

WIJN KENNER



CHÂTEAU DE PARNAY

FRUITIG ROOD VANAF DE OEVERS VAN DE LOIRE

OUDE WERELD, NIEUWE WERELD

HOE DE VERSCHILLEN STEEDS KLEINER WORDEN...

PETIT CHABLIS

MET EEN HOOFDROL VOOR TERROIR

COLOFON

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

Hoofdredacteur

Mike Overvliet

Redactie

Robert Handjes, Joke Holster,
Bouke Wijlens, Patrick van Egmond en
Linda van Akkeren

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. 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.



**VOLG DE WIJNKENNER
NU OOK OP INSTAGRAM!**

Deze papieren Wijnkenner komt vier keer per jaar uit. Heeft u tussen de Wijnkenners door behoefte aan meer wijnkennis? Volg de Wijnkenner dan op Instagram! Volop interessant wijnnieuws, leuke feitjes en boeiende weetjes.
Instagram: @de_wijnkenner

De Wijnkenner supports WIM



Geniet van wijn,
maar drink met mate



SAUMUR & SAUMUR CHAMPIGNY
PAGINA 8 - 10



CHÂTEAUNEUF DU PAPE
PAGINA 20 - 21

Beste wijnliefhebber,

Heerlijk, de zomer komt er aan! Met vrienden en familie heerlijk lang natafelen op het terras of in de tuin. Met uiteraard een fraaie rosé in het glas of genieten van een mooie Gin & Tonic.

Deze Wijnkenner sluit natuurlijk weer goed aan bij de zomer met aller eerst een uitgebreid artikel over de Loire, een perfect wijngedebiet voor mooie 's zomerse wijnen. Een minder bekend deel van de Loire vallei, namelijk Saumur & Saumur-Champigny wordt behandeld vanaf pagina 8. Feitelijk is dit kleine gebiedje een tweeluik, namelijk van witte wijnen gemaakt van de chenin blanc druif, en de rode wijnen gemaakt van de cabernet franc druif. De laatste kan overigens ook zeer goed licht gekoeld gedronken worden.

Vanuit de Loire is het een kleine sprong naar de Chablis. Een streek die altijd al tot de verbeelding spreekt met bekende crus als, Les Preuses, Vaudésir en Grenouilles. Om er maar een paar te noemen. Toch bestaat er ook een wat lichtere variant namelijk Petit Chablis, die ook zeker in de zomer goed te versmaden valt. Op pagina 22 valt er genoeg over te lezen.

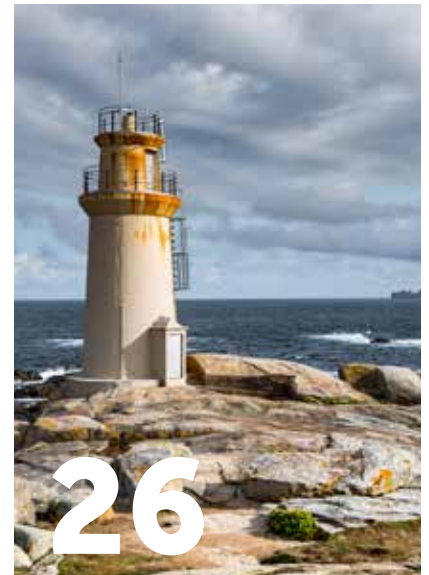
De vaste rubriek Wijnwijs gaat dit keer over Veneto, een groot wijngedebiet in Noord-Italië bekend van onder andere soave, bardolino en natuurlijk de amarones. Bij de l'Appassione van Sartori laat men de druiven gedeeltelijk indrogen, een proces wat lijkt op de bereiding van amarone wijnen Blader snel door naar pagina 28 voor een uitgebreide uitleg.

En dan zijn er in deze Wijnkenner uiteraard ook weer de vaste rubrieken, het column van Michel van Tuil en het column van Niek Beute, de receptenpagina en de wijnquiz. Gelukkig dat de dagen steeds langer worden. Men heeft anders eenvoudigweg geen tijd om De Wijnkenner van begin tot eind door te lezen...

Wij wensen u dan ook dit keer weer veel leesplezier,

Luuk en Hans Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN Grand Cru **7** | De Grote Hamersma **11** | Onbekend maar niet onbeminde **14**
Wijnnieuws **16** | Ook van druiven, maar geen wijn... **26** | Wijnklets met Michel van Tuil **28**
Wijnwijs: Veneto **30** | Column Niek Beute **32** | Wijn aan tafel **34** | De perfecte combinatie **36**
Favorieten van de redactie **38** | Wijnquiz **39**

ACHTERGRONDEN Oude wereld, nieuwe wereld **4** | Saumur & Saumur Champigny **8**
Langs de Loire **12** | Château de Bélingard **18** | Châteauneuf-du-Pape; Domaine Brunely **20**
Petit Chablis **22** | Rosé in alle soorten **24**

OUDE WERELD, NIEUWE WERELD

Ooit was de wijnwereld simpel. Wie ooit een negentiende-eeuwse prijslijst van een wijnkoperij onder ogen krijgt ziet het direct; en zelfs nog maar amper 50 jaar geleden gold: rode wijn en droge witte wijn, dat kwam uit Frankrijk en frisse witte wijn met restzoet kwam uit Duitsland. En dan had je natuurlijk nog sherry uit Spanje, port uit Portugal en samos uit Griekenland.

Wijn werd ingedeeld naar herkomst en bij een zaak die het echt serieus aanpakte, zag je aan het eind van de prijslijst of, in het geval van een restaurant, de wijnkaart nog een sectie "Wijnen van elders". Dat was dan een verdwaalde rioja, een valpolicella of een chianti.

NIEUWE WIJNLANDEN

Pas vanaf het begin van de jaren '80 zag je af en toe een wijn uit Australië verschijnen in het assortiment van de wat avontuurlijker aangelegde wijnhandels. En ook werden er soms wijnen uit Californië aangeboden. Wijnen uit de Nieuwe Wereld werden dat genoemd. En we wisten natuurlijk wel dat er ook wijn werd gemaakt in andere landen, maar Zuid-Afrika, en in wat mindere

mate Chili, dat was politiek besmet.

Nog weer tien jaar later veranderde het aanbod en verschenen er steeds meer wijnen uit verre landen: in Zuid-Afrika was ineens een heel ander verhaal en het werd juist 'bon ton', wijnen daar vandaan te drinken en hetzelfde gold voor Chili. Niet veel later kwamen er ook -aanvankelijk mondjesmaat maar allengs meer- wijnen uit Nieuw Zeeland en zelfs Argentinië. Het was een hele ontdekkingsreis.

EN ALLES WERD ANDERS

Met de komst van al die nieuwe wijnen werd ook het 'benoemen' van wijnen anders. Wijnen uit klassieke wijnlanden waren vernoemd naar hun herkomst: Bordeaux, Saint-Emilion, Bourgogne, Meursault, Châteauneuf-du-Pape, Champagne. Maar wijnen uit de Nieuwe Wereld droegen de naam van het druivenras prominent op het etiket.

We leerden namen als chardonnay, sauvignon blanc, cabernet, merlot en syrah of shiraz. Van wijnstreken in die nieuwe landen hadden we nooit gehoord; en ze deden er ook niet toe. Dat was vaak wel terecht, want



Mauperthuis Pinot Noir Les Brulis



Viña Ventisquero Heru Pinot Noir

het ging vrijwel altijd om heel warme gebieden, veel warmer dan de meeste bekende Europese wijngebieden. En dan betekende veelal vergelijkbare wijnen: vol en zondoorstoofd. Al snel begonnen wijnhandelaren en wijnliefhebbers te vergelijken en verschillen en overeenkomsten te zoeken. Er werden proeverijen georganiseerd waarin blind naast elkaar wijnen uit klassieke wijnlanden en uit de 'nieuwe' herkomstgebieden werden geproefd. En als dan eens bleek dat de proevers die wijnen uit de nieuwe gebieden minstens zo goed vonden, dan haalde dat de voorpagina's.

Maar ook de wijnmakers zelf hielden elkaar nauwlettend in de gaten. En verstandigsten onder hen wisselden kennis uit. Klassieke wijnmakers waren wel nieuwsgierig naar die nieuwe concurrenten en hun nieuwe aanpak. Want wat te denken van koeling in de kelder en temperatuur-gecontroleerde vergistingen.

Daarmee was sinds de tweede helft van de jaren '50 in de hitte van Australië de nodige ervaring opgedaan en het was daar bij de meeste wijnmakers intussen gemeengoed.

In Bordeaux daarentegen, duurde het tot 1982, een jaar met zeer heet weer, ook tijdens de oogst, toen veel chateaux het nut van temperatuurcontrole inzagen en op grote schaal koeling in hun gistkuipen installeerden. In de Nieuwe Wereld probeerde men intussen naarstig de bekende, klassieke stijlen te imiteren.

Dat was ook één van de belangrijkste redenen om druivenrassen uit beroemde klassieke wijngebieden te gebruiken in de 'Nieuwe Wereld'. Maar omdat het klimaat vaak veel warmer was, ontstond er (en vaak wel terecht) een vast beeld van wijn uit die nieuwe landen:

- Volle, zware "vette" chardonnay met een flinke houttoon.
- Zeer aromatische, wat groenige sauvignon blanc
- Stoere, krachtige en tegelijk zwoele cabernets en syrahs, boordevol fruit, ook met flink wat hout en veel alcohol.

EN NU?

Intussen zijn we ruim 30 jaar verder en is er heel veel veranderd. Europese wijnmakers hebben geleerd van de vernieuwende keldertechnieken uit de Nieuwe Wereld. En minstens zo belangrijk: ze hebben geleerd van de veel meer consumentgerichte aanpak. Ook klassieke wijnen dragen steeds vaker de naam van het druivenras.

En de wijnmakers in de Nieuwe Wereld hebben ontdekt dat totale focus op "de kelder" niet zaligmakend is: echte kwaliteit maak je allereerst in de wijngaard. De herkomst -bodem, ligging, snoeimethoden- gaat een steeds grotere rol spelen.

Er komt vooral meer aandacht voor succesvolle combinaties tussen druivenras en herkomst. Steeds vaker hoort men wijnmakers uit de overzeese wijnlanden over 'terroir' spreken. Mede door die betere afstemming tussen druivenras en omstandigheden worden veel wijnen allengs verfijnder en complexer. Voor een klassiek ras als chardonnay wordt steeds vaker de koelte opgezocht.

Dat kan ten eerste door te kiezen voor plekken dicht bij koude watermassa's: bijvoorbeeld dicht bij een kust met een koude golfstroom. Ten tweede door de hoogte op te zoeken. Hoe hoger, hoe koeler en hoe groter het verschil tussen dag- en nachttemperatuur; zeker dat laatste heeft een enorme invloed op de verfijnde aroma's van de druiven.

Herkomstgebieden als Stellenbosch, Marlborough en Maipo hebben voor wijnliefhebbers intussen een haast even vertrouwde klank als Sancerre of Haut-Médoc. Soms zijn wijnen uit de 'nieuwe' landen tegenwoordig klassieker dan klassiek en wijnen uit van oudsher bekende gebieden razend modern.

Het aanbod aan wijnen is vele malen veelzijdiger dan een halve eeuw geleden en het wordt er alleen maar spannender en interessanter op. Bang dat u straks door de bomen het bos niet meer ziet? Blijf dan vooral een blad als De Wijnkenner lezen, bij wijze van gids op uw ontdekkingsstocht door wijnland.





GRAND CRU

Château Camensac

Château Camensac, gelegen in de Haut-Médoc, grenst aan de appellation St Julien. Het château, gebouwd in de 18e eeuw, omvat in totaal 75 hectare aan wijngaarden.

Deze zijn, in tegenstelling tot veel andere châteaux in Bordeaux, beplant met slechts twee variëteiten: cabernet sauvignon (60%) en merlot (40%). Gedurende de eeuwen zijn er verschillende eigenaren geweest en toen de familie Forner in 1964 het château overnam was het in een treurige staat.

De familie heeft zich ingezet om het wijngoed in volle glorie te herstellen en het geweldige terroir goed in de wijnen uit te laten komen. Sinds 2005 is het château in handen van Jean Merlaut en Céline Villars-Foubet, tevens eigenaar van andere bekende châteaux uit de Médoc, waaronder Gruaud-Larose, Chasse-Spleen en Citran. Zij zetten zich in om constant de kwaliteit te verbeteren en duurzaam te werken, zo is het château tegenwoordig ook HVE-gecertificeerd. Château Camensac is een waardig 5ième Grand Cru Classé.

