

WIJN KENNER

LUGANA

ONBEKEND PARELTJE IN ITALIË

GRÜNER VELTLINER

OOK BUITEN OOSTENRIJK HET ONTDEKKEN WAARD

DOMAINE DE LA VILLE ROUGE

BIODYNAMISCH IN DE RHÔNEVALLEI

2007-2022
WIJNKENNER
15 JAAR!

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



WINING & DINING
MET DOPFF AU MOULIN
PAGINA 10 - 11



DOMAINE DE LA VILLE ROUGE
PAGINA 22 - 23

Beste wijnliefhebber,

Een goed gevulde zomer, dat mag worden gezegd van de afgelopen vakantieperiode waarin velen weer op reis zijn geweest. In eigen land of juist naar meer exotische oorden. Zo ook de redactie van De Wijnkenner. Waar zij zoal neerstreken valt te lezen op pagina 4 en 5. Misschien zit er een leuke suggestie bij om zelf eens te ontdekken?

De zomerperiode was ook de periode waarin een aantal festivals weer van start gingen. Zo ook ons eigen festival de Wine & Whisky Inspiration Barbecue. Op het lommerrijk gelegen Landgoed Pijnenburg bij Lage Vuursche kon men genieten van heerlijke gerechten bereid op de barbecue met daarbij een keur aan bijpassende wijnen en stevige, peated whisky's. Het weer was ons goed gezind en er werd nog lang in de avond nagepraat. Een sfeervolle impressie van de Wine & Whisky Inspiration Barbecue valt na te lezen op pagina 16, 17 en 18.

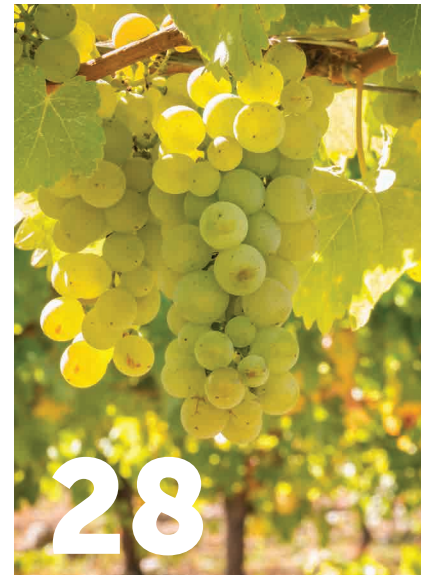
Nog meer lekkers was er op de Brouwersdam in Zeeland. Een prachtige Wining & Dining met de wijnen van Dopff au Moulin uit de Elzas. De klassieke combinatie is pinot blanc met asperges. Maar Elzas wijnen passen zeker zo goed bij diverse visgerechten. En dat bleek ook wel op die zonovergoten dinsdag 21 juni. Blader snel door naar pagina 10 en 11 en het water loopt u in de mond...

Deze Wijnkenner is uiteraard niet compleet zonder de vaste rubrieken zoals het column van Michel van Tuil, de receptenpagina en de wijnquiz. Ook een mooi achtergrondartikel over de wijnen van Domaine de la Ville Rouge, gelegen in de noordelijke Rhône maakt deze Wijnkenner ook weer zeer leerzaam!

Wij wensen u dan ook dit keer weer veel leesplezier,

Luuk en Hans Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN

Grand Cru **8** | Onbekend maar niet onbemind **14** | De Grote Hamersma **15**

Column Niek Beute **20** | Wijnwijs: Saint-Joseph & Crozes-Hermitage **24** |

Wijnklets met Michel van Tuil **27** | Ook van druiven, maar geen wijn... **28** |

De perfecte combinatie **30** | Wijn aan tafel **32** | Favorieten van de redactie **34** | Wijnquiz **35**

ACHTERGRONDEN

Bezoeken van de redactie **4** | Lugana aan het Gardameer **6** |

Grüner veltliner ook buiten Oostenrijk **12** | Vouvray; sprankelende chenin blanc **21** |

Domaine de la Ville Rouge; biodynamisch in de Rhône-vallei **22**



BEZOEKEN VAN DE REDACTIE

VILLA TRASQUA

PATRICK VAN EGMOND

In juni 2022 waren we midden in de Chianti Classico regio in Toscane. Omringd door heuvels, cipressen en wijngaarden genoten we van het goede Italiaanse leven.

Heerlijk eten, een mooie omgeving en interessante steden en dorpen om te bezoeken. Een bezoek aan een wijnhuis mocht uiteraard niet ontbreken en dat werd Villa Trasqua. Geheel toevallig waren ook twee collega's met partner op dat moment in Toscane zodat het bezoek mooi gecombineerd kon worden.

Lauretta ontving ons en na een glas Trastella Vermentino gaf ze een geanimeerde rondleiding door de verschillende kelders die onder het centrale gebouw lagen.

Na afloop kregen we een zeer uitgebreide proeverij van de verschillende wijnen inclusief Toscaanse lekkernijen in de tuin, met uitzicht op de wijngaarden. Het was een gedenkwaardige middag!



BODEGAS PORTIA

MIKE OVERVLIET

Tijdens onze kleine 'grand tour' deze zomer waarin wij afreisden naar het Minho-wijngebied in Portugal, reden wij op weg naar onze tussenstop in Madrid ook langs Bodegas Portia.

Ontworpen door de architect Norman Foster, steekt het moderne gebouw van Bodegas Portia opvallend af tegen de dorre achtergrond van het landschap van Ribeiro del Duero.

Tot midden jaren '80 van de vorige eeuw was dit wijngebied nauwelijks van enige betekenis, nauwelijks toegankelijk ook. Of het moet Bodegas Vega Sicilië zijn wat bij wijnkenners een lichtje deed branden.

Tegenwoordig mogen de wijnen van Ribera del Duero zich meten met wijnen uit Spanjes meest vooraanstaande wijnregio; La Rioja. Dat geldt zeker ook voor Bodegas Portia. Eigendom van Gruppo Faustino dat hier 160 hectare aan wijngaarden heeft aangeplant.



Door de ligging op het oosten en zuiden, ontvangen de wijngaarden een maximum aan zonneschijn terwijl de druiven de gelegenheid krijgen om langzaam en geleidelijk te rijpen.

Bodegas Portia is in alle opzichten een opmerkelijke bodega geworden, niet alleen qua architectuur - uiterst functioneel en tegelijk adembenemend mooi - de wijnen zijn geweldig en is

intussen uitgegroeid tot één van de best bezochte wijnbedrijven van Spanje.

Niet onbelangrijk, er bevindt zich direct achter de ontvangstruimte een prachtig restaurant met de illustere naam Triennia alwaar men heerlijk kan genieten van bijvoorbeeld een knisperend fris glas Rueda. Ook daar heeft Bodegas Portia immers wijngaarden. In combinatie met diverse tapas vergeet men op slag de stoffige rit door dit deel van Spanje!

QUINTA DE CHOCAPALHA

BOUKE WIJLENS

Na een rondreis door Portugal eindigde onze trip bij wijnhuis Quinta de Chocapalha, gelegen ten noorden van Lissabon.

Aldaar werden we ontvangen door Andrea Tavares, de exportmanager van dit prachtige familiebedrijf. Naast Andrea is haar zus Sandra Tavares ook werkzaam binnen het bedrijf als wijnmaakster. De dagelijkse leiding van het bedrijf is vandaag de dag nog steeds in handen van hun ouders Alice en Paulo. De tour begon met een rondleiding door de wijngaarden waar voornamelijk typische Portugese rassen zoals arinto, verdelho,

De tour begon met rondleiding door de wijngaarden, waar voornamelijk typische Portugese rassen zoals Arinto, Verdelho, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca en Castellao aangeplant staan.

Andrea liet eveneens een nieuw aangeplant perceel zien. De focus van Quinta de Chocapalha ligt op deze inheemse variëteiten. Daarna volgde een rondleiding door de prachtige wijnkelder, die volledig op gaat in het landschap.

Bijzonder is het feit dat het bedrijf de rode wijnen maakt in lagares, oftewel als port, maar dan droog en onversterkt.

Na de rondleiding was het uiteraard tijd om te proeven, op de proeftafel stonden heerlijke wijnen maar de Vinha Mãe Rouge was het hoogtepunt.

Een fijne blend van tinta roriz, touriga nacional en syrah, met intense pruimen en kersen aroma's, een lichte vanille toon, rokerig en krachtig met fijne tannines.





LUGANA

ONBEKEND PARELTJE IN ITALIË

Een van de bekendste vakantie bestemmingen in Italië is het Gardameer, vele Nederlanders strijken daar neer om van een heerlijke vakantie te genieten. Minder bekend is dat aan de zuidkant van het Gardameer de kleine appellatie Lugana ligt, op de grens van Lombardije en Veneto, waar heerlijke witte wijnen gemaakt worden.

De naam Lugana stamt af van het Latijnse woord 'locus', wat zoveel als bos betekent. Het is lastig voor te stellen als je nu door deze regio rijdt tussen de wijngaarden, olijfbomen en glooiende heuvels, maar tot de 14e eeuw was dit een dichtbegroeid, moerassig bosgebied. Daarna is men begonnen met het ontginnen ten behoeve van de landbouw.

KLIMAAT EN BODEM

De bodem bevat vruchtbare kleilagen, met Morainische gesteente en afzettingen uit de IJstijd, veel kalk en rijk aan mineralen. Deze kleigrond is vrij lastig te bewerken, maar vormt wel de basis van de kenmerkende luganawijn.

In het oosten, waar het meer heuvelachtig is, is de bodem ook meer zanderig. Het kan zinderend warm worden in Italië, maar door de ligging aan het Gardameer heerst er in Lugana een gematigd klimaat.

DRUIF

De lokale druif is de turbiana, ook wel trebbiano de Lugana genoemd. Deze soort is verwant aan de andere trebbiano variëteiten, de meeste aangeplante witte variëteit in Italië. Er werd lange tijd gedacht dat de turbiana dezelfde druif is als de verdicchio de Castelli de Jesi uit de Marken, midden-Italië, maar uit recent onderzoek blijkt dat deze druiven toch twee verschillende rassen zijn.

WIJNEN

De turbiana gedijt perfect in het klimaat en op de bodem en dat levert heerlijke witte wijnen op. De wijn moet minimaal 90% uit turbiana bestaan, maar de meeste producenten maken wijnen met 100% turbiana.

Het overgrote deel, zo'n 90% van de geproduceerde lugana's is een 'gewone' lugana. In het algemeen zonder houtrijping, maar sommige producenten laten de lugana wel op de fijne lie rijpen voor meer smaak, structuur en body. Kenmerkend voor een lugana is de lichtgele kleur, met bloemige en kruidige aroma's. De smaak is fris, iets ziltig, met mooie citrustonen en een lange afdronk. Daarnaast heb je nog de lugana superiore en riserva, met respectievelijk minimaal 12 en 24 maanden rijping. Dat mag zowel hout als rvs zijn, de riserva moet van de 24 maanden minimaal 6 maanden op de fles rijpen. Door de rijping wordt de smaak complexer, komen de ziltige tonen meer naar boven, maar de wijn behoudt zijn mooie zuren.

Mondjesmaat wordt er een vendemia tardiva gemaakt, waar de druiven lang aan de stokken blijven hangen en van de overrijpe druiven een zoete wijn gemaakt worden. Tot slot kan men ook nog een spumante, een mousserende lugana vinden, die mag zowel volgens de méthode traditionnelle als de Charmat-methode gemaakt worden.



