei en kers, maar ook met aardse tonen en specerijen, vermengd met een vleug chocolade en vanille.



ANDELUNA TORRONTÈS – MENDOZA, ARGENTINIË

Torrontès is ook een druivenras wat goed past bij veel Aziatische gerechten. De torrontès heeft een aroma wat vergelijkbaar is met de gewurztraminer, maar heeft doorgaans meer zuren, en daardoor een zekere frisheid. Het is daarom een goede combinatie met diverse wokgerechten of bij een Chinese afhaalmaaltijd. De torrontès van Aneluna komt van wijngaarden op 1300 meter hoogte in het Andes gebergte. De wijn heeft aroma's van witte bloemen en tropisch fruit en citrus, jasmijn en perzik. De smaak is heerlijk fris, met tonen van citrus.





Le Beaujolais Nouveau est arrive!



De oudere wijnliefhebber weet het zich ongetwijfeld nog wel te herinneren, de derde donderdag in november waarop de verkoop van beaujolais werd vrijgegeven. In de aanloop naar deze dag heerste er altijd een opgewonden sfeer in menige slijterij en wijnspeciaalzaak; "is er al beaujolais primeur?", "mogen we stiekem al een flesje meenemen?" het was ook de tijd van besloten proeverijen in de winkel waarop clandestien al wat Beaujolais werd geproefd en verkocht. Heel voorzichtig want ze mochten er in Frankrijk eens achter komen....

Die tijden zijn voorbij, de déblocage (het verbod op vervoer van beaujolais eerder dan de datum in november) is er al heel lang vanaf en natuurlijk heeft Beaujolais Primeur veel van haar glans verloren. Maar toch blijft de mystiek en de charme om de wijn hangen en rondom de derde donderdag in november rijst hier en daar toch weer heel eventjes de vraag "is er al weer beaujolais primeur?" Ikzelf kan soms ook niet de verleiding weerstaan en kom dan toch weer met een flesje beaujolais primeur naar huis. Het fruit, de zuren en het lichtvoetige karakter van deze zeer jong wijn, afkomstig van de gamay druif kan mij nog altijd zeer bekoren. Licht gekoeld, dat dan weer wel...

De Beaujolais-streek bevindt zich in het zuidelijk deel van de Bourgogne en dit gebied is eigenlijk het 'portaal' naar het zonnige zuiden van Frankrijk. Klimaat en bodem zijn hier wezenlijk anders dan in de noordelijke delen van de Bourgogne. In vroeger tijden waren het de cafés in Parijs die en masse naar gemakkelijk drinkbare wijn op zoek gingen. En omdat Beaujolais ook nog de eerste wijn was die in oktober op de markt kwam, gingen in de 19e eeuw karrenvrachten vol jonge Beaujolais naar de Franse hoofdstad.

Later met het uitrollen van het Franse spoorwegnet namen wijngebieden als Languedoc en Roussillon deze rol van de Beaujolais als goedkope wijnleverancier over, maar de mystiek van Beaujolais Primeur bleef. Ook al omdat de stijl van Beaujolais Primeur zo wezenlijk anders is dan de conventionele wijnen.

Maar hoe zat dat ook al weer met de proces van beaujolais primeur verkrijgen? Beaujolais primeur wordt vaak in adem genoemd met de zogenaamde maceration carbonique; het proces waarbij de gamay druiven meteen na de oogst in grote kuipen gedaan worden. De trossen gaan met steeltjes en al in de kuipen en door het gewicht van de trossen worden de onderste druiven gekneusd. In het sap dat hieruit vrijkomt, vindt op natuurlijke wijze en vrijwel direct de eerste gisting plaats.

Het koolzuurgas dat bij deze gisting ontstaat, stijgt op zijn beurt naar de bovenste trossen en kan de wijnkuip niet verder verlaten waardoor het koolzuurgas wordt opgenomen door de bovenste wijndruiven. Tijdens dit proces van koolzuurgasopname worden de kleurstoffen en tannines in de druif afgebroken en door de reeds ontstane alcohol opgenomen door het verse druivensap onder in de kuip. Door de grote druk van het koolzuurgas boven in de kuip, gaan de druiven van binnenuit gisten.