LA CLOSERIE DE CAMENSAC 2015

La Closerie de Camensac is 'het kleine broertje' (tweede wijn) van Château Camensac. Jaargang 2015 van La Closerie de Camensac is een blend van merlot (87%) en cabernet sauvignon (13%).

Deze tweede wijn geurt heerlijk naar zwarte kersen en subtiele tonen van geroosterde koffie en vanille. In de mond is de wijn krachtig en vol van smaak met tonen van bramen. De afdrank heeft een prachtige lengte en vertoont heerlijke fruittonen.





SAUMUR EN SAUMUR CHAMPIGNY

CHÂTEAU DE PARNAY

We hebben in eerdere edities van De Wijnkenner al uitvoerig stil gestaan bij allerlei wijngebieden in het dal van de Loire. Maar één buitengewoon interessant stukje is tot nu toe niet aan bod geweest: de wijngaarden van Saumur, rond het Middeleeuwse stadje met dezelfde naam.

Alleen al als toeristische bestemming is Saumur de moeite waard, met zijn fraaie oude centrum met vakwerkhuisen, zijn fraaie kasteel en de intrigerende grotwoningen. Maar ook op wijng gebied heeft Saumur veel te bieden.

Veel van de wijnen uit de omgeving worden verwerkt tot mousserende wijn, maar de stille wijnen zijn zeker zo interessant. De witte Saumurs zijn afkomstig van de chenin blanc-druif. En de beste rode, van de cabernet franc, komen uit het net ten oosten van Saumur gelegen Saumur Champigny, een appellation die alleen voor rode wijn beschikbaar is.

Daar liggen ook de wijngaarden van Château de Parnay, bij het gelijknamige plaatsje Parnay, aan de rivier de Loire. De 35 hectares aan wijngaarden hebben als herkomstbenaming Saumur Champigny (voor rood) en Saumur (voor wit). De bodem bestaat uit klei op kalksteen, in het Frans 'tuffeau' genoemd.

Er wordt op Château de Parnay al wijn gemaakt sinds de Middeleeuwen. Maar één van de meest markante eigenaren was de rijke textielhandelaar Antoine Cristal, die het château en de wijngaarden

eind 19e eeuw kocht: zoals wel vaker in de rijke geschiedenis van de wijnbouw had Monsieur Cristal die levenslange droom om wijnmaker te worden. Op Château de Parnay maakte hij zijn droom waar.

En zoals het een gepassioneerd én gefortuneerd 'wijn-aficionado' betaamt, was hij voortdurend aan het experimenteren, innoveren en investeren om de kwaliteit van de wijngaarden en de wijnen te verbeteren. Dat leverde hem na verloop van tijd grote faam, successen en vele prijzen op. Zo was hij één van de eersten die met succes Amerikaanse wijnstokken gebruikte om de Franse druivensoorten op te enten en hij heeft op die manier de wijngaarden weer opgebouwd na de verwoestende Phylloxera-crisis.

Heel bijzonder is het perceel 'Le Clos entre les Murs', dat door hem is opgezet: een perceel dat niet alleen ommuurd is, maar waar ook muren op het perceel zelf staan, muren waar de wijnstokken doorheen groeien.

Zo staan de wortels aan de koele, vochtige schaduwkant van de muur, terwijl de druiven in de zon kunnen rijpen aan de zuidkant. Nadat Cristal stierf in 1931, raakte het wijngoed langzaam in verval. In 2006 werd het gekocht door huidige eigenaar Régis Vincenot, ook eigenaar van twee andere châteaux. Hij herstelde Antoine Cristals werk in volle glorie en maakt nu prachtige, biologisch gecertificeerde wijnen.





CHÂTEAU DE PARNAY SAUMUR BLANC CHEMIN DES MURS

De witte wijn van Château de Parnay, de Saumur Blanc 'Chemin des Murs', wordt vergist op eikenhouten fusten van één, twee en drie jaar oud en rijpt vervolgens ook nog 12 maanden op die fusten.

De neus is krachtig, fris en mooi complex met tonen van abrikoos en kweepeer, typisch voor chenin blanc. In de mond is de wijn krachtig met rijp fruit, veel mineraliteit en een lange afdronk. Deze wijn kan zeker 5 tot 10 jaar verder rijpen.



CHÂTEAU DE PARNAY SAUMUR CHAMPIGNY

Van de rode Château de Parnay Grand Vin, natuurlijk met de appellation Saumur Champigny, worden jaarlijks slechts ca. 6.000 flessen gemaakt. De vinificatie is geheel klassiek, met lang schilcontact, dat kan oplopen tot wel 50 dagen. De wijn rijpt 18-24 maanden op fust.

De wijn is intens granaatrood van kleur en bezit een krachtige en weelderige geur: de tonen van frambozen- en aardbeiencompôte verlenen een haast zwoele toets aan de getooste aroma's van zoethout en een vleugje leer: het geheel is complex, met veel diepte.

De delicate tanninestructuur zorgt in de mond voor een kader voor de gulle smaak. Op de afdronk een subtiele, haast sensuele ervaring van rijpe aardbeien.



CHÂTEAU DE PARNAY SAUMUR CHAMPIGNY LE CLOS

Wat ruimer beschikbaar is de rode Le Clos du Château de Parnay, niet op hout gerijpt maar wel 12 maanden op tank gerijpt op de 'fijne lie'.

De neus lijkt gesloten maar opent zich in het glas met mooie tonen van rood fruit en is bijzonder complex. De fijne, gestructureerde tannines verlenen de wijn een lange afdronk. Deze wijn kan nog zeker 5 jaar verder rijpen. Het verdient aanbeveling deze wijn tenminste 15 minuten vooraf te karafferen.





• DGH • DE GROTE HAMERSMA

Harold Hamersma is van oorsprong een reclameman, een copywriter en bovenal wijnliefhebber. Harold is onder meer de vaste wijschrijver van NRC Handelsblad en Het Parool. Ook is hij een veel gevraagd radiogast en verschijnt hij regelmatig op televisie. Van zijn hand verschenen inmiddels zo'n dertig wijnboeken, waaronder De Grote Hamersma, de meest complete wijnjaargids van Nederland. Voor deze editie van De Wijnkenner zijn weer vier heerlijk zomerse wijnen geselecteerd om van te genieten.

BENITO SANTOS **GODELLO 2020**

Geproefd op 28 februari 2022

Ga je vanaf Rias Baixas de heuvels in dan ga je van het land van albariño naar godello gebied. Net wat warmer, voller, net wat steviger, maar de friszilte smaak blijft. Geen sardientjes meer bij de wijn, maar stevige tarbot volgens het etiket. Galicische cultuur in het glas, zegt Benito. Als hij daarmee zeevruchten paella bedoelt snappen we het helemaal.



DOPFF AU MOULIN **JUST ALSACE**

Geproefd op 23 september 2020

Geen duiding van de gebruikte druiven? Inderdaad. Maar aan de strakke rokerigheid te proeven weet ik bijna zeker dat riesling is wezen buurten. En de inzet van pinot gris of pinot blanc is ook niet onwaarschijnlijk. Het aromatische van gewurztraminer en/of muscat kan ik niet vinden maar hey you never know. Goede wijn? Zeker. Schoon, zuiver, licht fruitig en strak fris.

BENITO SANTOS **MENCIA 2020**

Geproefd op 28 februari 2022

Je zou niet de eerste zijn die mencia en beaujolais door elkaar haalt. Mencia als deze is als de beste beaujolais een en al bessig drinkplezier. Sap, spicy, vleugje groenigheid, pit. Verrassende lengte ook. Of dit net als de godello zoals het etiket zegt de Galicische cultuur is, geen idee, maar net als de godello zal een goede paella hier niet misstaan. Misschien dan wel met een chorizo worstje in plaats van gamba, maar kniesoor die daar op let. Ook zonder de gebakken rijst een meer dan smakelijke wijn trouwens.



BENGUELA COVE **LIGHTHOUSE SAUVIGNON BLANC 2020**

Geproefd op 28 februari 2022

Het voor kort onbekende Benguela Cove viel al eerder op met vol, rijp ontzettend goed gemaakt rood. De sauvignon blanc is er nog zo eentje van dat kaliber. Met zowel frisgroene als rijpe tropische geuren ontzettend herkenbaar Zuid Afrikaans al doet het volzachte ook wat aan Noord Italiaanse sauvignon denken. Hoe dan ook, weer heel goed gemaakt, zacht en fijntjes. Kip, doperwt, asperge, beurre blanc, laat maar komen. Zeekraal om het af te toppen geeft de zilte zeebries die door het glas waait extra lucht.

LANGS DE LOIRE

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, aanvankelijk van wijnen met een vooral lokale bekendheid, maar verder stroomafwaarts worden al vele eeuwen wijnen geproduceerd die zich wereldwijd een grote faam hebben verworven.

De verklaring is simpel en voor de hand liggend: commerciële wijnbouw, zeker op grotere schaal is alleen zinvol en economisch haalbaar als er voldoende afzet voor is. En zeker in tijden waarin vervoer over de weg vaak moeilijk en omslachtig was, bood de Loire eeuwenlang een perfecte mogelijkheid de wijnen die de wijngaarden langs haar oevers voortbrachten naar verder weg gelegen, vaak overzeese afzetmarkten te vervoeren.

In de loop der eeuwen zijn er wijngaarden op minder geschikte plekken verdwenen en zijn vooral de meest succesvolle wijngebieden overgebleven, maar het is opvallend dat de wijnbouw langs de Loire nog steeds veel omvangrijker is naarmate de rivier stroomafwaarts beter bevaarbaar is: de wijnbouw stroomopwaarts van Orléans is versnipperd over relatief kleine gebieden, vaak juist die gebieden waar uitmuntende wijnen als Sancerre en Pouilly-Fumé vandaan komen; pas een eind voorbij Orléans, vanaf Blois worden de wijngebieden veel uitgestrekter.

En het is ook hier dat de 'Jardin de France' (de tuin van Frankrijk) begint, in vroeger tijden de streek waar de Franse adel graag verbleef om aan het toenmalige vieze Parijs te ontsnappen. Ze bouwden er vele prachtige kastelen die als buitenverblijf dienden.

Dit alles, het lieflijke glooiende landschap, de sprookjesachtige kastelen en de bijzonder charmante, eeuwenoude stadjes maakt van dit hele gebied een toeristische bestemming bij uitstek, op minder dan een dag rijden van Nederland. En overal zijn er heerlijk streekgerechten en bijpassende lokale wijnen om van te genieten.







MELON DE BOURGOGNE

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Vraag een wijnliefhebber om een aantal druivenrassen uit de Loire-vallei te noemen en grote kans dat namen als sauvignon blanc, gamay en cabernet franc als eerste worden genoemd. Vreemd genoeg zit daar de melon de Bourgogne zelden of nooit bij, terwijl ook dit een zeer oud druivenras is en ook al zeer lang staat aangeplant in de Loire. En eigenlijk uitsluitend in een specifiek deel namelijk dat van de Muscadet-streek. Inderdaad de streek van de Muscadet wijnen.

Zoals de naam al doet vermoeden heeft melon de Bourgogne haar oorsprong in de Bourgogne. Het zal er mee te maken hebben gehad dat na de extreem strenge winter van 1709, waarbij niet alleen de wijnstokken bevroren maar ook de zee zelf, er behoefte was aan een wijndruif die zeer goed tegen koude bestand was. Voorafgaand aan de koudegolf groeiden er voornamelijk leden van de pinot familie in de Muscadet-streek. Volgens Hubrecht Duijker werden er zelfs deskundigen uit de Bourgogne bij de aanplant van melon de Bourgogne te hulp geroepen. Ten bewijze daarvan noemt hij het gehucht Bourguignon in het district Vallet. Maar waarom nu precies deze variëteit de

wijngaarden zo is gaan domineren, zal wel altijd een raadsel blijven.. Misschien speelde de uitstekende koude resistentie van de druif een rol. Want ook de strenge winter van 1956 werd door de melon glansrijk doorstaan. Maar misschien is het ook te danken aan Hollandse kooplieden, die waardering konden opbrengen voor de vroege datum waarop de melon rijpt, de betrouwbare forse oogst en dat hij bovendien snel op dronk is. Tegenwoordig neemt hij in de Loire Atlantique maar liefst de helft van de aanplant voor zijn rekening

De wijn uit de Muscadet-streek is een echte maritieme drank; beendroog, soms zelfs een tikje zilt. Wil de wijn zijn eetlustopwekkende werking behouden, dan moet hij licht zijn. De beste wijnen worden sur lie gebotteld, op de droesem dus. Dat maakt melon de Bourgogne iets langer houdbaar maar het is zeker geen wijn die jaren kan worden weggelegd. Buiten de Muscadet-streek komen we melon de Bourgogne in Frankrijk verder niet tegen.