1898

SARTORI
 DI VERONA



SARTORI LUGANA 'LA MUSINA'

Sartori, één van de belangrijkste producenten uit Verona, maakt ook een heerlijke Lugana, de 'Musina', uit het centrum van de regio. De druiven worden in gehele trossen zacht geperst, gevolgd door een temperatuur-gecontroleerde vergisting.

De wijn rijpt grotendeels in roestvrijstalen vaten voor 4 tot 5 maanden, en voor een klein deel op eikenhouten vaten, voor 2 maanden.

Het resultaat is een lichtgele wijn met groene reflecties. Met delicate fruitige en bloemige aroma's en een plezierige droge en gebalanceerde smaak. Past perfect bij zoetwatervis als gebakken forel, maar ook bij andere vissoorten of schelp- en schaaldieren. Of serveer bij een spaghetti vongole en vitello tonnato.



GRAND CRU

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE, PREMIER GRAND CRU CLASSÉ B- SAINT-EMILION

Château La Gaffelière, met zijn gotische silhouet, ligt iets ten zuiden van het stadje Saint-Emilion op de coteaux, pal aan de zuidelijke toegangsweg naar Saint-Emilion. Sinds het opstellen van de classificatie van Saint-Emilion in 1959, is Château La Gaffelière geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé B.

De druivenstokken van dit wijnhuis staan aangeplant op een uitzonderlijk terroir, ook wel 'de gouden driehoek' genoemd. Genesteld tussen de heuvels van Pave en Ausone, wordt op deze plek al sinds de vierde eeuw wijn gemaakt. Een bij dit château ontdekt mozaïek uit de Gallo-Romeinse tijd met daarop een druivenrank afgebeeld is hiervan het bewijs. Er wordt verondersteld dat dichter Ausonius, naamgever van Château Ausone, in de vierde eeuw al wijngaarden bezat op dezelfde plek waar zich tegenwoordig de wijngaarden van Château La Gaffelière bevinden.

Momenteel strekt het wijngoed zich uit over 32 ha. De druivenstokken bevinden zich op het kalksteenplateau, de op het zuiden gerichte heuvelzijde en aan de voet van de heuvel. De wijngaarden zijn voor 75% beplant met merlot en voor 25% met cabernet franc. Het kalksteenplateau en de helling hebben een kalkhoudende ondergrond (Fronsac molasse), terwijl

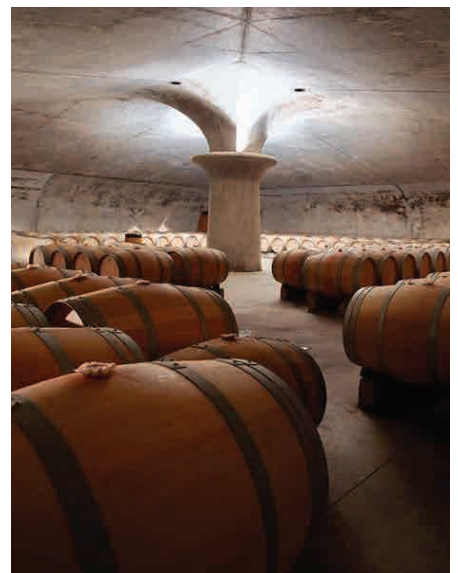
aan de voet van de helling de bodem lichter is en voornamelijk bestaat uit zand en kiezels. Een geweldig terroir is natuurlijk helemaal niets zonder de toewijding van mensen.

De familie De Malet Roquefort runt het wijngoed al meer dan drie eeuwen vol passie. Sinds het jaar 2000 zijn zij gestart met een omvangrijk herbeplantingsprogramma, duurzame wijnbouw en hebben zij flink geïnvesteerd in de wijnkelder. Hierdoor is de afgelopen jaren de kwaliteit van zowel de Grand Vin als de tweede wijn 'Clos La Gaffelière' sterk gestegen.

CLOS LA GAFFELIÈRE

Clos La Gaffelière jaargang 2017 is een blend van 85% merlot en 15% cabernet franc. De druiven zijn afkomstig van de jongere druivenstokken, met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. De wijn heeft 12 maanden houtrijping ondergaan op gebruikte Frans eikenhouten vaten (één en twee jaar oud).

Het resultaat is een stijlvolle Saint-Emilion, met verleidelijke aroma's van rijpe bessen, zwarte kersen, vanille en geroosterde amandelen. De smaak is vol en stevig, met volop tonen van donkere fruit en specerijen.





ROUSSILLON, UITZICHT OP DE PYRENEËN

"Binnen de voormalige provincie Roussillon, de zuidelijkste van het Franse vasteland en met als hoofdstad Perpignan, varieert het landschap van lieflijk tot geteisterd, van vruchtbare plateaus tot stenige heuvels, en van stranden op zeeniveau tot de vaak besneeuwde top van de Mont Canigou. En als het er waait, dan stormt het. Er wordt ook wijn gemaakt, véél wijn. Enkele van de beste rode soorten komen van hellende akkers als die hier afgebeelde."

Dit schilderij wordt getoond en toegelicht in het boek 'De 175 mooiste van Hubrecht Duijker vinpressionist', website www.vinpressionist.com.

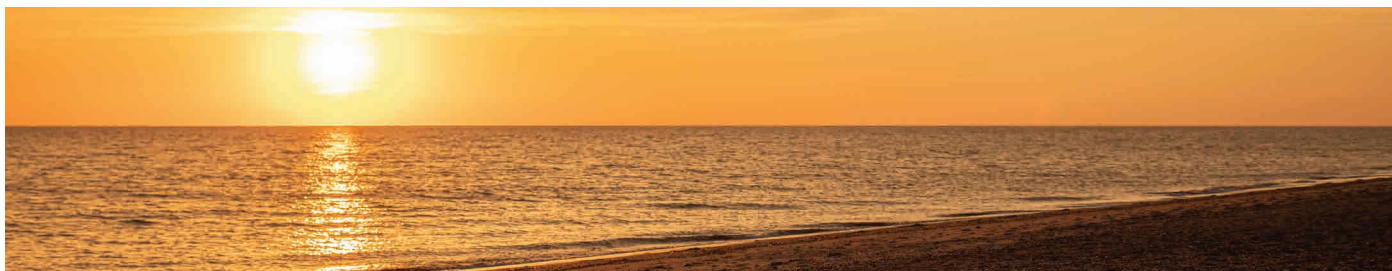
Vinpressions is 's werelds eerste wijnguitgave waarin wijnsoorten en wijnsmaken op artistieke wijze worden 'gevisualiseerd'. Namelijk door schilderijen van de auteur zelf – vinpressionist Hubrecht Duijker.

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.



**EEN SCHILDERIJ VAN
HUBRECHT DUIJKER**



Dinsdag 21 juni vond er een zeer bijzondere wijnproeverij plaats bij Beachclub'tGorsjeaandeBrouwersdam in Ouddorp. Muziek liefhebbers zullen nu waarschijnlijk opveren bij het lezen van het woord Brouwersdam; inderdaad is dit sinds jaar en dag de locatie voor CAS, Concert At Sea.

En muziek zat er zeker in deze avond; prachtige wijnen uit de Elzas van het wijnhuis Dopff au Moulin, geschakeerd met zeer uiteenlopende gerechten die allemaal perfect pasten bij de wijnen. Niemand minder dan Etienne-Arnaud Dopff, eigenaar en telg van dit befaamde wijnhuis en vertegenwoordiger van alweer de 13e generatie.

De familie Dopff vestigde zich in de 17e eeuw in Riquewihr. Aanvankelijk waren opeenvolgende generaties meesterkuijer. Het was Jean Dopff die aan het begin van de 19e eeuw geheel voor de wijn koos: hij vestigde zich als

"gourmet", ofwel beëdigd wijnhandelaar. Zijn zoon Jean-Gustave volgde hem op en begon met de opbouw van het familiewijngoed. Rond 1900 begint een jonge Julien Dopff, na een stage in Reims, als eerste in de Elzas, met de productie van mousserende wijn volgens de 'methode traditionnelle'. Hij legt daarmee de basis voor wat later bekend zal worden als 'crémant d'alsace'. Julien Dopff zorgde voor nog een grote innovatie: hij was de eerste die de elzasserswijn begon te bottelen op de nu zo bekende lange, slanke fles.

Om te bewijzen dat zijn wijnen ook op de fles een lange reis goed zouden doorstaan, zond hij een partij heen en weer naar Australië. De wijnen bleken na terugkomst nog in perfecte conditie en Elzasserswijnen konden de wereld gaan veroveren. Intussen is Dopff au Moulin uitgegroeid tot één van de leidende wijnhuizen in de Elzas en is het marktleider op het gebied van crémant

d'alsace. Het eigen wijngoed meet meer dan 70 hectaren en daarmee is Domaines Dopff het grootste wijngoed in het hart van de Elzas. Het bedrijf is nog altijd voor 100% in handen van de familie.

Etienne-Arnaud vertelde honderduit over de Elzas, haar wijnen en de wijnen van Dopff. Ieder gerecht werd steeds vergezeld door twee wijnen en daarmee kon steeds worden besproken welke wijn het meest bij het gerecht paste. Een mooie én zeer leerzame ervaring! Vaak worden Elzas-wijnen gekoppeld aan bijvoorbeeld asperges of zuurkool, wat tenslotte het streekgerecht is van de Elzas maar Elzas-wijnen met vis is werkelijk ook zeer mooi.

En gezien de prachtige locatie met uitzicht op zee en aan het eind van de avond een schitterende zonsondergang, is de keuze voor visgerechten niet heel vreemd.



Onderstaand menu kregen de gasten geserveerd:

TERRINE DE LOTTE

Een terrine van zeeduivel met zalmeitjes, dille en citroen.

Dopff au Moulin Crémant d'Alsace
Cuvée Julien Brut



FLAMMKUCHEN AU SAUMON

Crème fraîche, groene asperges, spinazie en zalm.

Dopff au Moulin, Pinot Blanc 2020 &
Dopff au Moulin, Just Alsace 2020



SUSHI 'SURF & TURF'

Gebakken garnaal, avocado, okonimiyaki en bosui.

Dopff au Moulin, Riesling Cuvée
Europe 2020 & Dopff au Moulin, Pinot Gris 2020



STEAK DE THON AUX SHORTS DE SÉSAME

Tonijnsteak met sesamkorst en meiknol puree.

Dopff au Moulin, Pinot Noir 'Rouge des 2 Cerfs' 2021



FILET DE MERLU

Heekfilet gemarineerd in kerrie op een bedje van broccoli-puree en dragonsaus.

Dopff au Moulin, Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2015
Dopff au Moulin, Gewurztraminer Grand Cru Brand 2017



LE PETIT-GRAND DESSERT

Dopff au Moulin, Vendanges Tardives Riesling 2015

Het was een zeer memorabele avond met dank aan Michella, sommelier van Beachclub 't Gorsje, het team van Beachclub 't Gorsje, Gert-Jan van Veen, eigenaar van Goedereede Wijnen en uiteraard Etienne-Arnaud Dopff.

Ook Kelly Kradux verdient een pluim voor de schitterende foto's!

GRÜNER VELTLINER

OOK BUITEN OOSTENRIJK HET ONTDEKKEN WAARD

Een heerlijke dorstlesser en prettig verkwikkend op terras of aan tafel; zo kan men de grüner veltliner het beste omschrijven!

De typische grüner veltliner is bleekgroen, fruitig en droog. Niet zelden herkent men een wit pepertje in de afdronk. Grüner veltliner heeft een tamelijk hoge zuurgraad, redelijk wat body en niet zelden bespeurt men er een licht koolzuurprikje in en altijd heeft grüner veltliner een kruidig, muskaatachtig aroma dat heel in de verte doet denken aan het pikante aroma dat vrijwel alle Elzasser wijnen bezitten.