Er komt hierbij geen verdere zuurstof aan te pas en daardoor behoudt de wijn haar fruitigheid. Men laat de jonge wijn rustig narijpen waarbij ook de malolactische gisting plaatsvindt. Deze tweede gisting vindt altijd plaats bij rode wijn en maakt dat het scherpe appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur waardoor de wijn langer kan ouderen. Beaujolais Primeur echter is niet bedoeld om langer te rijpen en is op haar best van het moment van bottelen tot aan Kerstmis.



Favorieten van de redactie

Mousserend



Robert Handjes

Favoriet: Crémant de Bourgogne Brut, Famille Masse

Een mousserende wijn is veel meer dan een wijn met extra koolzuur. Bij de klassieke gemaakte versies, met een tweede gisting op fles, komt dat nog sterker tot uiting, door de lange rijping op de gist na de tweede vergisting. Maar het begint bij de kwaliteit van de gebruikte wijn. Neem nu de Crémant de Bourgogne van Famille Masse: in één woord verrukkelijk, met zijn verfijnde geur van wit fruit, brioche, broodkruim en een vleugje hazelnoot en zijn tegelijk frisse, maar ook romige smaak. Daar blijf je van drinken, niet alleen als aperitief, maar ook bij heel veel lichte hapjes of gerechten.



Mike Overvliet

Favoriet: Crémant d'Alsace Cuvée, Julien Dopff, Dopff au Moulin

Champagne maakt de tongen los, champagne brengt mensen in vervoering en dit als sinds de Middeleeuwen. Champagne mag alleen uit een strikt afgebakend gebied afkomstig zijn. Het proces wat aan champagne ten grondslag ligt, de zogenoemde 'méthode traditionnelle' is minder aan herkomst gebonden. In Frankrijk worden deze wijnen opgesierd met de term 'crémant' en daar zitten werkelijk pareltjes tussen! Crémant de Loire, crémant de Bourgogne, crémant de Bordeaux. Zo ook de crémant d'Alsace Cuvée Julien Dopff van Dopff au Moulin. Deze cuvée is een hommage aan Monsieur Julien Dopff, de pionier van de méthode traditionnelle in de Elzas. De basis voor deze wijn is een heel lichte persing van pinot blanc en auxerrois. De wijn is droog, met een zekere rijkdom in de mond en heeft een helder goudgele kleur met hele fijn belletjes. Bij ons thuis al sinds jaar en dag de 'huisbubbel' en niet alleen bij ons; ik meen dat ook Hubrecht Duijker al jaren een liefhebber is van deze crémant...



Patrick van Egmond

Favoriet: Bellussi Prosecco DOC Rosé Brut

Pas sinds begin dit jaar mag er officieel prosecco rosé op de markt worden gebracht. En de bekende prosecco producent Bellussi, heeft daar ook direct gebruik van gemaakt. De wijn zit in een prachtige fles en is gemaakt van 90% glera. Zijn mooie roze kleur krijgt hij van de 10% pinot noir. Toen ik deze wijn voor het eerst proefde was ik aangenaam verrast. De aardbeien en frambozen dansen werkelijk je glas uit. De mousse is ook heel aangenaam. De zomer is net achter de rug, en voor de warmere dagen is deze wijn echt perfect geschikt. Toch vermoed ik dat ik niet wacht tot de volgende zomer om deze wijn weer te drinken.



Bouke Wijlens

Favoriet: Yarden Blanc des Blancs

Naast champagne, prosecco en cava worden er elders ook goede mousserende wijnen gemaakt. Een goed voorbeeld daarvan is de Yarden Blanc des Blancs van Golan Heights Winery. De naam verwijst naar de rivier de Jordaan (Yarden in het Hebreeuws). In deze uit Galilea afkomstige wijn proef je de Franse invloeden van Victor's opleiding, die onder andere werkte in de Champagne. De de Yarden Blanc des Blancs is een 100% chardonnay, gemaakt volgens de traditionele methode met een 2e vergisting op fles. De wijn heeft daarna minimaal 5 jaar 'sur lattes' gelegen om te rijpen. Het resultaat is een frisse mousserende wijn, met aroma's van citrus, groene appel, honing, brioche en een mooie zachte mousse. Heerlijk als aperitief of bij gerookte zalm met 'eggs benedict'.