In Californië zijn ze meer gecharmeerd van de melon en draagt hij daar niet zelden de naam pinot blanc. Hij geldt daar als de wat ruwere, meer boersere versie van de chardonnay. Het klimaat is er warmer, de bodems zijn gevarieerder en de melon rijpt in Californië in vele gevallen ook nog eens op eikenhout. Dit geeft wijnen die enorm verschillen van de dunnere wijnen uit de Muscadet-streek.



Muscadet Sevre
et Maine-sur Lie-
Domaine
de l'Epinay



MALBEC UIT MENDOZA

EEN SCHILDERIJ VAN
HUBRECHT DUIJKER



Ongeveer duizend kilometer landinwaarts, in een brede strook van plateaus en valleien langs de Andes, is Mendoza gesitueerd.

De grootste wijnstreek van Argentinië. Schone luchten, een droog klimaat en zuiver smeltwater voor irrigatie betekenen dat duurzame druiventeelt hier bijna vanzelf kan geschieden.

Malbec is er heer en meester, en geeft donker tonige, zwart fruitige, kruidige wijnen die meesterlijk smaken bij stevig rood vlees van de barbecue.

Vinpressions is 's werelds eerste wijnguitgave 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.



Te verkrijgen bij de boekhandel bij u in de buurt of online via [bol.com](https://www.bol.com).

KWALITEITSIMPULS METHODE CAP CLASSIQUE

Methode Cap Classique (MCC) is sinds 1992 een beschermde categorie (appellation) mousserende wijnen met tweede vergisting op fles, afkomstig uit Zuid-Afrika. Champagne is het bekendste voorbeeld van een mousserende wijn met tweede vergisting op fles, maar crémant en cava worden eveneens op deze wijze geproduceerd. Vaak zie je dan op het etiket een vermelding als "Méthode traditionnelle", "Bottled fermented" of "Flaschengärung".

Vanaf jaargang 2021 worden producenten van MCC verplicht om minimaal 12 maanden de wijn sur lies (op de dode gistcellen) te laten rijpen op fles. Dit was voorheen 9 maanden en zal de kwaliteit en smaak van de wijn ten goede komen. Daarnaast komt er in de nabije toekomst een geheel nieuwe categorie binnen de definitie van Methode Cap Classique, waarbij de wijnen nog langer sur lies rijpen. Producenten van dit type MCC mogen dan een speciale aanduiding op het etiket vermelden.



FELIPE TOSSO CHILEENS WIJNMAKER VAN HET JAAR 2022

De Britse Tim Atkin, Master of Wine en gerenommeerd wijnschrijver uit Groot-Brittannië, brengt jaarlijks rapporten uit waarin hij wijnen, wijnbedrijven en wijnmakers uit verschillende wijnlanden beoordeelt. In zijn jaarlijkse rapport over Chileense wijnen riep hij Felipe Tosso, chef wijnmaker van Viña Ventisquero, uit tot Chileens wijnmaker van het jaar 2022.

Atkin prees Tosso en Ventisquero voor de kwaliteit van de wijnen over de gehele linie, in alle ranges. Van de instapwijnen (Clasico) met een mooie prijskwaliteitsverhouding tot de topwijnen, die tot de beste van Chili of zelfs de wereld behoren.

Felipe Tosso begon bij Ventisquero in 2000, na de belangrijkste wijngelieden ter wereld te hebben bezocht en er te hebben gewerkt, waaronder Napa en Sonoma in de V.S., Barossa in Australië en een aantal van de meest vooraanstaande wijngelieden in Argentinië, Frankrijk, Spanje en Italië.

Felipe staat nu al een aantal jaren aan het hoofd van het team van wijnmakers bij Ventisquero. Hij werkt nauw samen met de befaamde Australische wijnmaker John Duval, die tevens een heel goede vriend van hem is. Samen maken ze een paar icoon-wijnen als Pangea, Vertice, Enclave en Obliqua.

NIEUWE VARIËTEITEN IN BOURGOGNE

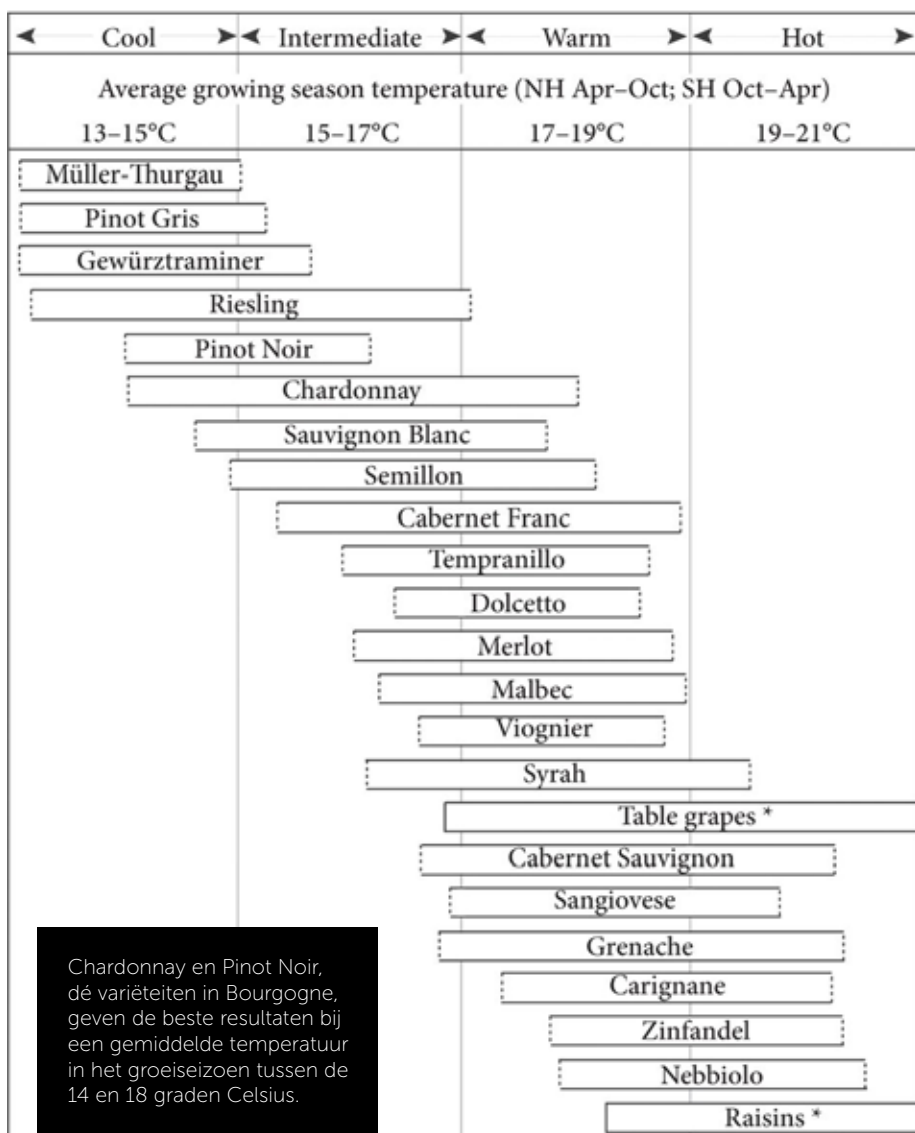
De 2020 oogst in Bourgogne gaat de boeken in als één van de allervroegste ooit. Door de relatief hoge temperaturen gedurende het groeiseizoen werd er op 12 augustus al gestart met de oogst.

Klimaatverandering heeft een groot effect op Bourgogne wijnen: door hogere temperaturen worden de beste wijngaarden (geklasseerd als Grand Cru) te warm, waardoor percelen hoger op de helling interessanter worden.

Daarnaast worden de druivenstokken steeds vaker blootgesteld aan voorjaarsvorst, droogte en verbranding door de zon. Bourgogne wijnen die het normaliter moeten hebben van hun elegantie en subtiliteit, worden ieder jaar rijper, zwaarder en zwoeler. Inmiddels wordt er naarstig gezocht naar oplossingen, om de gevolgen van klimaatverandering te beperken en de klassieke stijl van Bourgogne wijnen te behouden. Men zoekt momenteel pinot noir en chardonnay klonen die minder suikers opbouwen (wat resulteert in lagere alcoholpercentages) en later rijpen. Daarnaast wordt er geëxperimenteerd met andere onderstokken zoals de vitis riparia.

Deze wijnstok zou ervoor zorgen dat de rijping vertraagd wordt zodat de druiven helemaal rijp worden zonder extreme suikerwaarden. Tot slot overwegen steeds meer wijnboeren variëteiten aan te planten die later rijpen en minder suikers opbouwen.

Hierbij kan gedacht worden aan oude Bourgogne variëteiten als aubin, roublot, sacy, melon, césar and tressot, waarvan er al een aantal (in kleine hoeveelheden) aangeplant staan in de regio. Daarnaast staan buitenlandse variëteiten als nebbiolo of xinomavro op de shortlist, die een soortgelijk smaakprofiel hebben als pinot noir. Veel wijnboeren uit Bourgogne geven de voorkeur aan Franse variëteiten, het zal waarschijnlijk dus nog wel even duren voordat we nebbiolo in Bourgogne aangeplant zien staan.





CHÂTEAU BÉLINGARD

EEN EEUWENOUDE FRANS FAMILIE WIJNGOED

Bevlogen, sympathieke en interessante mensen: ze zijn talloos in de wereld van de wijnbouw. Maar weinigen zijn zo innemend en charmant als Laurent de Bosredon en zijn vrouw Sylvie.

Hun bescheiden château ligt, temidden van hun wijngaarden op de glooiende hellingen bij het dorpje Pomport, even ten zuiden van het historische stadje Bergerac aan de Dordogne. Hun wijnen hebben recht op de appellations Bergerac (voor rood), Bergerac Blanc Sec (voor wit) en Monbazillac voor de edel-zoete variant.

Het wijngoed is al vele generaties in handen van de familie, maar de historie gaat nog veel verder terug. Daarvan getuigt een eeuwenoude steen, waarvan verteld wordt dat het de zetel was van een Keltische druïde, uit de tijd van Asterix & Obelix. Alleen al die druïden-zetel maakt een bezoek aan Château Bélingard de moeite waard, mede vanwege de prachtige verhalen die Laurent hierover vertellen kan.

Maar het belangrijkste is natuurlijk het wijngoed. Het is ongelooflijk hoe Laurent en Sylvie met bescheiden middelen

de beroemde wijngaarden van het nabijgelegen Bordeaux met hun vaak onbetaalbaar geworden wijnen lijken hier héél ver weg- hun wijngaarden perfect beheren. Lang voordat duurzame wijnbouw in zwang kwam was Laurent al bezig met de zorg voor natuur en milieu.

Om de simpele reden dat de familie midden tussen de wijngaarden leeft, zoals Laurent zegt. Als één van de eersten in de streek investeerde hij in een waterzuiveringsinstallatie zodat alle afvalwater geheel gezuiverd weer terug de natuur in gaat. En dat is veel water: alleen al in de kelder geldt de vuistregel dat voor elke liter wijn tenminste 10 liter water nodig is, onder andere voor het spoelen van tanks, vaten en leidingen.

Die zorg weerspiegelt zich in de wijnen, stuk voor stuk puntgaaf, smakelijk en heel karakteristiek voor het terroir van Bélingard. Wij willen hier graag uw aandacht vragen voor zijn speciale Réserves, die zich met gemak kunnen meten met veel heel wat duurdere Bordeaux-wijnen, en dat voor een prijs die de wijnen geschikt maakt voor dagelijks genieten. Met recht twee parels die het waard zijn ontdekt te worden.