IN OOSTENRIJK

In vrijwel alle wijnregio's in Oostenrijk staat grüner veltliner aangeplant, met uitzondering van de regio Steiermark. Deze regio ligt als enige wijng gebied duidelijk in de mediterrane invloedssfeer en de witte wijnen zijn hier weliswaar dominant; zo staat er de nodige muskateller, pinot blanc en zelfs chardonnay aangeplant. Voor grüner veltliner is het hier eenvoudig te warm.

Maar toch kan grüner veltliner onmiskenbaar gezien worden als hét druivenras van Oostenrijk. Over het algemeen is de grüner veltliner een gezonde wijnstok en hij is uitstekend opgewassen tegen koude winters. Wel heeft hij tamelijk veel last van valse meeldauw en rijpt hij ook vrij laat. De wijnstok is zeer productief, opbrengsten van 100 hl per ha worden moeiteloos gehaald. Daarmee wordt grüner veltliner ook wel de muller-thurgau van Oostenrijk genoemd.

In Moravië, aan de andere kant van de Tsjechische grens, wordt grüner veltliner eveneens verbouwd terwijl hij in Hongarije rond Sopron de wat slappe soproni veltlini oplevert. De grüner veltliner trekt zich heel dertel, terecht, niets van grenzen aan.





KELLERMEISTER
GRÜNER VELTLINER



WEINZIERL
GRÜNER VELTLINER



HUNTER'S
GRÜNER VELTLINER

IN NIEUW-ZEELAND

Meer recent is de aanplant van grüner veltliner in Nieuw-Zeeland. Op het Zuidereiland, als onderdeel van het grotere Marlborough, bevinden zich de wijngaarden van Rapaura. Een kleine wijnregio net even ten noorden van de stad Blenheim.

Rapaura staat bekend om haar steenachtige bodem, haar vele rivieren (Rapaura betekent ook 'stromend water') en het koele klimaat. Het ligt redelijk afgeschermd van de Pacifische Oceaan, waardoor het verschil tussen dag- en nachttemperatuur iets groter wordt. Over het algemeen zijn de bodems hier best wel vruchtbaar, wat betekent dat de opbrengsten automatisch hoger liggen. Druivenrassen als sauvignon blanc en pinot noir doen het hier goed maar ook een grüner veltliner geeft hier zeer goede resultaten.

HUNTER'S

Neem bijvoorbeeld de grüner veltliner van Hunter's. Na persing van hele trossen, die niet worden ontsleuteld wordt het sap vergist in eikenhouten vaten. Vervolgens rijpt de wijn nog 10 maanden op de 'fijne lie' in de eikenhouten vaten.

Het resultaat is een elegante en veelzijdige grüner veltliner, met aroma's van wit steenfruit, citrus en florale tonen. In de mond is de wijn fris en geconcentreerd met tonen van nectarine, rijpe peer en een vleugje gebrande noten. Door de subtiele houtrijping, is de afdronk rond en licht vetig.

Hunter's uit Marlborough heeft de reputatie dat ze jaar na jaar wijnen van een constante hoge kwaliteit produceren. Drijvende kracht achter dit bedrijf is eigenaresse Jane Hunter. Haar man Ernie Hunter bracht in 1983 de eerste jaargang op de markt. In 1984 was hij zelfs de eerste die Nieuw-Zeelandse wijnen in Europa onder de aandacht bracht.

Op 37-jarige leeftijd kwam Ernie echter om het leven bij een motorongeluk, Jane besloot zijn werk voort te zetten. Door haar doorzettingsvermogen en de vastbeslotenheid om de potentie van de wijngaard ten volle te benutten is Hunter's uitgegroeid tot een gewaardeerde wijnproducent in Nieuw-Zeeland en een groot aantal landen in de wereld.

De productie bedraagt op dit moment zo'n 60.000 dozen (12 fles) waarvan ongeveer de helft wordt geëxporteerd. Hunter's is door "Sustainable winegrowing New Zealand" gecertificeerd als bedrijf wat voldoet aan alle eisen met betrekking tot het duurzaam verbouwen van druiven. Daarnaast worden bij de productie de meest veilige methoden voor milieu en volksgezondheid toegepast. Doel hiervan is: De natuurlijke omgeving in en om de wijngaarden te beschermen, de mensen die in en om de wijngaarden werken en wonen te beschermen en de consumenten die wijnen drinken gemaakt van de druiven uit deze wijngaard, de hoogst mogelijke veiligheid te bieden.

De wijngaarden worden continu in de gaten gehouden met de meest moderne technieken, om aan alle eisen van "Sustainable winegrowing New Zealand" te kunnen voldoen.



TORBATO

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Door de Feniciërs in vroeger tijden het Middellandse Zee gebied binnen gebracht, beleefde de wijndruif torbato haar hoogtijdagen in de vroege middeleeuwen.

De wijndruif stond aangeplant in delen van Spanje, Italië, de eilanden en Frankrijk. In Frankrijk, in de Roussillon, staat torbato nog altijd aangeplant maar luistert daar naar de naam 'tourbat'. Ook het synoniem malvoisie du Roussillon wordt vaak gebezigd. Buiten de Roussillon komen we de druif opvallend weinig meer tegen. Behalve op het eiland Sardinië.

En dan vooral in wijngaarden in de buurt van Alghero. Hier op de kalkrijke gronden geeft torbato zeer mooie resultaten. Eén van de oudste, continu producerende wijnhuizen van Sardinië, Sella & Mosca, werkt veel met torbato; een laat rijpend ras, dat doorgaans eind september, begin oktober wordt geoogst.

Torbato produceert frisse, droge witte wijnen met een pittige mineraliteit en bloemige elementen. De witte druif is niet heel gemakkelijk te bewerken in de wijngaard en dat is de hoofdreden voor het feit dat druif nog maar weinig staat aangeplant. Torbato betekent zoveel als 'troebel', geen gekke benaming aangezien het druivensap inderdaad wat troebel is.

Het vruchtvlees van de torbato is zeer vezelrijk. Dat vraagt om een bijzondere behandeling: na kneuzing blijft de most korte tijd bij lage temperatuur in contact met de vaste bestanddelen van het fruit. Dan treedt er een natuurlijk proces onder invloed van enzymen op, waarbij de textuur van het sap wordt verzacht en waarbij veel aroma wordt onttrokken.

Dan wordt de most geklaard en gist het verse druivensap gedurende twintig dagen lang bij lage temperatuur.



SELLA & MOSCA Terre Bianche
Alghero Torbato DOC



• DGH • DE GROTE HAMERSMA

Harold Hamersma is van oorsprong een reclameman, een copywriter en bovenal wijnliefhebber. Harold is onder meer de vaste wijnschrijver 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 wijngaids van Nederland. Voor deze editie van De Wijnkenner zijn weer vier heerlijke wijnen geselecteerd om van te genieten.



BELLUSSI, PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE EXTRA DRY

Geproefd op 1 juni 2022

Sjieke versie en komt als beste uit de bus van alle geproefde prosecco's van Bellussi. Waarom? Niet alleen omdat dit de DOCG Valdobbiadene is, maar hij heeft een zachtere bubbel. Mooier en meer geïntegreerd. Hij is nog altijd 'op het fruit gemaakt' en heeft meer finesse.

De appels zijn glimmender en geler, sommige zelfs rood. De peren zijn rijper. Grenadine komt om de hoek kijken in de vorm van granaatappel, besjes en vlierbloesem. Zelfs geschikt voor aan tafel: kan garnalen aan. Ook van de barbecue, als spies. Maar heeft nog liever sushi.



HUNTER'S, GRÜNER VELTLINER 2019

Geproefd op 14 mei 2022

Wit uit Marlborough, zonder dat het sauvignon blanc is. Da's even wennen, maar zeker niet schrikken. De grüner veltliner is in Nieuw-Zeeland al bijna even 'groovy' als in Oostenrijk. En oogstjaar 2019 toont nog geen spoor van vermoeidheid. Is zelfs sterwaardig.

Met diepgang, de bekende witte peper, appelmoes en sappige Doyenné du Comice peren. Rijk en vol. Bijna romig zelfs. Een veltliner met vulling. Met 13,5% proeft het warmer dan je verwacht. Desalniettemin zonder meer de moeite waard om te proberen.



SARTORI, VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 'MONTEGRADILLA'

Geproefd op 23 mei 2022

Montegradilla is de naam van het wijngoed. Valpolicella de streek. Classico betekent dat we binnen de oorspronkelijke begrenzing van het gebied zitten. Rijpt bijna twee jaar op hout en mag dan als Superiore door het leven gaan.

Heel volwassen valpolicella. Zonnig en vol met rijpe bramen, kersenbonbons en grote mensentannines. Dik. Tegelijkertijd krijg je bij iedere slok zin in een volgende. En misschien ook wel in een carpaccio met truffelmayonaise.



DOMAINE DE LA VILLE ROUGE, 'NATHAN' CROZES-HERMITAGE 2020

Geproefd op 30 mei 2022

Witte Crozes-Hermitage. Onbekend? Zeker niet onbemand. Voor als je chardonnay even beu bent. Je avontuurlijkheid wordt direct beloond!

Blend van 'de Peppi-en-Kokki van de Rhône': marsanne en roussanne. Staan altijd garant voor steenfruit: perzik, nectarine en abrikoos. In dit geval steengoed. Vol, rijp en rijk. Negen maanden sur lie gerijpt op eiken. Enigszins obscuur, met marsepein, gele appel en salmiak. Knap gemaakt. Frisheid met breedte. Serveren bij in de boter gebakken kabeljauw met Hollandaise saus. Dragon geen bezwaar.





WINE & WHISKY INSPIRATION BBQ

Wat is er heerlijker dan bij smakelijke barbecue-gerechten ook bijpassende wijnen te kunnen serveren? Alleen de combinaties zijn voor velen nog wel eens lastig te maken. Dat dit allemaal geen 'science rock' hoeft te zijn, viel te bemerken tijdens de Wine & Whisky Inspiration BBQ in de lommerrijke bossen van Landgoed Pijnenburg bij Lage Vuursche, Utrecht. Op maandag 20 juni, mooi in het zomerseizoen vond dit evenement plaats. Onder een heerlijk zomers zonnetje schuifelden de genodigden één voor één binnen.

Een glas Marie-Christine rosé van Chateau l'Aumerade stond klaar omdat rosé nu eenmaal wordt geassocieerd met de barbecue. Meer verrassender was daarom de Alvi's Drift MCC Brut die ook als welkomstdrankje werd gepresenteerd.

Deze Alvi's Drift MCC Brut valt op door haar fijne mousse mousse en aroma's van appel, citrus en tonen van brioche. In de mond is de wijn fris, licht filmend, met goede zuren en een complexe, harmonieuze afdrank. Brut Nature is een mousserende wijn afkomstig uit Zuid-Afrika zonder toegevoegd suiker en deze is gemaakt volgens de Methode Cap Classique (MCC) met een tweede fermentatie op fles, net zoals in de Champagne streek. De Alvi's Drift MCC Brut Nature is gemaakt van chardonnay (70%) & pinot noir (30%). De chardonnay komt van kalkrijke bodems, aan de oevers van de Breede Rivier. De pinot noir groeit op leisteen, op noordwaarts gerichte hellingen. De druiven worden 's ochtends vroeg geplukt om de fijne zuren te behouden.