Joke Holster

Favoriet: Champagne Rapeneau Blanc de Blancs

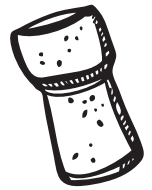
Champagne kan worden gemaakt van een blend van 3 druivenrassen: de pinot noir, de pinot meunier en de chardonnay, maar de wijnmaker kan er ook voor kiezen om deze godendrank te maken van één van die 3 druiven.... Als dat dan alléén van chardonnay is, dan ben je bij mij aan het juiste adres. Een champagne van de chardonnay-druif (blanc de blancs) is zachter, romiger en zeer elegant. Rapeneau maakt wat mij betreft een heerlijke Blanc de Blancs: je proeft peer, amandel, honing en brioche. Heerlijk als aperitief, maar je mag hem voor mij zelfs bij het ontbijt serveren!





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.

Hoe noemt men het speciale soort kalksteen wat we in de bodem rondom Chablis aantreffen?

- A. Pierre a fusil
- B. Armoricain tendre
- C. Kimmeridgien

4.

Waar in de Côte Chalonnaise mag alleen wijn van de aligoté druif worden gemaakt?

- A. Mercurey
- B. Bouzeron
- C. Rully

8.

De oorsprong van de gewurztraminer ligt in het dorpje Tramin. Dit dorpje vinden wij in:

- A. Weststeiermark, Oostenrijk
- B. Mittelburgenland, Oostenrijk
- C. Alto Adige, Italië

2.

Château Cos Labory had tot het midden van de 19e eeuw dezelfde eigenaar als haar buurman. Welk château wordt hier bedoeld?

- A. Château Cos des Charmes
- B. Château Cos d'Estournel
- C. Château Cos Decille

5.

In welk jaar duikt de naam 'Château Poujeaux' voor het eerst op in de geschiedenisboeken?

- A. 1806
- B. 1855
- C. 1880

9.

Gewurztraminer komt op veel plaatsen in Europa voort en kent vele synoniemen. Hoe noemt men deze druif in Hongarije?

- A. Kekfrankos
- B. Tramin
- C. Formentin

3.

Het druivenras chenin blanc geeft in Vouvray goede resultaten. Het is ook de bakermat van deze karaktervolle druif. Waar in Frankrijk mag chenin blanc nog meer worden aangeplant binnen de regels van het INAO?

- A. Limoux AC
- B. Muscadet AC
- C. Rivesaltes AC

6.

Wie verwarde Château Poujeaux 1953 met een wijn van zijn eigen château?

- A. Baron Raoul Pichon de Longueville
- B. Baron Elie Rothschild
- C. Baron Robespierre de Lacanau

7.

Patagonië mag worden gezien als één van de meest afgelegen gebieden voor wijnbouw. Welke Europeaan ontdekte het gebied in de 16e eeuw?

- A. Ferdinand Magellaan
- B. Vasco da Gama
- C. Bartolomeu Diaz

10.

Binnen de Elzas bevindt zich een wijndruif die veel gelijkheid vertoont met de gewurztraminer en hier vrijwel zeker familie van is. Op het flesetiket wordt de naam Klevener de Heiligenstein vermeldt maar om welk druivenras gaat het hier?

- A. Tokaj d'Alsace
- B. Savagnin
- C. Furmint

Stuur uw oplossing vóór 20 oktober 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 zomereditie:

a, c, b, a, c, c, b, c, b, a



LAS TERRAZAS VINEYARD,
LEYDA VALLEY, CHILE

Imported & distributed by



boerenblikke 1517 est. 1998
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 sommeliërs, 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.

 /theartofdrinks_

theartofdrinks.nl

 /theartofdrinksnl

Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op

Wim
over *Wijn*.nl