CHÂTEAU BÉLIGNARD BERGERAC BLANC SEC RÉSERVE

Voor deze Réserve worden de druiven van een aantal van de beste percelen geselecteerd. Gebruikte druivenrassen zijn sauvignon blanc en sémillon. Direct na de oogst ondergaan de druiven een acht uur durende koude schilweking, tegen oxidatie beschermd onder een "deken" van neutraal gas (stikstof). De vergisting vindt plaats in tanks; want bij vergisting op barriques zou de houttoon al snel teveel overheersen. De jonge wijn rijpt dan nog een aantal maanden in tanks, bekleed met eikenhouten staven, op de fijne 'lie'. Op deze manier kan heel nauwkeurig de juiste mate van houtcontact worden beheerst.

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



CHÂTEAU BÉLIGNARD BERGERAC ROUGE RÉSERVE

Voor de rode Réserve worden alleen cabernet sauvignon- en merlot-druiven van percelen met heel oude wijnstokken gebruikt. Direct na aankomst in de kelder worden de druiven gekneusd en gaan ze de roestvrijstalen vergistingstanks in. Tijdens de vergisting wordt de gistende most meerdere keren per dag over de schilletjes gepompt; dat komt de extractie van aroma's en kleur ten goede. In totaal blijft de most en de jonge wijn 24 dagen in contact met de schilletjes voorafgaand aan de persing. Direct daarna vindt de appel-melkzure gisting plaats, waarna de jonge wijn wordt over gestoken op barriques van Frans eikenhout en rijpt hij 13 maanden lang. 30% van de vaten is nieuw.

De wijn is diep robijnrood van kleur. De geur is floraal en omlijst door aroma's van rood bessenfruit met een toon van balsamiek. De afdronk is soepel en rond, waarna het intense rode fruit zich ontvouwt, gevat in een heerlijke volle textuur van harmonieuze tannine. De afdronk is zacht en heel lang.





CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE BRUNELY

Bij iedere wijnliefhebber gaat wel een belletje rinkelen als je het hebt over Châteauneuf-du-Pape, in de vorige editie van de Wijnkenner is deze appellatie ook uitgebreid besproken. Maar wat minder mensen weten is dat er niet alleen prachtige wijnen vandaan komen, maar dat het ook nog een prachtige plek is om te bezoeken. Dus als u uw vakantie in Zuid-Frankrijk aan het plannen bent, vergeet vooral dit gebied niet!

KORTE GESCHIEDENIS

Châteauneuf-du-Pape ligt zo'n twintig kilometer ten noorden van Avignon, bekend om de brug (en het bijbehorende liedje) en natuurlijk het Palais des Papes, het Pauselijk paleis. En de aanwezigheid van de Paus is ook de reden dat Châteauneuf-du-Pape zo beroemd is geworden. In 1309 vestigde paus Clemens V zich definitief in Avignon na een aantal jaren pendelen tussen Rome en Avignon. Er waren in Italië godsdienstelijke onrusten en hij was overgehaald door de Franse koning Filips de Schone, die graag ook wat meer invloed wilde uitoefenen op de Katholieke kerk. In Avignon werd het Palais des Papes gebouwd als onderkomen voor de Paus.

Door zijn opvolger Johannes XXII werd ook een zomerresidentie gebouwd ten noorden van Avignon, bij het dorpje Castronovo Calcernarium (ook wel Castronovo Caussonerio of Castrum Novum Casanerii naargelang van de bron). Het dorpje kreeg later de naam Châteauneuf-du-Pape (vrij vertaald: het nieuwe kasteel van de Paus). Ook werden er wijngaarden aangelegd ten behoeve van de Paus en zijn gevolg, wat een impuls opleverde voor de wijnbouw in dit gebied.

TEGENWOORDIG

Tegenwoordig is Châteauneuf-du-Pape een klein dorpje, met zo'n 2200 inwoners, omringd door de vele wijnvelden. Het is pittoresk, met leuke Middeleeuwse straatjes om doorheen te slenteren en natuurlijk een mooi, authentiek kerkje. Met genoeg (wijn)barretjes, bistro's en restaurants om heerlijk te lunchen, borrelen of dineren.

Als u meer wilt weten over de wijn, is er een leuk wijnmuseum om te bezoeken, het Brotte Wine Museum. Hier kunt u meer leren over de wijnen, de appellatie en de geschiedenis, met audiotour. Ook een wijnproeverij van Châteauneuf-du-Pape-wijnen is een onderdeel van dit museumbezoek.

De must-see van Châteauneuf-du-Pape is natuurlijk de ruïne van het zomerverblijf, het Château du Pape Jean XXII, bovenop de heuvel. Helaas is er van het oorspronkelijke kasteel niet veel meer over. Na het vertrek van de Pausen naar Rome was het onderhoud te kostbaar en raakte het kasteel in verval. De muren werden op een gegeven moment gebruikt om huizen mee te bouwen. De Duitsers gebruikten het in de Tweede Wereldoorlog als munitiedepot en bliezen het overgebleven deel op voor hun vertrek. Ondanks dat nog steeds zeer de moeite waard, alleen al vanwege het schitterende uitzicht op de Rhônevallei.

Tot slot mag een bezoekje aan een wijngoed niet ontbreken. Heerlijk rondwandelen door de wijngaarden en genieten van een wijnproeverij is een geweldige ervaring. Een aanrader is het bezoeken van Domaine Brunely, een wijngoed gelegen in het dorpje Sarrians, op zo'n 20 minuten rijden van Châteauneuf-du-Pape.

DOMAINE BRUNELY

Dit familiebedrijf bezit in totaal 80 hectare aan wijngaarden in de belangrijkste appellaties van de zuidelijke Rhône. Grootvader Rémy Carichon was vooral kweker van planten, waaronder jonge wijnstokken. Zijn kwekerij lag binnen de appellation Vacqueyras, bij het dorpje Sarrians en hij besloot om eind jaren '70, begin jaren '80 ook zelf wat wijngaarden aan te planten en zo de basis voor Domaine Brunely als wijnproducent te leggen.

Zoon Charles, die momenteel de leiding heeft, ging verder en legde zich geheel toe op wijnbouw. Hij wordt inmiddels bijgestaan door zijn zoon Edouard, die daarmee de 3e generatie vormt. Charles Carichon heeft in de loop der jaren het wijngoed uitgebreid van 27 ha tot 80 ha, met wijngaarden in de belangrijkste appellations van de zuidelijke Rhône.

Er wordt met respect voor de natuur gewerkt en een flink aantal wijnen zijn inmiddels HVE gecertificeerd. De filosofie van Domaine Brunely is erop gericht wijnen te maken die zo puur mogelijk zijn. Men kan de stijl van de wijnen het beste omschrijven als goed gestructureerde wijnen met volop fruit en een grote levendigheid. In hun jeugd domineren de aroma's van rood en zwart fruit; bij verdere rijping op fles ontwikkelen ze complexere aroma's.

Hoewel de meeste rode wijnen van Domaine Brunely op hun best zijn drie tot vijf jaar na de oogst, rijpt hun Châteauneuf-du-Pape met gemak 10 jaar. De druiven voor deze wijn komen van stokken in het noordoostelijk deel van de appellatie. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 25 jaar.



DOMAINE
Brunely
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE • GIGONDAS
VACQUEYRAS • CAIRANNE • VENTOUX

BRUNELY CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

De Châteauneuf-du-Pape van Domaine Brunely is een blend van grenache en syrah, waarbij de druiven gedeeltelijk worden ontsteelt. Na vergisting met 25 tot 30 dagen schilcontact volgt een milde persing. Vervolgens ondergaat de wijn een rijping van 18 tot 24 maanden, waarvan 12 maanden in barriques (waarvan 1/3 nieuw).

Het resultaat is een dieprode wijn met een geweldige complexiteit en diepte. Het fruit (zwarte kersen en pruimen) en de tannines zijn versmolten met de subtiële houttoon, die je eerder voelt dan proeft. De afdrank is kruidig en breed.



PETIT CHABLIS

DE BODEM MAAKT HET VERSCHIL

Er gaat een gezegde rond in de Chablis en die luidt vrij vertaald als volgt:

Petit chablis wordt gedronken met vreemden, chablis schenk je in met vrienden, premier cru is voor familie, grand cru drink je met je geliefde, of als alles al naar bed is, alleen...

Maar dat doet een petit chablis natuurlijk wel heel erg tekort. Immers het gaat bij petit chablis niet om de stijl van de wijnmaker maar juist om het feit dat de wijngaarden van petit chablis net wat anders gelegen zijn ten opzichte van de zon en de druivenstokken krijgen daarom wat minder zon.

Ook de bodem is anders dan die van de premier cru en de grand cru wijngaarden; deze bestaat bij petit chablis namelijk uit het veel recentere Portland, met heel veel kalksteen en mergel, terwijl de druivenstokken in de premier cru en de grand cru juist weer wortelen in de kalkhoudende Kimmeridge bodem die ook nog eens veel minder rotsachtig is. En juist de aanplant op de Portlandbodem maakt chablis zo heerlijk fris en levendig!

Chablis en haar wijngaarden, tamelijk verspreid, is niet voor iedereen gemakkelijk te duiden. Het volgende hulpmiddel mocht ik eens optekenen uit het verhaal van een wijnmaker:

Er is een duidelijke gelijkenis tussen de wijnstreek Chablis en een omgedraaide opengeslagen hand. De muis herbergt dan de grand cru wijngaarden, in de hand ligt het dorpje Chablis en op de uitgespreide vingers bevinden zich de premier cru wijngaarden met tussen de vingers chablis en petit chablis.

In Chablis vind je een koel, semi-continentaal klimaat. Hier heb je dus vrij strenge winters en redelijke warme zomers, wat veel risico op vorstschade met zich meebrengt. Dit weer in combinatie met sommige kunstig geplaatste druivenstokken op de zuidkant van diverse oevers maken wel weer een unieke stijl wijnen. Je moet er wat voor over hebben. De naam chablis schijnt overigens afkomstig te zijn uit het Keltisch en is een samenvoeging van de woorden 'Cab' (= huis) en 'Leya' (= bij het bos) en al in de Romeinse tijd vond hier wijnbouw plaats.



DOMAINE DES MARRONNIERS
Petit Chablis AC





BISTRO WIJN

Chablis valt dus officieel onder de wijnstreek de Bourgogne, maar door haar grote naam en sprekende, bekende wijnen ziet men het vaak als een los deel.

De streek valt ook een stuk boven de Bourgogne, tussen de Beaune en Parijs en de wijnmakers in de Chablis-streek zien zichzelf ook graag als een losse streek. En doordat Chablis aan de Yonne ligt, een rivier die richting de Seine stroomt, was het de ideale plaats om wijn richting de bistro's in Parijs te vervoeren. Zo hadden ze ook ruim 40.000 hectare aan druivenstokken aangeplant.

Helaas door een combinatie van factoren, waaronder de druifluis die veel stokken verwoestte en treinverkeer wat het mogelijk maakte wijn van verder weg naar Parijs te vervoeren, maakt dat er op het moment nog 'maar' 4.000 hectare staat aangeplant. Dat doet gelukkig aan de kwaliteit niet af!

In de Chablis-streek laat men de malolactische vergisting vaak zijn gang gaan. Zo ook bij petit chablis. Het gaat hierbij om een tweede vergisting waar de hardere appelzuren worden omgezet in de zachtere melkzuren. Het resultaat is vaak een wat romige en melkachtige smaak in de wijn, zij het niet altijd even duidelijk.

Zeker het lobbige, romige karakter komt niet altijd terug in een petit chablis. Dat maakt dit type chablis juist zo heerlijk levendig; frisse wijnen waar de zuren niet overheersen. Ook liggen veel wijnen, waaronder petit chablis, een tijd sur lie, op de (dode) gistcellen en dit brengt dan weer een toastachtige smaak met zich mee, die veel diepte kan geven aan de wijn.

De wijngaarden zijn vrij klassiek aangeplant: Guyot Double vind je voornamelijk, maar ook de (Single) Guyot neemt steeds meer toe en de aanplantingsdichtheid is vrij dicht op elkaar.