De druiven worden met de hand geplukt en als volledige trossen zacht geperst met de pneumatische pers. De most wordt onder lage temperaturen vergist om vervolgens 36 maanden op de lie te rijpen. Daarna ondergaat de wijn de 2de vergisting op fles. Na de dégorgement wordt geen suiker toegevoegd, waardoor de wijn zo zuiver mogelijk tot zijn recht komt. Een prachtige dorstlesser!

Een land waar barbecueën welhaast in het DNA van de bevolking lijkt te liggen opgeslagen, is natuurlijk Argentinië. Het walhalla voor vleesliefhebbers. Uiteraard waren ook de wijnen uit dit land vandaag aanwezig.

Diane en Hervé Fabre van het wijnhuis Phebus zelf waren vanuit Argentinië overgevlogen om hun wijnen onder de aandacht te brengen. En uiteraard gooide de Phebus Malbec Reserva zeer hoge ogen.

COQUILLES IN COMBINATIE MET ROSÉ

Het eerste gerecht wat men kreeg voorgeschoteld was een spies met twee coquilles. Omwikkeld met spek, geserveerd met een rucolapesto en aardappelcrème best een prettige binnenkomer! Als je aan coquilles denkt, denk je natuurlijk meteen aan de Provence. En daarom werd er bij dit gerechtje ook de Marie-Christine rosé bij dit gerechtje geschonken. Met haar subtiele geur, met volop aroma's van kleine rode vruchtjes en een zekere kruidigheid een hele smakelijke begeleider. Tel daarbij op dat de smaak

van deze Marie-Christine rosé heerlijk fris en fruitig is, met een volle, kruidige en sappige, romige afdrank en je begrijpt waarom velen met deze rosé wegliepen... Heel verrassend was het om de twee coquilles te doen vergezellen van een 12 jaar oude Old Pulteney whisky uit de Highlands van Schotland. Juist vanwege de maritieme invloeden van deze whisky paste deze perfect bij dit gerecht.





VIS EN VEGETARISCH

Ook het tweede gerechtje was er één uit de zee: zalm, gemarineerd in Big Peat, warm gerookt boven het vuur, met krieltjes en een whisky-barbecuesaus, ook gemaakt met Big Peat. Deze Big Peat is een regelrechte krachtpatser, afkomstig van Islay, Schotland. Een blended malt bestaande uit onder andere whisky's van Ardbeg, Caol Ila, Bowmore en Port Ellen. Zeker geen whisky om zonder handschoenen aan te pakken maar een geweldige combinatie bij de warm gerookte zalm. Voor degene die het wat minder heftig wilde, was daar de Chardonnay Reserve van Alvi's Drift, Zuid-Afrika. Deze wijn ging dankzij de houtrijping en mooie ronde smaak ook geweldig samen met de zalm.



Ook liefhebbers van vegetarisch werden niet vergeten; Zuid-Amerikaanse invloeden werden voelbaar door de geroosterde maïskolf, geroosterde halloumi, polenta en een salsa verde. Daarbij was ook een Zuid-Amerikaanse wijn uitgezocht: de Sauvignon Blanc Reserva van Viña Ventisquero. Een mooie wijn die opvalt door haar heldergroene kleur. Een krachtige en stuivende geur met hints van citrus en tropisch fruit maar ook kruidige tonen. Deze wijn is ooit tot de beste Sauvignon Blanc van Chili uitgeroepen en heeft een uitstekende balans tussen de zuren en het tropische fruit. Een wijn met een prachtige lange afdronk.



Als whisky werd wederom een Old Pulteney geserveerd, maar deze keer de Flotilla. Deze Flotilla is een speciale botteling van Old Pulteney. Deze whisky is in 2010 gestookt en met de naam grijpt de distilleerderij terug naar de maritieme banden die er altijd in Wick, waar de distilleerderij gevestigd is, geweest zijn. Een Flotilla is een kleine vloot schepen. Iets waar de thuishaven van deze heerlijke whisky zeker bekend mee is.

Deze Flotilla heeft in de smaak de zoetheid van vanille met hints van groene appel en citroen. In de achtergrond een zilte zweem. Versgemalen kruiden gaan over in tonen van toffee en kokos. De Flotilla heeft een mooie krachtige afdronk met een warme lange finish.



Na de vis en de vegetarische gerechten was het tijd voor vlees op de barbecue! Lage Vuursche kwam in Argentijnse sferen met een eigen versie van de choripan: een geroosterd broodje met lamsmerguez van de asado en verse chimichurri. Ook voor de wijn gingen we naar Argentinië: de Phebus Malbec Reserva, uit Patagonië. De Malbec, naar wens licht gekoeld, past perfect bij vleesgerechten van de barbecue! Bij dit vleesgerecht past ook een wat steviger whisky: de Smokehead Sherry Bomb. Deze rokerige Islay Sherry Bomb is gelagerd op de mooiste Oloroso sherryvaten en is gebotteld op 48% vol. De whisky kenmerkt zich als fruitige, pittige en zoete rookbom met een sherry vuistslag!

We eindigden de avond met een bavette 'Biltong Style' met zoete aardappel en een zachte rode wijn-botersaus, gemaakt met Alvi's Drift 221 Special Cuvée Red Blend. Deze wijn werd ook bij het eerste gerecht geschonken: een niet te zware rode wijn en geweldig voor bij de barbecue. Voor de whisky liefhebber werd er ook bij dit vleesgerecht weer een Smokehead geserveerd, deze keer de 'gewone' variant. Smokehead Single Malt is een rijke zware peated whisky met een intense smaak, sterk beïnvloed door turf en zeewier. De smaak is fruitig en intens, je herkent sherry, jodium, toffee, rook en zeezout gecombineerd met een delicaat zoetje. Een zeer krachtige whisky voor de ervaren whiskydrinker.

KORT SAMENVAT

Het was een heerlijke avond! In een ontspannen sfeer werd er volop genoten van de gerechtjes en de bijpassende dranken. We hopen dat de gasten nieuwe inspiratie hebben opgedaan om ook zelf bijzondere gerechten op de barbecue te maken en daar natuurlijk ook een heerlijke bijpassende wijn of whisky bij te serveren.







LA REINE EEN COLUMN VAN NIEK BEUTE

Als er gesproken wordt over de kwalificatie van druivenrassen, dan scoort riesling uitermate hoog, hij heeft de bijnaam 'King of grapes' gekregen. Het is waar, riesling kan groots zijn en op vele manieren. De druif die meerdere gedaantes kan aannemen. Hij is ook nog eens in staat om in al zijn levensfasen in topvorm te zijn. Van piepjong tot decennia oude flessen; ze zijn altijd prachtig. En dat met zijn unieke stoere riesling karakter.

En als er een koning is, dan is er ook de koningin van de witte druiven. De Franse vertaling voor koningin is 'la reine'. De koningin onder de witte druiven is mijns inziens zij die zowel gracieus als verleidelijk kan zijn. Met een niet te onderschatten karakter en pit. De druif die niet met haar krachten smijt, maar juist inzet met welbespraakte en poëtische bevoegenheid. Niet bezig om je van je sokken te blazen maar juist degene die je uitnodigt om iets nieuws te zien. Opnieuw na beleving te kijken en daarbij ook jezelf te beschouwen. La reine is hiertoe in staat door de gevoeligheid waarmee ze iedere drinker weet te raken.

Ik heb het niet over de welbekende chardonnay. Het is zeker één van de meest bijzondere druivenrassen maar niet de koningin onder de witte druiven. Chardonnay is voor mij de gedaantewisselaar onder de druiven. Hij is als het ware het instrument dat je voor alle soorten muziek zou kunnen

gebruiken. Daarom is chardonnay ook zo geliefd onder wijnmakers. Het is immers een uiterst dienstbare en plooibare druif. Chardonnay is in staat om alle klimaten en culturen in wijn weer te geven, en dat kunnen er maar weinig.

Voor mij is er maar één koningin onder de witte druivenrassen, en haar naam is chenin blanc. Ze combineert haar grootse verfijning, met een enorme zuurgraad. Ze grijpt je aandacht, om je vervolgens te bedwelmen in haar schoonheid. Ze is een activist van de schone kunsten. Ze roert je keer op keer met haar literatuur en passie.

Net als riesling beheerst ook chenin vele wijndisciplines. Zo zijn er de beendroge intense chenin wijnen. Maar brengt net zo makkelijk halfdroge of halfzoete wijnen voort. Het kunnen ook rijk opgemaakte wijnen zijn. En dan zijn er de edelzoete wijnen van chenin blanc, deze behoren tot de absolute wereldklasse.

Voor het epicentrum van chenin-wijnbouw reizen we af naar het Loire dal van Frankrijk. Net buiten de stad Tours bevinden zich de wijngaarden van Vouvray. Voor mij de 'holy grail' van chenin blanc. Hier wordt, ieder jaar weer, gezocht naar de ultieme balans tussen rijpheid en intensiteit. Het geeft wijnen van grote charme en een indringende striktheid. Het hoogst haalbare onder de vouvray wijnen zijn de edelzoete wijnen die de eeuwige jeugd belichamen.

Graag deel ik mijn liefde voor chenin waar ik kan, en laten we het dan ook maar meteen met een vouvray doen. Om het eerste contact zo spontaan mogelijk te laten zijn, stel ik je voor aan een mousserende vouvray. In de hoop dat het een aanzet is tot een verdere vriendschap. Chenin is namelijk ook in staat om prachtige bubbels voort te brengen.

In mijn glas beweegt er sierlijk een ketting van bubbels, die zich begeeft in een glinsterende strogele wijn. Het is de Vouvray 'Insolite' Extra Brut van Denis Meunier. Denis is de 3e generatie wijnmakers van het domein. Hij beschikt over wijngaarden die 65 jaar geleden zijn aangeplant door de grootvader van Denis. De 'insolite' wordt volgens de traditionele wijze gemaakt. Het geeft het parfum van witte bloemen, fris appelfruit en een snuffe honing.

De wijn heeft een prachtig verweven mousse. De wijn is een mix van rijkdom in smaak en intense verfrissing. Het laat zich net zo makkelijk genieten bij het de borrel, als bij een zomerse lunch in de tuin. Eén ding staat vast, dat het gegarandeerd een smaakvol en bruisend moment zal worden. Laat het een inspirerende introductie zijn op de wonderlijke wereld van chenin blanc.

Voor nu hef ik het glas en doe ik een bruisende proost op chenin, en alle ontmoetingen die aanstaande zijn!

Proost en groet,

Vinoniek

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

VOUVRAY

DOOR MIKE OVERVLIET

Denkend aan Holland zie ik brede rivieren traag door oneindig laagland gaan... een zeer bekende zin van dichter Hendrik Marsman en dezelfde gedachte komt naar boven als ik aan de o zo bekende wijnstreek onder Parijs denk. De wijngaarden van de Loirevallei. Ook de Loire stroomt geruisloos door het land en lijkt geen haast te hebben.

Vroeger was de Loire een drukke vaarroute van Parijs naar het achterland van Frankrijk maar dat is al heel lang verleden tijd. De Loire is de verbindende factor van een hele schare kleine maar o zo interessante wijngeschiedjes en wijndorpen. Sancerre, Pouilly-sur-Loire, Amboise en Vouvray; om er maar een paar te noemen.

Vouvray heeft mijn hart gestolen; het ligt zo heerlijk in een flauwe bocht in de Loire, voorbij Amboise en met de stad Tours op de achtergrond. De wijnen van Vouvray behoren tot de regio Touraine en zijn stuk voor stuk pareltjes. Allen gemaakt van de chenin blanc druif. Chenin blanc is een zeer bijzondere wijndruif want men kan er strakdroge wijnen van maken, maar ook off-dry tot dessertwijnen en zelfs mousserende wijnen in de vorm van een 'crémant de Loire'. Één hiervan is de Vouvray Extra Brut 'Insolite' van Denis Meunier.

INSOLITE

De wijn heet 'Insolite', het Franse woord voor ongebruikelijk. Wat is er dan zo ongebruikelijk aan deze wijn? De wijn wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle, waarbij de eerste vergisting plaatsvindt op een lage temperatuur (15-17°C) in roestvrijstalen tanks. Dit gebeurt met gisten die van nature op de druiven aanwezig zijn en de vergisting wordt gevolgd door een rijping van 4 maanden op de fijne lie.

Normaal gesproken wordt er na botteling een 'Liqueur de Tirage' (een mengsel van wijn, suiker en gist) toegevoegd, waardoor de tweede vergisting plaatsvindt in de fles. Bij de Insolite wordt er geen extra suiker toegevoegd, en vindt de vergisting plaats met de nog aanwezige suikers in de wijn. Ook na de tweede vergisting wordt er geen suiker toegevoegd, de wijn wordt geclassificeerd als extra brut. Na de tweede vergisting (op fles) rijpt de wijn nog minimaal 3 jaar.

De 'Insolite' wordt niet ieder jaar gemaakt. Alleen in jaren met veel zon, waardoor de chenin blanc druiven genoeg suikers bevatten voor de twee vergistingen, wordt deze mousserende wijn gemaakt.

Vouvray is de meest bekende appellatie van het Loire gebied voor de Chenin Blanc. Het domaine kwam net na de Eerste Wereldoorlog in de familie. In 2012 nam Denis (derde generatie) de 13 hectares chenin blanc (met 65 jaar oude stokken) van zijn vader en oom over. Hoewel Denis Meunier nog jong is, is hij één van de meest veelbelovende wijnmakers van Vouvray. Wijnboer worden was altijd al waar hij van droomde, hij zat al jong op de tractor om in de wijngaarden te ploegen. Het is zijn passie om zijn eigen wijnen te creëren die een weerspiegeling zijn van het terroir waar de druiven op staan. Een terroir en een landschap wat door Hendrik Marsman beschreven lijkt in zijn tijdloze gedicht:

...en in de geweldige ruimte verzonken de boerderijen verspreid door het land, boomgroepen, dorpen, geknotte torens, kerken en olmen in een grootsch verband...



DENIS MEUNIER VOUVRAY EXTRA BRUT INSOLITE

De Vouvray Extra Brut 'Insolite' van Denis Meunier is een biologische mousserende wijn uit de Vouvray, Loire en is de favoriet van wijnmaker Denis Meunier.

De neus is expressief, met fruitige en frisse aroma's van Granny Smith-appels en tonen van rijpe druiven. De wijn, gemaakt van chenin blanc, is complex en fruitig, heeft een fijne mousse en een aangename lengte: kortom een zeer feestelijk glas!



BIODYNAMISCH IN DE RHÔNEVALLEI: DOMAINE DE LA VILLE ROUGE

Domaine de la Ville Rouge ligt in het hart van de noordelijke Rhônevallei, bij het plaatsje Mercurol. Het domaine is opgericht in 1919 door Paul Girard en nog steeds in familiebezit. Paul werd opgevolgd door zoon Gaston, in 1975 nam diens zoon Edgar de leiding over en in 2006 kwam Sébastien na zijn studie oenologie bij zijn ouders in het bedrijf als wijnmaker. Sébastiens vrouw Audrey is sinds 2016 betrokken bij het wijnbedrijf en is verantwoordelijk voor de zakelijke kant van het bedrijf.

In de beginnende jaren had het wijngoed slechts een paar hectare aan wijngaarden en werd het fruit ingekocht. Inmiddels is het uitgebreid tot twintig hectare aan wijngaarden in de appellaties Crozes-Hermitage en Saint-Joseph. In deze wijngaarden zijn de volgende druivenrassen aangeplant: marsanne, roussanne, chardonnay, viognier, syrah, merlot, marselan en pinot noir.

Ook is het wijngoed gemoderniseerd en worden de wijnen nu volledig op het wijngoed gevinifieerd. Niet alleen zijn de wijnen biologisch gecertificeerd sinds 2012, ook is het bedrijf sinds 2018 aangesloten bij Biodyvin, een collectief van wijnboeren die biodynamisch werkt volgens strenge richtlijnen. Zo heeft Sébastien een natuurlijk ecosysteem binnen de wijngaarden gecreëerd, door onder andere het inzaaien van grassen, bloemen en kruiden tussen de rijen met wijnstokken, het planten van honingplanten die bijen aantrekken, het gebruik van organische mest, het planten van hagen en het plaatsen van vogelhuisjes. Het doel is het vergroten van de biodiversiteit in de wijngaard, waardoor in feite de pure monocultuur opgeheven wordt. Ook voert hij de werkzaamheden in de wijngaarden uit in lijn met de maankalender, met als doel zoveel mogelijk te werken volgens de wetten en het ritme van de natuur.

De druiven worden handmatig geoogst. De oogst begint meestal halverwege september. Voor de witte wijnen worden de druiven in hele trossen geperst en na de eerste klaring op lage temperatuur vergist de wijn in houten vaten. De witte wijnen rijpen rond zes maanden. Voor de rode wijnen worden de druiven geheel ontsteeld en ondergaan een koude schilweking van 4 tot 5 dagen voor de vergisting. De rijping duurt ongeveer twaalf maanden, in houten vaten of roestvrijstalen tanks, afhankelijk van de wijn.

BIODYNAMISCH

Biologisch-dynamisch is een begrip dat voor velen klinkt als "extra biologisch", maar in feite is het biologische wijnbouw, waarbij men ook de principes en regels vanuit de door Rudolf Steiner ontwikkelde antroposofie in de praktijk brengt. Deze benadering stelt dat in de natuur en de kosmos alles met elkaar in verband staat en dat de mens dat precieze evenwicht moet respecteren. Kortom, men voert de werkzaamheden in de wijngaarden uit in lijn met een maankalender, met als doel zoveel mogelijk te werken volgens de wetten en het ritme van de natuur. Zo hebben de maanstanden invloed op de werkzaamheden in de wijngaard en de kelder.

Wel goed om te vermelden, is het feit dat bij biologische wijnbouw de nadruk vooral ligt op het gebruik van organische mest en het uitbannen van synthetische bestrijdingsmiddelen, zowel als het gaat om het bestrijden van plagen en ziektes als om het verdelgen van onkruid. Bij zowel biologische als biodynamische wijnbouw werkt men dus niet geheel zonder bestrijdingsmiddelen.

MARSANNE & ROUSSANNE

Marsanne en roussanne lijken soms onafscheidelijk, de twee complementeren elkaar perfect. Maar er worden ook monocépages op de markt gebracht.

Marsanne, vernoemd naar het gelijknamige dorpje Marsanne, vlakbij Montélimar, staat vooral in de noordelijke Rhône aangeplant en speelt een belangrijke rol in de appellaties Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Condrieu, Saint-Joseph en Saint-Péray. Verder komt de druif ook voor in het Franse Savoie, Zwitserland en Australië (Victoria).

Roussanne is een druivenras met kleinere druiven dan marsanne en relatief weinig sap en veel pitjes. Roussanne dankt haar naam aan de licht roze kleur op de schillen wanneer volledig rijp zijn. Dit druivenras, vatbaar voor ziekten, staat vooral aangeplant in de Rhônevallei, waaronder in de appellaties Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray en Châteauneuf-du-Pape. Daarnaast staat de druif ook aangeplant in de Provence, Languedoc-Roussillon, Savoie en in Australië.

Marsanne geeft rijke wijnen met rondeur, terwijl roussanne frisser en fruitiger is, met florale aroma's. Marsanne heeft milde zuren en geeft meer mondgevoel, terwijl Roussanne meer fruit geeft. Beide druiven hebben prettige bitters.

 **Domaine
de la
Ville Rouge**



CUVÉE DU POTIER, SAINT-JOSEPH ROUGE

Deze biologisch- dynamische rode wijn komt uit de appellatie Saint Joseph. De wijngaard is gelegen in Tournon-sur-Rhône, één van de zes dorpen uit het oorspronkelijke herkomstgebied.

Gemaakt van 100% syrah-druiven, afkomstig van wijnstokken van tachtig jaar oud. Na handmatige oogst worden de druiven op traditionele wijze gevinifieerd en rijpen 12 tot 14 maanden op eikenhout. Het resultaat is een rijke, expressieve wijn met aroma's van rood fruit, tabak en bloemen. Een elegante, goed gestructureerde wijn met zijdezachte tannines.

Past uitstekend bij: wild, kazen, pittige gerechten



TERRE D'ECLAT, CROZES-HERMITAGE ROUGE

Deze biologisch-dynamische rode wijn komt uit de appellatie Crozes-Hermitage. Gemaakt van 100% syrah-druiven, afkomstig van wijnstokken van tachtig jaar oud.

Na een handmatige oogst worden de druiven op traditionele wijze gevinifieerd en rijpen gedurende 12 maanden op eikenhout. Dit levert een wijn op met een intens rode kleur en complexe aroma's van rood fruit. Een prachtig ronde, maar rijke wijn met een stevige afdronk.

Past uitstekend bij: wild, (gegrild) vlees met rijke sauzen



CUVÉE NATHAN, CROZES-HERMITAGE BLANC

Deze biologisch-dynamische cuvée uit de Crozes-Hermitage is gemaakt van 60% marsanne en 40% roussanne. De druiven worden met de hand geoogst en de trossen worden vervolgens in zijn geheel geperst.

De wijn rijpt 9 maanden op de fijne lie, in eikenhouten vaten. Het resultaat is een charmante wijn met aroma's van perzik, bloemetjes en honing. De wijn is prachtig in balans, hij is rond en rijk, maar heeft ook frisheid.

Past uitstekend bij: als aperitief, vis als kabeljauw of zeebaars, schaaldieren, gevogelte, eendenlever.



WIJNWIJS

SAINT-JOSEPH & CROZES-HERMITAGE

De Rhône is een van de belangrijkste wijngebieden van Frankrijk. Als het gaat om appellations, is het na Bordeaux het grootste wijnbouwgebied van het land. Het gebied, dat zich aan weerszijden van de rivier de Rhône uitstrekt, omvat circa 70.000 hectare aan wijngaarden.

In totaal wordt er 3 miljoen hectoliter per jaar aan wijn geproduceerd in wijng gebied Rhône. Het grootste deel van de productie is rood (79%), daarna volgen rosé (14%) en wit (7%).

Het gebied kan worden opgedeeld in 2 delen: een noordelijk- en zuidelijk deel. Het noordelijke deel van wijng gebied Rhône ligt tussen Vienne en de monding van de rivier de Drôme. Het zuidelijke deel van wijng gebied Rhône begint ten zuiden van Montélimar en waaiert breed uit richting de Languedoc en de Provence.

De appellaties in de noordelijke Rhône zijn Côte-Rôtie, Condrieu, Château Grillet, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas en Saint-Péray. Syrah is het enige toegestane blauwe druivenras voor de rode wijnen van deze individuele appellations. Witte wijn is hier sterk in de minderheid, maar wel wereldberoemd. Grote namen zijn Condrieu, gemaakt van viognier en Hermitage Blanc, gemaakt van marsanne en roussanne. De witte wijnen van Saint-Péray zijn de laatste jaren in opkomst. In dit artikel gaan we specifiek inzoomen op de appellations Saint-Joseph en Crozes-Hermitage.