ROSÉ IN ALLE SOORTEN, STEEDS WEER VERRASSEND

Rosé heeft internationaal enorm aan populariteit gewonnen. De verkopen blijven in veel landen voortdurend stijgen, wat soms wel eens prijsstijgingen kan veroorzaken. In Nederland was rosé een halve eeuw geleden ongekend populair: in de jaren '70 en begin 'jaren '80 was rosé in Nederland goed voor 1/3 van de totale wijnverkoop.

Maar helaas was dat wel op heel laag prijsniveau en meestal demi-sec (Rosé d'Anjou e.d.). Dat deed de reputatie van rosé op den duur geen goed; en toen de Nederlandse wijn drinkers zich wat ontwikkelden was rosé ineens heel snel vrijwel geheel van de markt verdwenen. Sinds een jaar of 15 is rosé weer in opmars als hippe/trendy wijn, met een jeugdig imago.

En deze keer is er ook belangstelling voor premium en ultra-premium rosé. De afzet is nu stabiel rond 15% van de markt. Maar rosé kent verschillende gedaanten, die deels samenhangen met de wijze waarop rosé wordt gemaakt. Aanvankelijk gaven wijn drinkers de voorkeur aan wat steviger smakende rosé's met een wat dieper roze kleur. Maar intussen verschuift de voorkeur duidelijk richting steeds lichter gekleurde, heel subtiële rosé's.

WAT ZIJN DE VERSCHILLENDE METHODES?

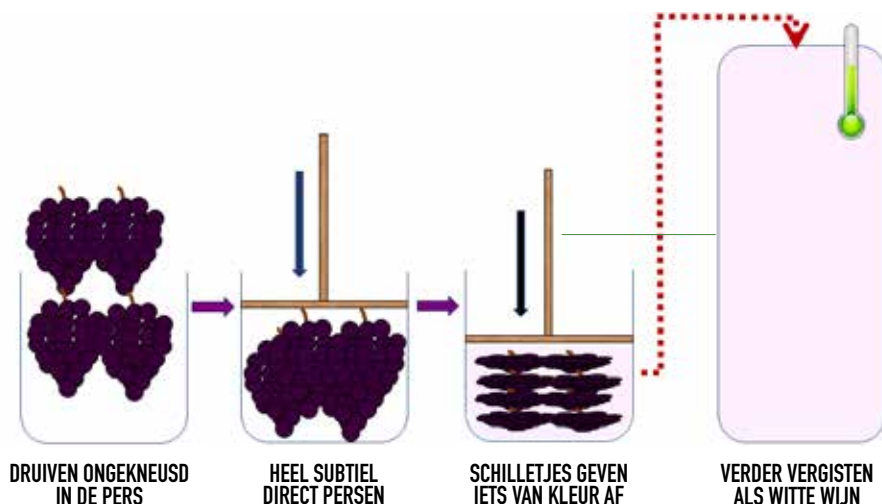


ROSÉ DOOR EENVOUDIG TE MENGEN...

De meest voor de hand liggende manier om rose te maken is heel eenvoudig rode wijn te mengen met witte wijn, maar dit is binnen de EU alleen toegestaan voor champagne. Buiten de EU wordt deze methode vaker toegepast.

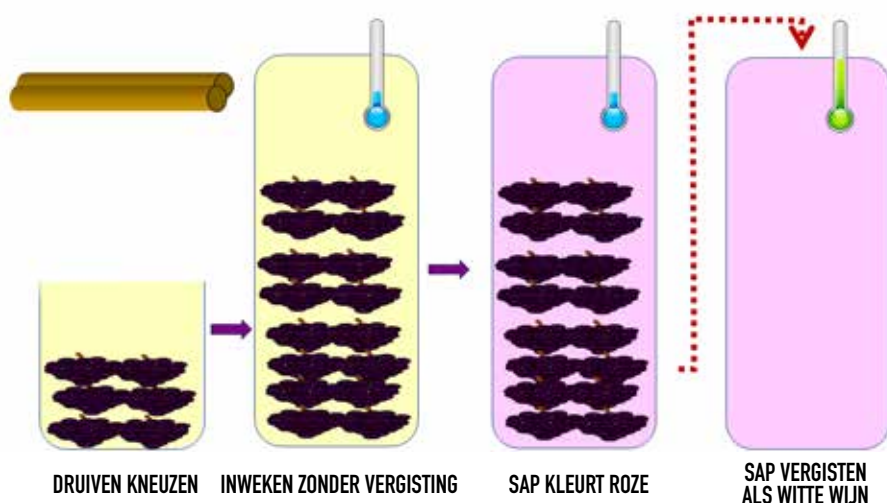
ROSÉ NA DIRECTE PERSING

- Druiven worden onge kneusd direct geperst (heel subtiel)
- Schilletjes geven iets aan kleur af
- Het zeer bleekroze sap wordt vervolgens vergist als witte wijn



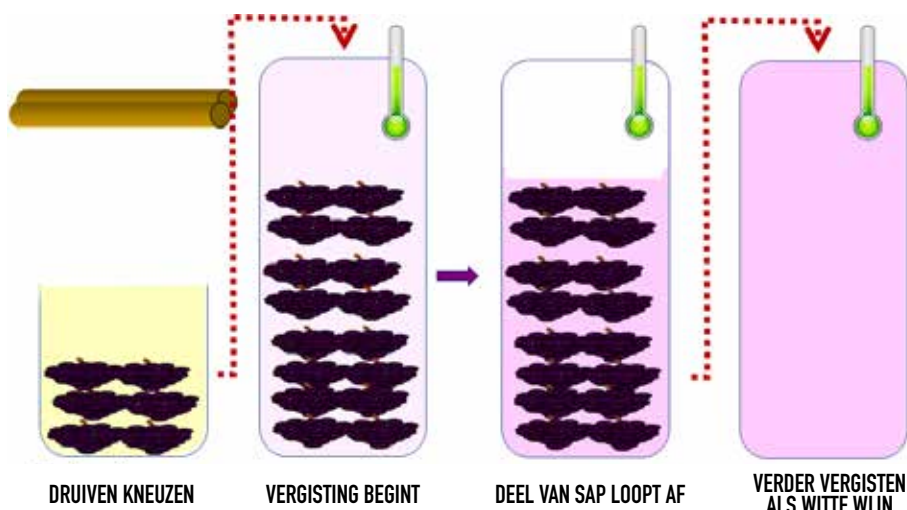
ROSÉ GEMAAKT NA KORTE SCHILWEKING

- Druiven worden alleen gekneusd
- Bij lage temperatuur inweken, zonder vergisting
- Sap naar schone tank
- Vergisten op de wijze van een witte wijn
- Klaren, filteren, bottelen



ROSÉ GEMAAKT VOLGENS DE SAIGNÉE-METHODE

- Druiven worden alleen gekneusd
- Vergisting vangt aan
- Zodra voldoende gekleurd: deel van sap loopt af (het "bloeden" van de tank)
- Roze sap wordt verder vergist als witte wijn
- Rest wordt verder vergist tot rode wijn.



CONCLUSIE:

Elk van de vier manieren om rosé te maken heeft zo zijn eigen voor- en nadelen. Het is maar wel type rosé een wijnmaker wil gaan maken. Maar één ding staat vast: rosé biedt veel meer variatie dan vaak wordt gedacht! En dat biedt, met de zomer weer in aantocht, volop mogelijkheden om "smaakvol te experimenteren".



MCPHERSON Grenache Rosé 'Lucie'



OOK VAN DRUIVEN, MAAR GEEN WIJN... SPAANSE GIN UIT GALICIË

Nordés Gin is een heerlijke Spaanse gin uit Galicië. Deze opvallend groene regio ligt boven Portugal, in het uiterste noordwesten van Spanje aan de Atlantische Oceaan.

ALBARIÑO DRUIF, EEN GALICISCH STREEKPRODUCT

De in Galicië veelvoorkomende albariño druif vormt de basis van deze gin. Deze witte druif maakt de gin extreem aromatisch. Daarnaast zijn zes van de toegevoegde botanicals ook afkomstig uit Galicië. Dit geeft de gin kenmerkende tonen van balsamico, eucalyptus, laurierblad en mint. De albariño druif en de lokale botanicals maken Nordés Gin tot een echt streekproduct, met een unieke smaak. Een heerlijke gin die zich niet makkelijk laat vergelijken met andere gin stijlen.

OVER NORDÉS GIN

Het verhaal van Nordés Gin begint met drie vrienden in een Galicisch restaurant. Tijdens het eten ontstond er een gezamenlijke droom: het produceren van een echte Galicische gin. Het drietal, een bekende Spaanse sommelier, een Galicische wijnimporteur en een talentvolle 'master distiller' doet vele pogingen alvorens hun droom werkelijkheid wordt. Ze ontdekten de perfecte formule om het beste wat Galicië te bieden heeft vast te leggen. En zo is het Nordés Gin recept ontstaan.

DE WIND DIE GOED WEER BRENGT

De gin ontleent zijn naam aan de Nordés-wind die frisheid uit de Atlantische Oceaan haalt en de Galiciërs op de hoogte brengt van de komst van mooi weer en goede 'vibes'.

GEÏNSPIREERD DOOR SARGADELOS

De kenmerkende Nordés-witte fles is geïnspireerd op het traditionele keramiek van Sargadelos, geproduceerd door ambachtslieden in Galicië. Dit keramiek onderscheidt zich met unieke ontwerpen en het gebruik van witte en blauwe kleuren.

Verder zijn er op de fles verschillende elementen te herkennen, zoals de wereldkaart die de Galicische oorsprong van Nordés, het kompas dat het Atlantische karakter benadrukt en de link die deze premium gin met de wind heeft weergeeft.



AFKOMSTIG UIT DE VALLEI VAN ULLA

Al vanaf het begin vindt de distillatie van de Nordés-gin plaats in een kleine distilleerderij in San Pedro de Sarandón, nabij Santiago de Compostella. Dit gebied onderscheidt zich door zijn natuurlijke schoonheid en staat bekend om de productie van uitstekende Galicische sterke drank.

ELF NATUURLIJKE BOTANICALS

Naast het gebruik van de albariño druif worden er zes Galicische botanicals toegevoegd: zeekraal, citroenverbena-kruid, eucalyptus, salie, laurier en munt. Door de zeekraal (een soort zeewier), krijgt de gin zijn kenmerkende balsamico-aroma. Nordés Gin bevat ook vijf plantaardige ingrediënten uit het buitenland: jeneverbes, gember, kardemom, hibiscusbloem en zwarte thee, die subtiele secundaire tonen bijdragen en de gin in balans brengen.

PERFECT SERVE

Hoe wordt een perfecte gin-tonic bereid met Nordés? Wij raden aan om altijd een groot glas met veel ijs te gebruiken. Voeg vervolgens de ingrediënten in de volgende verhouding toe: Giet 5cl Nordés Gin en 20cl Fever Tree Tonic water in het met ijs gevulde glas. Garneer de gin-tonic vervolgens met drie witte druiven. De druiven versterken de nuances van het albariño-wijndistillaat dat in de gin aanwezig is. Daarnaast benadrukken de drie druiven dat deze gin-tonic de ideale mix is, om in goed gezelschap optimaal van te kunnen genieten.





WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



DE LOIRE, EEN RIVIER EN WIJNGEBIED MET VELE GEZICHTEN.

De bron waaruit de Loire wordt geboren ligt op 1.400 meter hoogte in het Massif Central. De eerste tien kilometer stroomt het water zuidwaarts om daarna zijn loop even naar het westen en uiteindelijk naar het noorden te verleggen.

Na 440 kilometer noordwaarts te hebben gestroomd, dienen de eerste belangrijke wijngebieden zich aan, namelijk Pouilly-Fumé en Sancerre. Het noordelijkste punt wat de rivier bereikt is Orléans, vanaf hier buigt de rivier zich met een boog naar het westen om via de steden Blois, Tours, Angers en Nantes na 1012 kilometer in de Atlantische Oceaan uit te monden. Tijdens haar tocht door Frankrijk passeert de Loire twaalf departementen. Onderweg wordt ze gevoed door talrijke zijrivieren en dat maakt de Loire tot een breed stroomgebied.