SAINT-JOSEPH

Bij een groot publiek is Saint-Joseph nog onbekend, terwijl de appellation originele en kwalitatief zeer hoogstaande wijnen voortbrengt, op basis van syrah, marsanne en roussanne, afkomstig van steile terraswijngaarden.

Deze AOC is vernoemd naar de beste lieu-dit (een afgebakend perceel/stuk wijngaard) binnen de appellation genaamd "Saint-Joseph."

Saint-Joseph is een van de langste aaneengesloten appellations van Frankrijk, het gebied grenst in het noorden aan de appellation Condrieu en loopt door tot aan Guilherand-Granges tegenover Valence. De appellation is de verbindende factor tussen de Noord- & Zuid Rhône en beslaat een lengte van 55 kilometer.

Gezien de langgerektheid van de appellation, zijn er uiteraard klimatologische verschillen. In het noorden van Saint-Joseph heerst een semi-continentaal klimaat, terwijl in het zuiden mediterrane invloeden merkbaar zijn. Dit resulteert in frissere, meer peperige rode wijnen in het noorden en rijpere, meer kruidige wijnen in het zuiden.

De appellation Saint-Joseph besloeg tijdens het ontstaan in 1956 slechts 90 hectare rond de dorpen Lempis, Vion, Saint-Jean-de-Muzols, Tournon-sur-Rhône, Mauves en Glun. Tien jaar later werden de grenzen van de appellation

flink opgerekt, 6 dorpen werden er 26. Daarnaast verhuisden de wijngaarden van de steile, lastig te bewerken hellingen naar de vlakke delen onderaan de helling. De kwaliteit van Saint-Joseph wijn ging daarmee achteruit en de reputatie van de appellation stond op het spel. Om de focus terug te krijgen op kwaliteit, besloot het Syndicat des Vignerons van Saint-Joseph in de jaren '90 het wijngaardareaal te halveren, waarbij wijngaarden in de vlakke delen hun beschermde status verloren. Tegenwoordig beslaat de aanplant circa 1300 ha en is de kwaliteit zeer goed.

Het overgrote deel van Saint-Joseph is aangeplant met syrah (de enige toegestane blauwe druif). Syrah gedijt hier uitstekend op de hellingen van graniet en gneis en brengt fraaie wijnen voort met aroma's van cassis, rijpe kersen, peper en een hint van mediterrane kruiden. De smaak kenmerkt zich door frisheid en een goede structuur.

Witte Saint-Joseph is vrij zeldzaam en wordt gemaakt van marsanne en/of roussanne. Hier en daar zijn delen van hellingen, gelegen in de windluwte, bedekt met een laag löss. Deze kalkhoudende lössbodems zijn uitstekend voor witte druiven, aangezien ze beter water vast houden dan graniet bodems. Marsanne geeft rijke wijnen met rondeur, terwijl roussanne frisser en fruitiger is, met florale aroma's. De twee complementeren elkaar perfect, maar er worden ook monocépages op de markt gebracht.

CROZES-HERMITAGE

Crozes-Hermitage is de grootste appellatie in het noordelijke deel van het Rhône-dal. De 1650 ha aan wijngaarden liggen verspreid over elf gemeenten op de linkeroever van de Rhône, van Serves-sur-Rhône in het noorden tot aan Pont-de-l'Isère in het zuiden. Door de diversiteit in bodemtypes, ligging, (micro)klimaat biedt deze AOC boeiende wijnen in rood en wit. Hoewel de naam anders doet vermoeden, hebben de wijnen van Hermitage en Crozes-Hermitage weinig met elkaar gemeen.

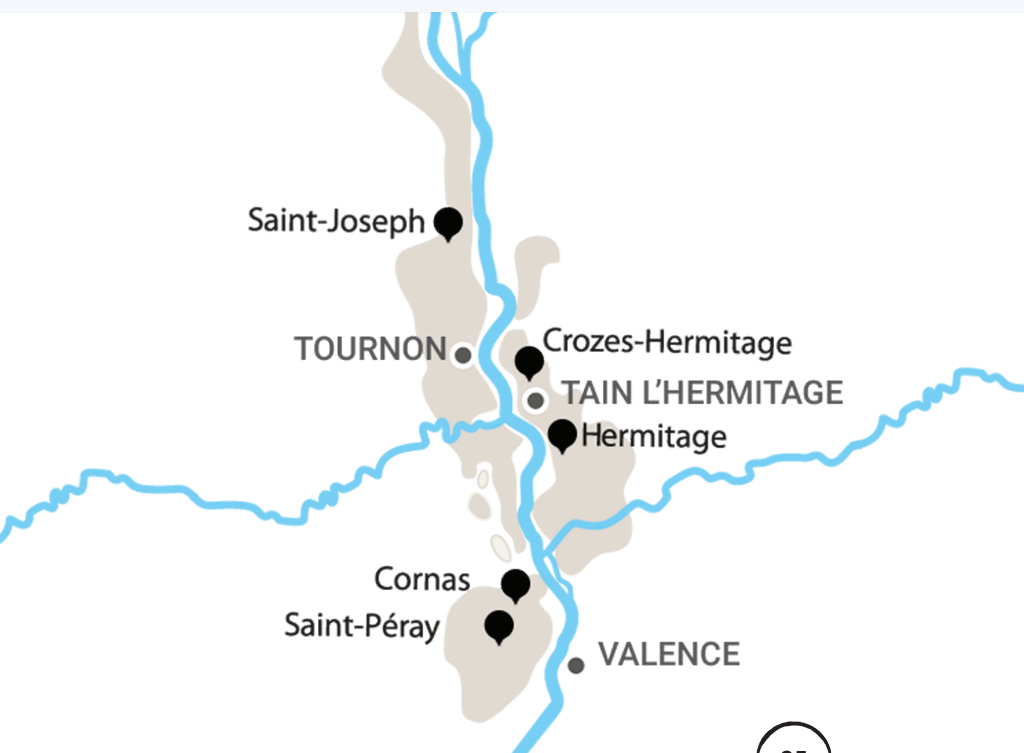
Ruim 90% van de productie is rode wijn op basis van syrah, desgewenst geassembleerd met maximaal 15% roussane en/of marsanne. De toegestane druivenrassen voor witte Crozes-Hermitage zijn roussane en marsanne.

Zoals beschreven, variëren de wijnen aanzienlijk qua karakter door de verschillen in terroir en klimaatinvloeden.

In het noord(oosten) bevinden de wijngaarden zich op steile hellingen, een voortzetting van de beroemde granietheuvel Hermitage. De gemeenten Larnage en Crozes-Hermitage hebben rotsachtige terrassen bedekt met löss. De meest noordelijke gelegen gemeenten Erôme, Serves en Gervans bevatten graniet bedekt met löss. Het is hier frisser en vochtiger dan in het zuiden, wat resulteert in gestructureerde en complexe rode wijnen en interessanter witte Crozes-Hermitage wijnen.

De zuidelijke wijngaarden bevinden zich op de plateaus en terrassen, ingeklemd tussen de Rhône en de Isère en omringd door fruitbomen. De bodem bestaat uit een laag keien gemengd met rode klei. Het klimaat is hier warmer en droger dan in het noorden, vanwege de lagere ligging van de wijngaarden en de invloed van de mistral wind. De wijnen zijn hier fruitiger en soepeler dan in het noorden, met uitzondering van de wijngaarden rondom Pont L'Isère.

De rode wijnen zijn veelal intens, diep van kleur met fruitige en florale aroma's, frisse zuren en stevige tannines. De wijnen van de granietbodems in het noorden zijn vaak mineraal en krachtig. Uit het zuiden komen fruitigere en soepelere wijnen voort die sneller toegankelijk zijn. De witte wijnen zijn fris, droog en sappig, met florale aroma's en tonen van perzik en abrikoos.





WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



SPANJE, EEN EINDELOOS WIJNLAND!

Afgelopen maanden heb ik met een aantal andere wijndocenten een cursus over het wijnland Spanje gevolgd.

We waren benaderd door het Spaans Wijnbureau. Zij willen binnen Europa mensen opleiden om de diversiteit en de veranderingen binnen de Spaanse wijnregio's te promoten.

Acht inspirerende ochtenden hebben we online les gevolgd vanuit Madrid en veel opgestoken over de druivenrassen, de veranderingen in de wijnstreken, mousserende en versterkte wijnen, wijn & spijs en de variatie aan wijnen uit dit enorme wijnland.

Geïnspireerd hierdoor, wil ik graag een stukje van Spanje (noordwesten) met de belangrijkste wijnen beschrijven.

Galicië ligt in het noordwesten van Spanje met als grenzen de Atlantische Oceaan, de Golf van Biskaje en Portugal. Het klimaat is zeer koel en de vochtigheid erg hoog. Hierdoor is de streek de meest groene van heel Spanje. De wijngelieden liggen her en der verspreid en maakten tot in de jaren tachtig op ouderwetse manier wijn, die eenvoudig van kwaliteit was. Maar het gebruik van moderne apparatuur en goed opgeleide wijnmakers heeft de wijnbouw op een hoger plan getild, met als gevolg een aantal zeer verrassende kwaliteitswijnen.

De streek Rias Baixas (lage inhammen) ligt aan de Atlantische kust en maakt een mooie frisse witte aromatische wijn van de albariñodruif. Aan dit druivenras heeft de streek zijn bekendheid te danken. Producenten zijn zowel moderne coöperaties als kleinschalige ambachtelijke producenten, hier 'adegas' geheten, de Galicische naam voor bodega's.

Wat verder landinwaarts, ten oosten van Rias Baixas, ligt Ribeiro. De rivier de Miño stroomt van noordoost naar zuidwest door de streek. Op de alluviale gronden van de rivierdalen en op terrassen van de hellingen staan de wijnstokken. Vanuit de Portugese bergen waait er een milde

wind die het klimaat zachter maakt. De witte druivenrassen torrontés, godello, albariño, loureira en treixadura zorgen voor geurige, frisse wijnen.

Valdeorras ligt verder landinwaarts en er heerst een landklimaat met smoorhete zomers. De bodem is licht alluviaal, redelijk vruchtbaar in de bovenlaag, goed waterdoorlatend met een ondergrond van kalksteen, waardoor deze zeer geschikt is voor de aanplant van wijnstokken. De wijngaarden liggen op een hoogte tussen de 240 en 320 meter op vooral de zuidhellingen van het dal. Voor rode wijnen zijn de belangrijkste druivenrassen alicante (zoals men hier de garnacha noemt) en mencia. De witte wijnen zijn licht, fruitig en geurig, met als belangrijkste druif de godello.

Monterrei ontleent zijn naam aan Monterrey, wat in het Castiliaans 'koningsberg' betekent. Op de oevers van diverse riviertjes staan de druiven aangeplant. De nadruk in deze streek ligt op witte droge wijnen van de druivenvariëteit doña blanca, godello en treixadura.

De rode wijnen die worden geproduceerd zijn meestal fris en fruitig. Er komen ook crianza's uit Monterrei en deze moeten zes maanden houtrijping ondergaan en twaalf maanden op fles doorbrengen voordat ze verkocht mogen worden. De gebruikte druivenrassen zijn mencia, alicante, gran negro en tempranillo. Het kleine wijngelied Ribeira Sacra ligt ten oosten van de stad Ourense. De wijnstokken zijn terrasvormig aangeplant op steile hellingen in de valleien del Mino en del Sil.

Voor witte wijn maakt men gebruik van de rassen godello, albariño, treixadura, doña blanca, loureiro, torrontés en palomino. De rode wijnen zijn fruitig en komen van de druivenrassen mencia, brancellao, merenzao en garnacha tinto.

Naast al deze variaties aan wijnen heeft Galicië vele regionale specialiteiten. De vissers zorgen voor perecebes (eendenmosselen), krab, kreeft, sint-jakobsschelpen, mosselen en garnalen. In het gebied teelt men kool, snijbiet, bonen, paprika, tomaten, pompoen, knoflook, uien, aardappelen en knolrapen. Naast heerlijk rund- en varkensvlees herbergt het gebied gevogelte en wild. Een geliefde kaas uit Galicië is Queso de Tetilla, een milde romige en lichtkruidige kaas van koemelk.

Al met al is Galicië meer dan de moeite waard om te worden ontdekt.

Met vriendelijke wijngroet,

Michel van Tuil
www.drankenstudie.nl



BENITO SANTOS EO Albariño



OOK VAN DRUIVEN, MAAR GEEN WIJN... GODET COGNAC SINGLE GRAPE RARE

Het meest toepasselijke distillaat voor deze rubriek is natuurlijk cognac; een eeuwenoude drank met als grondstof wijndruiven. En zoals het bij wijn is, is het ook bij cognac: de druiven variatie heeft een enorme impact op de smaak van de cognac.

Tegenwoordig is de ugni blanc druif goed voor 98% van de cognac productie. De druiven gebruikt voor de Single Grape reeks van Godet komen van die andere 2%. Zeldzame, vergeten en geweldige druiven welke op miraculeuze wijze de phylloxera-ramp van 1875 hebben overleefd en welke unieke en verschillende cognacs voortbrengen. Sinds twee generaties, en met de hulp van loyale wijnboeren, heeft de familie Godet hard gewerkt om de druivensoorten montils, folle blanche en colombard te

herplanten en hier prachtige cognacs van te maken.

De Godet Single Grape Folle Blanche wordt gemaakt van 100% folle blanche druiven. De folle blanche is een zeldzame witte druif en creëert een delicate en elegante cognac. Traditioneel gezien was dit een dominante druif voor het maken van cognac. Helaas was het ook één van de grootste slachtoffers van de phylloxera-ramp. Tegenwoordig vertegenwoordigt deze druif minder dan 1% van aangeplante wijnstokken in de Cognac streek.

Deze Godet Folle Blanche heeft een mooie gouden kleur, de geur is vriendelijk en floraal. De smaak is soepel, fris en helder. In de smaak ontwaren we tonen van lychee en kruiden. De afdronk is langdurig.





DE FAMILIE GODET

Vanaf het jaar 1730 is de van oorsprong Nederlandse familie Godet gevestigd in La Rochelle en in het jaar 1782 is de firma 'Godet Frères' opgericht. Na achtereenvolgens Augustin Godet (1730), Gédéon Godet (1782), Gédéon jr. Godet (1838), Louis en Paul Godet (Rapeneau), Jean Godet (1920), Jacques Godet (1970) en Jacques Godet (1984) is het roer tegenwoordig in handen van laatstgenoemde en zijn zoon Jean-Edouard Godet, wie tevens master blender is. Ook broers Cyril Godet en Maxime Godet spelen een belangrijke rol binnen het bedrijf.

De familie Godet hield zich in eerste instantie bezig met de verkoop van wijn en legde zich van daaruit meer en meer toe op de productie van cognac. Om de transportkosten van de wijnen toentertijd drastisch te verlagen, besloot men rondom La Rochelle, de wijnalcohol te scheiden van het water en alleen de wijnalcohol te verschepen naar Amsterdam. Water had men in Holland immers genoeg! La Rochelle werd daarmee het epicentrum van de Cognac-industrie, de firma Godet is inmiddels het enige cognachuys die ook daadwerkelijk nog in La Rochelle gevestigd is.

De rijke historie van het bedrijf (15 generaties) komt ook tot uiting in de voorraad van het bedrijf. Godet heeft een ongekende grote voorraad aan vintages. Tijdens de Tweede Wereldoorlog confisqueerden de Nazi's, tot groot ongenoegen van de hele AOC Cognac streek, de mooiste en oudste cognacs. Deze pareltjes werden naar Duitsland getransporteerd met als gevolg dat de meeste cognachuizen na de oorlog geen vintages meer konden aanbieden. De toenmalige "cellar master" van Godet had echter de mooiste vintages van het familiebedrijf in de alambic pot still verstoppt en kon ze zo behouden. Deze historische gebeurtenis heeft er toe geleid dat Godet één van de weinige cognachuizen is die vintages heeft van meer dan 150 jaar oud!

Godet heeft heden ten dage een mooi assortiment cognacs waaronder de VS, de VSOP, en de XO. Bij het proeven van de cognacs is de eigen Godet signature goed te herkennen. Het smaakprofiel is namelijk lichtvoetiger en floraler dan van de meeste cognacs. Deze signature maakt Godet anders en uniek! Naast de bekende classificaties maakt Godet ook een aantal cognacs met een geheel eigen karakter.





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: PASTA

Italië is voor veel Nederlanders een populaire vakantiebestemming. En dat is natuurlijk niet vreemd. Het land heeft eigenlijk alles. Veel historie, stranden, mooie natuur, leuke en mooie steden en niet te vergeten een geweldige culinaire traditie. Traditioneel bestaat een Italiaanse maaltijd uit 4 of 5 gangen namelijk:

1. **Antipasti**
(koude voorgerechten)
2. **Primi**
(pasta of risotto)
3. **Secondi**
(hoofdgerecht, meestal vlees of vis)
4. **Contorni**
(bijgerechten, geserveerd bij het hoofdgerecht)
5. **Dolci**
(zoet dessert)

Op feestdagen en op zondagen wordt er vaak volledig uitgepakt. Maar op andere dagen wordt er uiteraard ook wat minder uitgebreid gegeten. Een pasta voor de lunch is bijvoorbeeld ook heel gebruikelijk.

Ook in Nederland is er in de supermarkt of bij de speciaalaak een enorme keuze aan gedroogde of (semi-) verse pasta te krijgen. Maar het is ook erg leuk om zelf pasta te maken als je een pastamachine hebt. Hiervoor heb je verder alleen (pasta) bloem, eieren, zout en olijfolie nodig.

In Italië kent elke streek zijn eigen type pasta, en ook de saus of andere ingrediënten van het pastagerecht verschillen van streek tot streek. Hoewel er inmiddels ook gerechten zijn die inmiddels in het hele land gegeten worden. Ook de vorm van de pasta is streekgebonden. Spaghetti, tagliatelle en penne kennen we in Nederland ook wel. Maar wie heeft er wel eens gehoord van casarecci, scivottini of mezzani? Zo is pici een type pasta, een wat dikkere soort spaghetti, die je vooral in Toscane veel tegenkomt.

Deze wordt daar vaak gegeten in combinatie met een ragout van wild zwijn (pasta al ragu di cinghiale), die veel voorkomen in Toscane. Ook pasta met truffel wordt daar veel gegeten, net als in Piëmonte. In Liguria, waar ook de stad Genua ligt en de pesto genovese vandaan komt, is pasta met pesto een bekend streekgerecht. Daar wordt ook, evenals in andere kuststreken, veel pasta met zeevruchten gegeten.

De pastagerechten die thuis in Nederland als hoofdmaaltijd gemaakt worden, vaak met hulp van een pakje uit de supermarkt, zitten vaak vol met saus, groente en vlees. Dat heeft echter heel weinig met de traditionele pastagerechten die je in Italië eet te maken. Als je in een goed (en die zijn op elke straathoek te vinden) restaurant in Italië gaat eten dan krijg je vers gemaakte pasta in combinatie met kwalitatief hoogwaardige ingrediënten. En zeker niet teveel verschillende ingrediënten door elkaar. In een pasta pesto zit pesto, en verder niets. En aan een pasta met truffel wordt hooguit nog wat peper, zout, knoflook en olie of room toegevoegd. Verder wordt er alleen truffel gebruikt.

Dat maakt de keuze van de wijn die je bij het pastagerecht drinkt wel wat makkelijker. De pasta zelf heeft een wat volle en romige structuur, dus hele frisse en lichte witte wijnen zijn wat minder geschikt. Maar verder is er veel mogelijk en is het hoofdingrediënt bepalend voor de wijn die je bij het gerecht drinkt. Het spreekt voor zich dat dit altijd een Italiaanse wijn is en bij voorkeur uit dezelfde streek.

Bij een pasta met wild zwijn past een chianti classico uitstekend. Een pasta met truffel gaat traditioneel goed samen met een barolo of barbaresco, of als je het iets eleganter wil een pinot nero. De aardse smaken van de truffel combineren perfect met de aardse smaken uit deze wijnen. Echter ook een complexere witte wijn is dan een goede optie.

PERFECTE WIJNEN!

ANGELO NEGRO BARBARESCO 'BASARIN'

PIEMONTE, ITALIË

Truffel en nebbiolo is een 'match made in heaven'. Barbaresco is iets lichter en eleganter dan barolo, en daarom goed geschikt om bij een pastagerecht met truffel te drinken. De nebbiolo wijngaarden voor deze barbaresco liggen in de gemeente Neive met als speciaal microklimaat Basarin. De stokken staan voornamelijk gericht op het zuiden en liggen op zo'n 350m hoogte. De ondergrond is voornamelijk hele oude leesteen met wat delen zand. De oogst, die in oktober plaats vindt, gebeurt volledig met de hand. De fermentatie is traditioneel.

De rijping duurt 26 maanden, zowel op Sloveens eiken als op fles. Deze barbaresco kan meer dan 10 jaar bewaard worden. De kleur is intens granaatrood. De aroma's doen denken aan kruiden, rood fruit en citrus. De smaak is zeer in balans met elegante tannines. Hij is zeker niet ruw. De afdronk is kruidig en er komen minttonen boven.

BELPOGGIO ROSSO DI MONTALCINO

TOSCANE, ITALIË

Deze wijn past perfect bij een pasta bolognese. Belpoggio maakt ook een geweldige brunello, maar deze rosso, gemaakt van sangiovese, is ook wel heel erg fijn. En een stuk betaalbaarder. De wijngaard van Belpoggio ligt op 350m hoogte, met een bodem van fossiele kalk. De vinificatie is klassiek met 8-10 dagen schilcontact. Daarna rijpt de jonge wijn 12 maanden in eikenhouten vaten van 30 en 40 hl en vervolgens nog tenminste 3 maanden op fles.

De wijn is medium robijnrood met een paarse toets, en heeft uitbundige, kruidige en fruitige geur met impressies van bosbessen, kersen en vanille. De smaak is zacht en kruidig met veel rood fruit. Lange, zachte afdronk met indrukken van abrikozen en rijpe bessen.



VILLA TRASQUA CHIANTI CLASSICO (BIO)

TOSCANE, ITALIË

Chianti classico past uitstekend bij pastagerechten met vlees, zoals wild zwijn. De wat krachtigere smaak van het zwijn past uitstekend bij deze, kruidige wijn. Een goed voorbeeld is de chianti classico van Villa Trasqua. Eigendom van de Nederlandse familie Hulsbergen.

De wijn is vergist bij 26-28°C in stalen tanks met 20-22 dagen schilcontact, gevolgd door een rijping van minstens 12 maanden in grote vaten van Slavonisch eiken. Het is een intense robijnrode wijn met een licht granaatrode tint.

In de neus fruitig, kruidig en delicaat. De wijn is stevig met mooie tannines en met een fijne structuur en een lange afdronk.

SARTORI MARANI BIANCO VERONESE

VENETO, ITALIË

Een pasta met vis of zeevruchten vraagt om een mooie en rijke witte wijn. De Sartori Marani is daar perfect geschikt voor. Ook pasta's met een romige saus kunnen heel goed door deze wijn begeleid worden. Hij is afkomstig van de steile hellingen rond Soave. Na met de hand te zijn geoogst laat men de garganega druiven 40 dagen licht indrogen.