In vroegere eeuwen was de rivier een belangrijke verkeersader. Vele goederen waaronder wijn werden via platbodems vervoerd. Hollanders waren de grootste afnemers en introduceerden de witte druif folle blanche in de omgeving van Nantes. De hiervan geproduceerde witte wijn werd gedistilleerd tot brandewijn. Verder stroomopwaarts kochten de Hollanders zoete tafelwijn in Anjou. In de 16de en 17de eeuw was de wijnhandel bijna geheel in handen van de Hollanders. Tot en met de eerste helft van de 19de eeuw was de Loire een druk bevaarde rivier met in 1834 meer dan

19.000 platbodems die handel dreven. De aanleg van spoorlijnen werd de doodsteek van de handel via het water. Op dit moment zijn er nog een paar professionele vissers die met platbodems hun boterham kunnen verdienen.

Gelukkig voor ons kunnen we nog steeds genieten van een grote variatie aan wijnen van diverse druivenrassen en al het andere lekkers wat de streek te bieden heeft. Uit het oostelijk deel (vins du Centre) komen heerlijke witte wijnen van sauvignon blanc druiven. Bekend en geliefd zijn de wijnen van Pouilly-Fumé en Sancerre. Al de rivier de stad Orléans is gepasseerd komen we in de Touraine streek. Het gebied rond de stad Tours produceert wit, rosé, rood en mousserend. Lekkere tintelend frisse Sauvignon de Touraine en verrassende wijnen van chenin blanc druiven die in smaak variëren van droog, halfdroog tot wijnen met een zoetje. Het middeleeuwse stadje Chinon en de dorpen Bourgueil en Saint-Nicolas de Bourgueil staan bekend om hun rode wijnen van cabernet franc druiven. Wat verder naar het westen komen we in Saumur en Anjou met vele grote wijnbedrijven en enorme variatie aan wijnen.

Heerlijke mousserende wijnen, droge witte wijnen van chenin blanc druiven, rosé van zoet tot droog en fraaie rode wijnen van overwegend cabernet franc druiven. Een andere ster zijn de wijnen van onder andere Quarts de Chaume

en Bonnezeaux. Overrijpe chenin blanc druiven leveren weelderige wijnen met een fraaie balans tussen zoet en zuur. Uit het meest westelijk deel komen de Pays Nantais wijnen. De streek staat bekend om zijn Muscadet wijnen. Deze van melon de bourgogne druiven gemaakte wijnen hebben een fris, fruitig en droog karakter.

Naast de wijnen heeft de streek een rijke gastronomie. Bij de Loire monding zien we veel zeefruit, zoals oesters, mosselen, langoustines en daarnaast verse zeevis. In het stroomgebied van de Loire met zijn talrijke zijrivieren, beken en meren wordt veel zoetwater vis gevangen en gekweekt, zoals snoek, snoekbaars, paling en rivierkreeftjes. De vissen worden op vele manieren bereid, maar vooral bekend is de vissaus beurre blanc (boter, sjalotten, azijn of witte wijn).

In Touraine en Anjou maakt men van varkensvlees rillettes. Rond Sancerre wordt er heerlijke ham gemaakt, de gerookte Jambon de Sancerre. Populair is varkensvlees met gedroogde pruimen. Daarnaast talrijke wildgerechten van kwartel, haas, patrijs, konijn, jong konijn en wild zwijn. Er zijn talrijke kipgerechten, zoals Coq au Vin.

De Loire vallei is beroemd om zijn groente en fruit. Verder zoete lekkernijen zoals crêpes, boterkoekjes, tarte tatin en chocoladetaart. Bekende kazen komen vaak van geitenmelk zoals: Crottin Chavignol, Selles-sur-Cher (Romorantin) en Valençay. Een beroemde koemelk kaas is de blauwschimmel Olivet.

Al met al is de Loire een ontdekking meer dan waard, niet alleen voor de wijnen en al het lekkere voedsel, maar ook als vakantiegebied met zijn vele kastelen, fietspaden en leuke dorpen en steden.

Met vriendelijke wijngroet
Michel van Tuil

www.drankenstudie.nl





WIJNWIJS

VENETO

Veneto is een regio in Noord-Italië, in wat ze de 'kap' van de laars Italië noemen. De streek strekt zich uit van de Karnische Alpen & Dolomieten in het noorden tot de rivier de Po in het zuiden. In het westen wordt de regio begrenst door het Gardameer en in het oosten door de Adriatische Zee

WIJNREGIO VAN FORMAAT

Veneto is niet alleen een toeristische bestemming bij uitstek (met het Gardameer en Venetië), het is ook een wijnregio. Sterker nog, Veneto is een van de meest productieve wijnregio's van Italië, met ruim 75.000ha aan wijngaarden. Het landschap wordt gekenmerkt door vruchtbare vlakten met diverse rivieren en anderzijds door bergen en heuvels. Vooral de heuvels rond Verona, met vulkanische ondergronden, zijn bijzonder geschikt voor wijnbouw.

GEMATIGD KLIMAAT

Het klimaat is mild mediterraan in Veneto, wat ideaal is voor landbouw. Dit betekent relatief milde winters en lange, warme zomers. De aanwezigheid van grote watermassa's, het Gardameer en de Adriatische Zee, zorgt voor een tempering van extreme temperaturen. Daarnaast komt vorst nauwelijks voor in de regio.

MIX VAN INHEEMSE EN FRANSE VARIËTEITEN

Bijna 75% van de aanplant in Veneto is wit, mede dankzij de enorme productie van prosecco & pinot grigio. De meest aangeplante witte variëteiten in de regio zijn: garganega, glera (de druif voor prosecco), trebbiano di soave, pinot bianco en pinot grigio. De meest aangeplante blauwe variëteiten in de regio zijn: corvina, corvione, rondinella, molinara en merlot.

PERGOLA VERONESE

Veel van de wijnbouwcultuur in Veneto is nog traditioneel, waarbij pergola veronese als klassieke snoei vorm wordt gebruikt. Hierbij wordt er één tak horizontaal gericht, waardoor de druiven geen direct zonlicht krijgen. Dit is voornamelijk voor de corvina druif van belang, die gevoelig is voor direct zonlicht. Daarnaast biedt de pergola methode van oudsher de mogelijkheid om op de grond wat anders te verbouwen.

THUISHAVEN VAN ITALIAANSE ICONEN

Er worden enorm veel verschillende wijnen in Veneto geproduceerd. Zonder twijfel zijn de meeste bekende wijnen van de regio prosecco, soave, bardolino, valpolicella en amarone.

PROSECCO

Werd voor het eerst gemaakt in de 19e eeuw, in het heuvelachtige gebied rond de plaatsen Conegliano en Valdobbiadene. Wijnen afkomstig uit dit klassieke district hebben sinds 2009 de DOCG-status. Wijnen afkomstig uit de vlakten, buiten het historische productiegebied, hebben de prosecco DOC status. De beste wijnen (met DOCG status) komen van percelen tussen Conegliano en Valdobbiadene, waar de wijngaarden op hellingen tussen 250-300m boven zeeniveau liggen. Het klimaat is hier relatief koel en nat en de druiven hebben veel tijd nodig om te rijpen. In tegenstelling tot wat veel mensen denken, omvat prosecco DOCG naast frizzant en spumante wijnen ook stille wijnen. De glera druif is de basis en voor de productie wordt in de regel de tankmethode (charmatmethode) gebruikt, hoewel de traditionele methode ook voorkomt.

SOAVE

Deze witte wijn (zowel stil als mousserend) wordt voornamelijk gemaakt van garganega, eventueel aangevuld met trebbiano di soave. Het productiegebied concentreert zich tussen Verona en Vicenza. De soave classico komt uit het oorspronkelijke, historische productiegebied, waar de 'gewone' soave uit het vlakke omliggende gebied komt. Het Classico-district onderscheidt zich met zijn oude vulkanische bodem en hellingen duidelijk van de alluviale bodem in de vlakten.



BARDOLINO

Rood of rosé (chiaretto di bardolino) afkomstig uit een productiegebied vlakbij het Gardameer. De wijn is altijd een blend, waarbij corvina veronese de basis is, aangevuld met corvinone, rondonella, molinara of internationale rassen als merlot en cabernet sauvignon.

Bardolino classico komt uit het oorspronkelijke herkomstgebied, waar de wijngaarden over het algemeen meer in de heuvels liggen en de bodem minder vruchtbaar is.

AMARONE

Amarone is een krachtige, intense rode wijn, die wordt gemaakt van ingedroogde druiven. De basis bestaat veelal uit corvina veronese, corvinone en rondinella. De druiven worden eerst voor 3 tot 4 maanden ingedroogd in speciale droogkamers, net zolang tot het suikergehalte (door de indroging) flink is gestegen.

Vervolgens wordt de most geheel vergist tot een nagenoeg droge (de wijn mag niet meer dan 12gr/l restsuiker bevatten), geconcentreerde wijn, met een hoog alcoholgehalte van meer dan 14%. Vervolgens rijpt de wijn nog voor een aantal jaren op hout.

VALPOLICELLA

Even ten westen van het Gardameer, ligt Valpolicella, door de Monte Lessini beschermt tegen de koude noordenwind. De corvina veronese is de belangrijkste druif voor valpolicella, veelal aangevuld met corvinone, rondonella en molinara. De wijn is fris fruitig en kenmerkt zich door kersen aroma's, een prettig bittertje en fijne zuren.

Net zoals voor soave en bardolino geldt, worden de wijnen uit het oorspronkelijke herkomstgebied aangeduid met als valpolicella classico.

Valpolicella ripasso houdt in dat de jonge valpolicella wijn, samen met de pulp van amarone of recioto, een tweede gisting ondergaat: deze zg. ripasso-methode levert dan een rode wijn op die niet alleen fris fruitig is, maar tegelijk bijzondere aroma's bezit en veel meer structuur krijgt door de wisselwerking met die pulp van ingedroogde druiven.



BABY AMARONE: SARTORI L'APPASSIONE

Het moge duidelijk zijn dat een goede amarone nooit een goedkope wijn kan zijn. Daarvoor is het hele productieproces véél te kostbaar. Maar de Sartori l'Appassione biedt een vleugje van de amarone-charme voor een veel bescheidener prijs.

De wijn is afkomstig uit de heuvels ten noordwesten van Verona. Dit gebied kent een bijzonder beschut klimaat, met een heel lang en stabiel najaar. Dit dankzij de nabijheid van het Gardameer, het grootste zoetwaterreservoir van West Europa en de beschutting tegen koude wind vanuit het noorden door de Monte Lessini.

De druiven (corvina, merlot, corvinone, rondinella) worden direct tijdens de oogst al in kleine bakjes gelegd om dan gedeeltelijk in te drogen, tot begin november. Dan volgt een langzame vergisting, waarbij de jonge wijn lang met de schilletjes en de 'lie' in contact blijft. Vervolgens rijpt de wijn nog een aantal maanden in grote eikenhouten vaten.

Het resultaat is een intense wijn met veel diepte door het ingedroogde fruit. Levendig granaatrood van kleur, met aroma's van rijpe kersen en specerijen. De smaak is krachtig en vol, met een fluwelen textuur en aangename aroma's van gedroogd fruit.



Niek Beute

Vinoniek

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

LOKALE HELDEN DOOR NIEK BEUTE

Wijnen zijn er in alle soorten en maten, en overal ter wereld staan er wel wijngaarden aangeplant. Er zijn zoveel wijnen te vinden, dat het onmogelijk lijkt om het allemaal bij te houden. Laat staan in te schatten wat we van elke fles kunnen verwachten.

Welke wijnen passen er dan wel bij mij en welke niet? Om dit te bepalen, ga ik terug naar wat voor mij de essentie is in wijn. Dat is een wijn die mij een inkijkje geeft in de wereld van zijn herkomst. Een wijn waarbij ik een slok neem en die me vervolgens meteen bij de hand neemt. Dat ik meteen met mijn voeten in de aarde van de wijngaard sta. Een wijn die mij als het ware de natuur en cultuur op laat snuiven. En wanneer de wijn echt goed is, dan geeft deze me zelfs een inkijkje in hoe het weer is geweest dat jaar.

Het is net als met muziek, ik kan enorm worden geraakt door een nummer zonder de tekst te verstaan. Sterker nog, het geeft me de vrijheid om er mijn eigen invulling aan te geven. De onbekende wijnen van wijngaarden waar ik nooit ben geweest verrassen me het meest, maar dan wel in de eigen stijl gemaakt. Mij stelt het teleur wanneer ik op een afgelegen locatie de zoveelste chardonnay aangeplant zie staan. Nog meer wanneer ik hoor dat lokale rassen hiervoor ruimte hebben moeten maken.

Uiteraard begrijp ik goed dat wijnproductie om meer gaat dan de romantische uiting van zijn oorsprong. Commercie speelt een grote rol. Chardonnay is herkenbaar en is meer uitnodigend om uit het schap te pakken dan een druivenras als xarello. Gelukkig is er een kentering gaande.

Steeds meer wijnmakers keren terug naar het aanplanten van authentieke lokale druivenrassen. De wijnwereld is zo groot, dat het meer dan ook van belang is om een eigen verhaal te vertellen. Bij de klassieke wijnen in de hogere prijsklassen is de internationalisering van de wijnbouw minder aan de orde. De grand cru's van deze wereld dienen immers aan strenge eisen te voldoen. Dit om herkenbaarheid te bieden en eer te doen aan de herkomst van de wijn.

Er zijn rassen die al eeuwenlang belangrijk zijn voor bepaalde wijnregio's, maar nog altijd onder onze radar bewegen. Neem het ras catarratto, de meest aangeplante witte druif van Sicilië. Ondanks zijn importantie voor het zuiden van Italië, wordt hij vaak over het hoofd gezien. Hij staat niet alleen aan de basis van de magische marsala wijnen, ook geeft hij heerlijke en spatzuivere witte wijnen.

Om deze lokale held eens in de spotlight te zetten, zal ik er één voordragen. Het is 'Kelbi' een droge witte wijn van het wijnhuis Pellegrino. Pellegrino bevindt zich op Sicilië en heeft naast zijn selectie aan prachtige marsala wijnen ook een uitgebreide serie van onversterkte wijnen. De wijngaarden van de Kelbi Catarratto liggen ten oosten van Marsala, wat verder in het binnenland.

De wijngaarden liggen op honderdvijftig meter hoogte wat de wind de ruimte geeft om verkoeling te brengen in het warme klimaat. En zoals je van catarratto mag verwachten is ook deze opwekkend en verkwikkend. Met een geur van limoen, witte bloemen en citroengras, geeft hij aan dat het een verfrissende wijn is. De wijn drinkt met veel plezier en gemak.

Het citrusfruit en speelse zuren geven hierbij veel spel aan de wijnbeleving. De nasmaak van de wijn is helder en energiek, zonder streng te worden. Een heerlijke wijn voor de lunch, borrel en de start van een diner. Combineer het gerust met een salade, schelpdieren, sushi of Oosterse gerechten welke niet al te pikant zijn. En met zijn relatief lage alcoholpercentage van twaalf en een half procent, is het een ideale zomerwijn.

Het is een prachtige kennismaking met een oeroude wijncultuur. Kijk dan ook niet weg van een onbekende naam op een etiket. Ga op ontdekkingsreis en laat je juist verrassen door de veelzijdigheid van wat de wijnwereld te bieden heeft.

Proost en groet,

Vinoniek



PELLEGRINO,
Kelbi Catarratto



WIJN AAN TAFEL



Wijnsuggestie

Tahbilk Viognier

SPAANSE RISOTTO MET KIPPENDIJ EN SCAMPI'S

Bereiding

Meng in een kommetje twee tenen knoflook met 2 eetlepels olie, de komijn en de peper, wrijf de lamsracks hiermee in en laat ze een uur marineren. Meng kikkererwten, de resterende knoflook, 1 eetlepel olijfolie, citroensap en munt in de keukenmachine tot een homogeen geheel. Breng op smaak met zout en peper.

Leg de lamsracks op het rooster van de barbecue en rooster ze indirect op een matig hoog vuur in 10-15 minuten mooi bruin en van binnen rose. Keer de lamsracks regelmatig met een tang. Snijd de courgettes in lange repen, bestrooi met zout en peper en meng met 1 eetlepel olijfolie. Grill ze op de barbecue 35 minuten en bestrooi ze met de tijmblaadjes. Serveer het lamsrack met de geroosterde courgettes en kikkererwtenpuree.

Ingrediënten

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

LAMSRACK VAN DE BARBECUE MET GEROOSTERDE COURGETTES

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit in een paellapan (of een grote koekenpan) 6 el olijfolie en bak hierin de chorizo. Schep de chorizo uit de pan op een bordje en bewaar dit. Bak in dezelfde pan (met de achtergebleven olijfolie) de kippendijen 5 minuten, samen met de repen paprika, uienringen, paprikapoeder, geperste knoflook en saffraan. Schep dit ook op een bord. Doe de resterende olijfolie in de pan en strooi hier de rauwe Arboriorijst in.

Meng dit goed door elkaar. Schenk de warme bouillon en de witte wijn erbij en roer dit voorzichtig door. Zorg dat de rijst helemaal onder het vocht staat. Rangschik de kippendijen, chorizo, scampi's, paprika, tomaatjes en ui over de rijst. Voeg naar smaak peper en zout toe. Laat het geheel zachtjes koken.

Schenk er, indien nodig, nog wat bouillon op totdat de rijst gaar is. De rijstkorrel moet zacht van buiten en een beetje hard van binnen zijn. Serveer de risotto met een of twee partjes citroen.

Ingrediënten

- 750 g lamsrack (2 lamsracks)
- 3 tenen knoflook, geperst
- 4 eetlepels olijfolie
- 0,5 eetlepel gemalen komijn
- 1 theelepel zwarte peper, versgemalen
- 1 gele courgette
- 1 groene courgette
- 4 takjes tijm, de blaadjes
- 1 blikje kikkererwten (400 g)
- Sap van een halve citroen
- Bosje munt
- 2 el olijfolie



Wijnsuggestie

Château de Parnay, Saumur Champigny



HARINGSPIESJES MET SOJA-LENTE-UIDIP

Bereiding

- 1 Snijd de haringen los tot vier filets. Rijg deze, zigzag, afgewisseld met een uitje, aan een satéprikker.
- 2 Meng de sojasaus met de gember en de lente-ui en serveer het sausje bij de spiesjes.

Ingrediënten

- 2 zoute haringen
- 12 kleine Amsterdamse uien of 12 zilvruitjes
- 3 el Japanse sojasaus
- 2 tl versgeraspte gemberwortel
- 2 lente-uitjes in smalle ringetjes

CROSTINI MET HARING EN APPEL

Bereiding

- 1 Snijd de haring in stukjes. Rooster de sneetjes brood en snijd ze diagonaal of in vieren. Roer de crème fraîche uit met de mierikswortel en de fijngehakte sjalot.
- 2 Besmeer de sneetjes brood dun met dit mengsel. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in dunne partjes. Verdeel de haring en de appel over de crostini's en bestrooi licht met versgemalen peper.

Ingrediënten

- 4 zoute haringen
- 4 sneetjes donker volkorenbrood, zonder korst
- 3 el crème fraîche
- ½-1 el geraspte mierikswortel
- 1 sjalot
- 1 appel met rode schil
- peper

WIJNSUGGESTIE

Bij haring denken we aan korenwijn, misschien een manzanilla sherry, maar ook een frisse en fruitige muscadet uit de Loire past uitstekend bij onze Hollandse Nieuwe. De **Domaine de l'Epinay** wordt gemaakt van de melon de bourgogne, de typische druif voor de muscadet. De fijne en discrete neus met aroma's van appels, peren en wat citrus is levendig en fris in de mond. De smaak is droog en verfrissend met een lichte tinteling.

GEZOND

Dat vette vis gezond is weten we praktisch allemaal. Maar ook dat de omega-3 vetzuren in haring voor een betere communicatie tussen de hersencellen zorgt en dit een gunstig effect heeft op ons humeur? Twee haringen per week leveren de aanbevolen (door de Gezondheidsraad) hoeveelheid omega-3 vetten van 450 mg per dag.

WANNEER MAG HARING "HOLLANDSE NIEUWE" HETEN?

Het – nieuwe – haringseizoen gaat altijd in juni van start. Er mag helaas steeds minder Noordzeeharing gevangen worden. Dit komt doordat er te weinig jonge haringen bij komen. De oorzaken hiervoor zijn nog niet bekend. Wetenschappers zijn er zeker van dat de visserij niet de oorzaak is, maar zoeken vooral verklaringen in klimatologische omstandigheden, zoals bijvoorbeeld het opwarmen van het water. Gelukkig heeft deze daling van het vangstquotum geen invloed op de beschikbare hoeveelheid Hollandse Nieuwe. Slechts 15 procent van de totaal gevangen hoeveelheid haring wordt gebruikt voor Hollandse Nieuwe. Dat zijn 200 miljoen haringen. Deze haring wordt in zes weken tijd (half mei tot juli) gevangen, want juist dan is de haring in het goede biologische stadium om er Hollandse Nieuwe van te maken.

Haring mag Hollandse Nieuwe heten als hij goed vet is en op traditionele Nederlandse manier schoongemaakt (gekaakt), gerijpt en gefileerd is. Haring die later in het jaar wordt gevangen wordt vaak verwerkt tot rolmops, gerookte haring, of aan boord in zijn geheel ingevroren en geëxporteerd. Als gevolg van de afgenomen vangsten zal minder haring voor deze doeleinden beschikbaar zijn.



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: VIS

In restaurants wordt over het algemeen relatief meer vis gegeten dan thuis. Vis is delicaat, en daar dient met de bereiding ook rekening mee gehouden te worden. Een mooi stukje vis op de juiste wijze bereiden is nog niet zo eenvoudig, en vereist vooral ervaring. Zo hangt bijvoorbeeld het bakken van een stukje zalm af van de dikte en is deze het lekkerst als deze van binnen net niet meer rauw is, maar net gaar en nog lekker sappig. Laat je hem te lang doorgaren, dan wordt hij droog. En dat is echt zonde.

Doordat vis zo delicaat is, is het ook best een uitdaging om daar een wijn bij te selecteren die er goed bij past. Het hangt immers erg af van het type vis. Een zalm kan bijvoorbeeld tegen een iets zwaardere wijn op dan de zeer fijne en subtiele smaak van een tongfilet. En dan is er natuurlijk ook nog het verschil tussen de diverse bereidingswijzen. Een gegrilde vis van de barbecue, met een duidelijke rooksmak kan ook lekker zijn bij een licht gekoelde rode wijn zoals een pinot noir.

En als je de vis eet met een saus, dan heeft dat ook invloed op de wijn die je er bij drinkt. Een romige saus, vraagt ook om een wijn die de nodige body heeft, bijvoorbeeld een houtgelagerde chardonnay of misschien een verrassende petit manseng uit Uruguay.

Ook met rauwe of gerookte vis zijn prima combinaties te maken. Denk bij gerookte zalm, bijvoorbeeld in combinatie met een frisse salade eens aan een stuivende sauvignon blanc. De citrusteren in de wijn doen het uitstekend bij de zalm.

Een klassieke combinatie is haring met manzanilla sherry. Dat is een sherry met de nodige ziltige tonen die alleen wordt geproduceerd in het Spaanse kustplaatsje Sanlúcar de Barrameda. Haring die in mei tot en met augustus wordt gevangen en in datzelfde jaar van mei tot en met september verkocht wordt, mag Hollandse Nieuwe heten.

Haring heeft een vrij heftige smaak, waar een versterkte wijn als sherry en specifiek manzanilla dus goed bij past. Een ander type wijn wordt al snel overheerst door de haring. Rauwe tonijn en zalm in de vorm van sashimi, zijn ook vrij delicaat van smaak. Een goede begeleider kan hier een Argentijnse torrontés zijn, met zijn bloemige karakter.

Ter afsluiting benoem ik graag nog een persoonlijke favoriet. Gebakken sliptong. Er is geen vis met zo'n fijne en delicate smaak als tong. Ze zijn het lekkerst als je ze eerst droog dept, en vervolgens door de bloem heen haalt. Dan wat zout en peper er over heen en bakken in de boter tot ze aan beide zijdes mooi bruin zijn. Het vlees schuift je vervolgens heel makkelijk van de graat af. Dan een lekker glas albariño er bij en genieten maar!



BENGUELA COVE LIGHTHOUSE SAUVIGNON BLANC WALKER BAY, ZUID-AFRIKA

Dit is nu zo'n heerlijke frisse en stuivende sauvignon blanc met tonen van citrus, vergelijkbaar met een exemplaar uit Nieuw-Zeeland, die prima past bij gerookte zalm of andere lichtere visgerechten. Benguela Cove ligt direct aan de Walker Bay in Zuid-Afrika. Deze sauvignon blanc druiven voor deze wijn zijn afkomstig van hellingen op het noorden en zuiden, met een bodem van schalie, klei en ijzerhoudend lateriet.

Na een koude schilweking, vergist de most in rvs en deels in grote houten vaten van 2.000 l. De jonge wijn rijpte nog 2 maanden op de fijne 'lie', die één keer per week werd opgeroerd. In de geur explosieve aroma's van kruisbes en grapefruit met een vleugje rijpe guave, citroenrasp en een topnoot van wilde rozen. De smaak is intens en mondvollend, met volop fruit: meloen, suikerappel en witte perzik. Op de afdronk een licht zilte, verleidelijk minerale toon. De wijn is beendroog en met een citrusachtige frisheid.



**BENITO SANTOS
EO ALBARIÑO**
RIAS BAIXAS, SPANJE

De albariño druiven waar deze wijn van gemaakt is, staan met hun wortels vrijwel in de Atlantische Oceaan in het noordwesten van Spanje. Mede dat maakt deze wijn bij uitstek geschikt om te drinken bij een lekker gebakken visje, zoals bijvoorbeeld sliptong. De druiven zijn afkomstig van percelen met meer dan 30 jaar oude wijnstokken, aangeplant op een bodem van tot zandige klei verweerd graniet.

Bleek strogeel met groene reflecties en een fraaie schittering. Intens en verfijnd van geur, met aroma's van rijp wit fruit en ananas, verpakt in frisse florale tonen (acacia) en een verfijnd vleugje balsamiek. Alle kenmerken van de albariño komen hier prachtig tot uitdrukking. Droog, fris en levendig van smaak. Zeer evenwichtig, met een zachte afronding en een opmerkelijk lange afdronk.



**BODEGAS CARRAU
PETIT MANSENG TRADICION**
LAS VIOLETAS, URUGUAY

Bij een visgerecht waar een romige saus bij geserveerd wordt, doorgaans een witte saus, kan je denken aan een houtgelagerde chardonnay. Maar deze wijn uit Uruguay is veel verrassender, en daarom leuk om voor gasten op tafel te zetten. Een wijn van een onbekende druif uit een onbekend wijnland.

De wijn is goudgeel, en kenmerkt zich door tonen van honing en tropisch fruit in de neus. Door de houtlagering proef je een "botertje" maar de wijn heeft zeker ook voldoende frisse zuren, terwijl er ook nog een klein zoetje om de hoek komt kijken. De wijn is zeer complex.



**VINA VENTISQUERO
RESERVA PINOT NOIR**
VALLE DE CASABLANCA, CHILI

Doorgaans denkt men voor vis als eerste aan een witte wijn. Maar bijvoorbeeld bij vis van de barbecue is een gekoelde rode wijn, zoals deze pinot noir uit Chili, ook niet te versmaden. De soepele tannines maken deze wijn heerlijk doordrinkbaar, maar is door verschillende smaaktonen ook complex en daardoor spannend bij een vis van de grill.

Deze pinot noir komt uit de koele, dicht bij de oceaan gelegen Casablanca vallei. Helder kersenrood met robijnrode reflecties. Een verleidelijk aroma van vers fruit zoals kersen en aardbei maar ook hints van vanille. Fris van smaak, met zijdezachte tannine en een lange, heel zuivere afdronk. Kortom een elegante wijn!

FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

WHITE BLENDS



ROBERT HANDJES
VACQUEYRAS BLANC, DOMAINE BRUNELY



Bij Rhônewijn denkt vrijwel iedereen direct aan rood. Maar wit is hier ook niet te versmaden, met spannende druivenrassen als roussanne, marsanne en viognier.

Een ronduit verrukkelijke, verrassende wijn is de witte vacqueyras van Domaine Brunely: rijk van geur, met volop wit fruit en steenfruit, met in de smaak vooral heel sappig fruit (wit fruit en groene pruimen), gevat in heerlijk frisse zuren. Naar het eind komen tonen van perzik naar voren. En voor wie met de naam worstelt, de uitspraak is heel simpel: vah-kee-ras.



PATRICK VAN EGMOND
WEINGUT HEID STEINMERGEL
RIESLING/SAUVIGNON BLANC



Dit is een combinatie van twee populaire druiven die ik persoonlijk nog nooit ergens anders in een blend gezien heb. En dat is best opvallend aangezien dit toch wel een heel geslaagde combinatie is. De mineraliteit van de riesling samen met het stuivende karakter van de sauvignon blanc zorgen voor een unieke wijn. De wijnen van Weingut Heid bevatten een prachtige mineraliteit vanwege de kalkrijke bodems. Wat ik er zo mooi aan vind is dat je de complexiteit van een riesling combineert met het stuivende van de sauvignon blanc. Zolang er niet nog meer wijnhuizen volgen met deze combinatie blijf ik graag genieten van de Weingut Heid Riesling/Sauvignon Blanc.



MIKE OVERVLIET
TAHBILK,
ROUSANNE, MARSANNE & VIOGNIER



Als liefhebber van wijnen uit de Rhône vallei, is deze witte blend uit Australië, voor mij veruit favoriet. En natuurlijk, je mag dit niet vergelijken met een wijn uit Frankrijk maar wat heeft deze Tahbilk een spanning en bovenal een heerlijk mondgevoel.

De rijkheid en impact van de roussanne, in combinatie met de kamperfoelie en de minerale strakheid van de marsanne en het vlezig aroma van abrikozen met een vleugje rozenblaadjes van de viognier worden opgefrist door de plezierige zuren op de afdronk.



JOKE HOLSTER
ALVI'S DRIFT CVC



Alvi van der Merwe is een gastvrij man. Hij houdt ervan, zoals alle Zuid-Afrikaanse mannen, om op de 'braai' allerlei heerlijks te klaar te maken: van het voorgerecht tot het dessert. En dan horen daar natuurlijk zijn wijnen bij. Nu kun je dat in Nederland natuurlijk niet helemaal imiteren (alleen al de natuur en de temperatuur) maar buitenkeukens – grote barbecues zie je steeds vaker verschijnen in de Hollandse tuinen. Voor ons dus helemaal top om daarbij een of meerdere wijnen van Alvi te schenken.

Als we zouden beginnen met een gegrild sardientje, past dat zeker. Maar ook bij een karbonade op de grill met wat fijne kruiden laat deze CVC zich goed combineren. Tot slot met wat kaas toe, romige gorgonzola of geitenkaas kun je dan je 'braai' beëindigen met dezelfde CVC. Gemaakt van 3 druivenrassen: 65 % chenin blanc, 15 % viognier en 15 % chardonnay. Elke druivenras wordt apart gevinifieerd op houten fusten die na een jaar worden geblend. En dan herken je perziken, hazelnoten en butterscotch die heel lang blijven hangen. Een echte traktatie.



LINDA VAN AKKEREN
DOMAINE DE LA VILLE ROUGE
CROZES-HERMITAGE BLANC NATHAN



Deze witte blend is er één met marsanne (60%) en roussanne (40%), de witte druiven uit de Noord-Rhône. Ook al zijn de witte wijnen uit de Crozes-Hermitage veruit in de minderheid -90% is rood en zo'n 10% is wit-, ze worden wereldwijd bejubeld. En terecht. Kijk naar deze cuvée van het familiebedrijf Domaine de la Ville Rouge. Sébastien en Audrey Girard staan sinds 2006 aan het roer van het bedrijf en zijn niet alleen biologisch gecertificeerd, maar werken ook biologisch-dynamisch.

Deze cuvée, genoemd naar hun zoon Nathan is heerlijk. Aroma's van perziken, bloemetjes en honing. De wijn is perfect in balans: rond en rijk, maar heeft ook zeker genoeg frisheid. De asperges zijn nu nog in het seizoen, deze wijn is perfect daarbij! Of anders met vis als kabeljauw, of schelpdieren of gevogelte of... Is het al etenstijd?

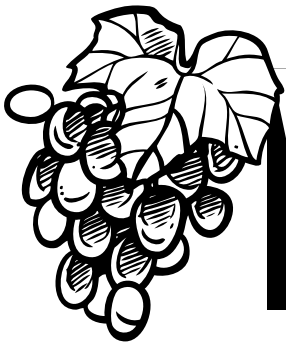


BOUKE WIJLENS
DOPFF AU MOULIN, JUST ALSACE



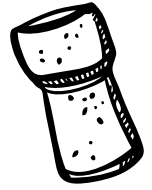
De lente en zomer periode lenen zich uitstekend voor verfrissende elzasser wijnen. Uiteraard is er keuze uit riesling, pinot blanc en pinot gris, maar waarom niet kiezen voor een moderne blend? Just Alsace is een verrukkelijke blend van riesling en pinot gris en een perfecte kennismaking met de elzasser wijnen van Dopff au Moulin. Fris, fruitig, aromatisch en droog.

De wijn is helder lichtgeel van kleur, waarbij de frisse citrus-aroma's van de riesling verpakt zijn in de rijke, ronde geuren van de pinot gris. De afdronk is soepel en fruitig, met een fijne frisheid. Florale aroma's in combinatie met geel fruit leiden naar een verfrissende afdronk. Heerlijk om zo te drinken in de zon, maar ook perfect met quiche, maaltijdsalades, pasta met garnalen en asperges, en visgerechten.



WIJNKUIZ

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



1.

Op welke bodem vinden wij de Petit Chablis wijngaarden?

- A. Kimmeridge
- B. Portland
- C. Auckland

2.

Hoe heet het proces waarbij men de 'hoed' van vaste bestanddelen onderdoopt in de jonge wijn?

- A. Batonnage
- B. Remuage
- C. Pigeonage

3.

Hoe wordt de malbec in de Loire vallei meestal genoemd?

- A. Auxerrois
- B. Jacobain
- C. Cot

4.

Yecla, in het zuidoosten van Spanje, wordt vaak in één adem genoemd met Bullas en Jumilla. Tot welke provincie behoren zij alle drie?

- A. Tarragona
- B. Murcia
- C. Valladolid

5.

Welke druif is binnen de DO Yecla aanbevolen?

- A. Monastrell
- B. Garnacha
- C. Tempranillo

6.

Welk synoniem voor melon de bourgogne wordt vaak gebruikt?

- A. Loire blanche
- B. Gros manseng
- C. Moulon

7.

Welke grand cru wijngaard in Riquewihr, Elzas, is het meest geschikt voor fijne, kruidige rieslings?

- A. Schoenenbourg
- B. Rangen
- C. Sommerberg

8.

Welke van onderstaande druivenras behoort tot de zogenaamde edele druivenras van de Elzas, waarbij alleen deze druiven zijn toegestaan voor de Alsace Grand Cru Appellation d'Origine Contrôlée?

- A. Gewurztraminer
- B. Riesling
- C. Pinot blanc

9.

Ripasso wordt altijd in één adem genoemd met Valpolicella, Veneto. Toch maakt men ook in Australië wijnen volgens de 'ripasso' methode. Onder welke naam?

- A. Double Pass
- B. Passepartout
- C. Passiamento

10.

Welk druivenras is mede verantwoordelijk voor het succes van de Spaanse wijnregio Rias Baixas?

- A. Godello
- B. Mencía
- C. Albariño



Stuur uw oplossing vóór 30 juni 2022 naar: mike.Overvliet@monnik-dranken.nl met duidelijke vermelding van naam, telefoonnummer en de naam van de winkel waar u deze Wijnkenner heeft meegekregen. Winnaars krijgen automatisch bericht. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. Onder de winnaars verloten wij een waardebon.

De antwoorden van de prijsvraag in de afgelopen voorjaarseditie:

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

WINNAAR VOORJAARSEDITIE 2022

De heer Stok ontving uit de handen van Mike Overvliet zijn waardebon die hij mag besteden bij de Mitra in Hendrik Ido Ambacht.





BELLUSSI

VALDOBBIADENE

**STIJLVOL
VERLEIDELIJK
ELEGANT**

Bellussi
Prosecco Rosé Brut

Een blend van glera (90%) en pinot noir (10%), afkomstig uit de beste wijngaarden in Veneto.

Zeer lichtroze van kleur. In de neus aroma's van frambozen, aardbeien en een vleugje citrus. In de mond verfijnd met nuances van framboos en grapefruit. Heerlijk droog en met een aangename fijne mousse.

Géén 18, géén alcohol.

Geniet maar drink met mate.