Daarna worden ze geperst, de schilletjes blijven nog kort in contact met de gekoelde most en vervolgens wordt de most vergist, deels op eikenhouten vaten. Daarna volgt een rijping van 6-7 maanden rijping op de fijne lie.

De wijn is helder fonkelend geel van kleur, met in de geur rijke aroma's van rijp fruit en een vleugje honing. In de mond is hij weelderig met een lange afdronk met minerale tonen; de vulkanische bodem van Soave komt hier goed tot uitdrukking.

WIJN AAN TAFEL



Wijnsuggestie

LORGERIL
1620 Pinot Noir

CARPACCIO VAN GEGRILDE KONINGSOESTERZWAM

Een recept van **Sonja van de Rhoer** uit haar kookboek "**Succesvolle Seizoensrecepten**".

Bereiding

Bestrijk de plakken koningsoesterzwam dun met olie en sojasaus en bestrooi met wat peper. Klop een dressing van de rest van de sojasaus, sesamolie, mirin seasoning of rijstwine en roer de rode peper erdoor. Schep 1 eetlepel dressing door de salade.

Verhit de grillpan en grilleer de plakken koningsoesterzwam op vrij hoog vuur in circa 4 minuten gaar en met mooie grillstrepen. Druk de paddenstoelen tijdens het grillen met een spatel plat. Verdeel de koningsoesterzwammen over 4 borden. Leg de salade eraan en druppel de dressing over de paddenstoelen.

Leg het partje limoen naast de carpaccio en druppel hiermee naar smaak limoensap over de koningsoesterzwammen. Serveer warm.

Ingrediënten

250 g koningsoesterzwammen in dunne plakken gesneden
1 el (zonnebloem of arachide) olie
2 el Japanse sojasaus
versgemalen peper
1 el sesamolie
2 el mirin seasoning
of Japanse rijstwine
1 rode peper, in ringetjes
75 g slanelange met geraspte wortel
4 partjes limoen

MAALTIJDSALADE VAN QUINOA, AVOCADO, MAIS EN KIP

Een recept van **Sonja van de Rhoer** uit haar kookboek "**Succesvolle Seizoensrecepten**".

Bereiding

Rooster al roerende de quinoa met het komijnzaad 5 minuten in een droge hapjespan. Schenk de helft van de bouillon erbij. Voeg - zodra deze is opgenomen - steeds kleine beetje bouillon toe tot de quinoa gaar is (circa 12-15 minuten). Doe de quinoa in een lageslaschaal en spreid het uit. Snijd aan beide kanten een kapje van de citroenen. Zet ze op een snijplank en snijd met een scherp mes de gele schil en het witte vlies eraf.

Snijd vervolgens de parten vruchtvlies tussen de vliezen uit. Schil de avocado's, snijd ze doormidden en verwijder de pit. Snijd de helften in dunne plakken en wentel ze door het citroensap. Snijd de kipfilet in mooie reepjes. Voeg de maiskorrels, gerookte kip, knoflook,

de helft van de tuinkers, olijfolie en chilivlokken met wat zout en peper toe aan de quinoa met het komijnzaad. Schep alles luchtig door elkaar en zorg dat de plakjes avocado heel blijven. Stort de salade op een schaal en garneer met de rest van de tuinkers.

Ingrediënten

300 g quinoa, afgespoeld
2 tl komijnzaadjes
circa 6 dl groentebouillon
2 middelgrote citroenen
2 rijpe, liefst Hass avocado's
200 g gerookte kipfilet
2 teentjes knoflook, fijngenhakt
200 g gekookte maiskorrels
1 bakje tuinkers
¾ dl olijfolie
¼ tl gedroogde chilivlokken
zout, zwarte peper



Wijnsuggestie

PELLEGRINO
Kelbi Catarratto



LAMSSTOOFPOTJE MET TRAPPISTENBIER

Bereiding

Verwarm de oven voor op 120 graden. Meng de bloem met de paprikapoeder en bestrooi het lamsvlees rijkelijk met zout en peper en vervolgens met het bloemmengsel. Smelt de roomboter in een braadpan met olijfolie en schroei het vlees bruin en goed dicht. Haal het lamsvlees uit de pan en houd het apart.

Fruit de sjalotjes en de knoflook kort in het braadvet van het vlees en haal ze dan met een schuimspaan uit de pan. Giet het flesje bier in de pan en roer het los met de braadresten. Voeg dan de kalfsfond, de basterdsuiker, het bouquet garni, de komijn en de balsamicoazijn toe en laat het 5 minuutjes flink doorkoken. Voeg dan het lamsvlees en het ui/knoflookmengsel toe. Meng het geheel en maak het goed heet in de pan. Zet de pan met de deksel erop 1,5 uur in de oven.

Voeg de aardappelen toe en verhoog de oventemperatuur na een half uur naar 140 graden. Als laatste gaan de prei en de bospeentjes erbij. Roer zo min mogelijk, zodat de groenten mooi heel blijven.

Laat het geheel nog 20 minuten stoven. Serveer de lamsstooftje in een mooie schaal. Bestrooi deze met de gehakte peterselie en serveer er dikke plakken landbrood of desembrood bij.

Ingrediënten

600 g lamsvlees,
in stukjes gesneden, om te stoven
4 eetlepels bloem
2 eetlepels paprikapoeder pikant
75 g roomboter
4 eetlepels olijfolie
8 kleine sjalotjes, gepeld en gehalveerd
4 teentjes knoflook, gehakt
1 flesje donker bier (trappist)
300 ml kalfsfond
2 eetlepels bruine basterdsuiker
1 bouquet garni
(bosje van peterselie, tijm en laurier)
1 theelepel komijnpoeder
2 eetlepels balsamicoazijn
400 g vastkokende aardappelen,
geschild en in grove stukken
4 dunne preien, in grove ringen.
300 g kleine bospeen, geschrapt met
een stukje groen er nog aan.
½ bosje platte peterselie, fijngesneden

Wijnsuggestie

ANDELUNA
Raices Malbec



FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

BORDEAUX ROOD & WIT



ROBERT HANDJES
CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC,
PESSAC-LÉOGNAN



Het aanbod aan wijn is zo groot, dat sommige prachtige wijnen wel eens over het hoofd worden gezien. Neem nu witte Bordeaux en dan met name de grote witte wijn van Pessac-Léognan. Bijvoorbeeld die van Château Carbonnieux. De witte wijnen van dit château hadden al in de 19e eeuw een enorme reputatie: zelfs de moslims in het Ottomaanse Rijk waren er zo verzot op, dat de witte Carbonnieux speciaal voor de export daarheen destijds werd geëtiket als 'Eau minérale de Château Carbonnieux'.

De sauvignon blanc staat garant voor verrukkelijk citrus- en steenfruit, terwijl de aanvullende semillondruiven de wijn een weelderige rijkdom verlenen die wordt afgerond met subtiele houtaroma's. Perfect bij vis, schaal- en schelpdieren, zachte kazen, wit vlees en foie gras.



MIKE OVERVLIET
CLOS DES LUNES ARGENT, BORDEAUX
BLANC SEC



Een droge Sauternes, zo kan men deze wijn het beste omschrijven. De wijngaarden liggen vlakbij beroemde wijnhuizen zoals Château d'Archi, en Château d'Yquem maar Olivier Bernard en zijn zoon Hugo hebben ervoor gekozen om deze wijn als Blanc Sec te vinifiëren. Op zich best verrassend als je bedenkt dat Olivier voordien eigenaar was van het voorname Sauternes wijnhuis Château Guiraud! Gebruikte druivenrassen voor Clos des Lunes zijn semillon en sauvignon blanc.

De wijn krijgt ook een klein beetje houtrijping mee. Het resultaat is een licht strogele wijn met een intense en complexe neus, waarbij tonen van exotisch fruit en citrusvruchten te herkennen zijn. In de mond is de wijn gul en sappig zonder zwaar te zijn. De citroenachtige frisheid van sauvignon blanc vormt een prachtig contrast met het rijke karakter van semillon. Een heerlijke Bordeaux Blanc Sec die het ontdekken meer dan waard is!



PATRICK VAN EGMOND
LES LÉGÈNDES R PAUILLAC



Als je de stelling aandurft dat de beste wijnen van de wereld uit Bordeaux komen, dan kan je ook zeggen dat binnen Bordeaux de beste wijnen uit Pauillac komen. Immers drie van de 5 Premiers Grands Crus Classés komen hier vandaan. Eén daarvan is Château Lafite Rothschild. Domaines Barons de Rothschild (Lafite) is ook eigendom van Château Duhart Milon in Pauillac (4ème GCC) en produceert een betaalbare serie Bordeaux wijnen, Les Légendes R. De Pauillac uit deze serie is prachtig en het is een goed bewaard geheim waar de druiven voor deze wijn vandaan komen. Maar dat laat zich wel raden!

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



JOKE HOLSTER
BLASON D'ISSAN – MARGAUX



Ooit ben ik uitgenodigd op dit prachtige Château voor een diner. Een waar genoegen kan ik u vertellen. Daarom heeft Château d'Issan altijd nog een streepje voor bij mij. Dit 17e-eeuwse bouwwerk voldoet ook echt aan het woord 'kasteel'; er is zelfs een slotgracht omheen.

Omdat deze Margaux aan zowel het Franse, Engelse als Oostenrijkse hof werd geschonken, had de wijn 2 eeuwen geleden al een grote bekendheid. En nog steeds. Ook de 2e wijn, de Blason d'Issan, is een groot genoegen. De blend van 60% cabernet sauvignon en 60% merlot doet denken aan warme rijpe kersen met een vleugje chocolade en wat sinaasappelschil. Hij is rond maar ook enorm vol. Ook de houtlagering van 14-16 maanden, voegt nog elegantie toe. De afdronk is lang; dat blijft dus lekker lang nagenieten.



LINDA VAN AKKEREN
CHÂTEAU SUAU SAUTERNES-BARSAC



Een heerlijk dessert is voor mij toch wel een onmisbare afsluiting van een diner. En daar hoort dan natuurlijk ook een dessertwijn bij! We kennen Bordeaux vooral als regio waar geweldige rode wijnen vandaan komen, maar onderschat de dessertwijnen niet.

Bij de appellaties Sauternes en Barsac is een mooi warm hoekje, waar de omstandigheden voor edele rotting heel goed zijn. Neem bijvoorbeeld deze Château Suau, gemaakt van 100% sémillon. De druiven worden in meerdere rondes geplukt, zodat alleen de aangetaste druiven worden geselecteerd. Na vergisting rijpt de wijn 20 maanden op hout. Het resultaat een prachtige geel-gouden wijn, met een subtiel, complexe neus met zowel bloemige aroma's als die van abrikozen en perzik. Smaken van honing, abrikozen en wat vanille, kaneel. Heerlijk bij een dessert als een tarte tatin. Maar ook niet te versmaden bij een stukje roquefort!



BOUKE WIJLENS
CHÂTEAU DUHART MILON



Château Duhart Milon, een 4e Grand Cru Classé, grenst met haar wijngaarden direct aan die van Premier Grand Cru Classé Château Lafite. De percelen liggen op de golvende hellingen van Milon ten westen van Lafite en het Carruades-plateau. De bodem bestaat uit fijn grind en zand op een ondergrond van kalksteen en is aangeplant met cabernet sauvignon en merlot.

De afdronk is aangenaam zacht en vol. Daarna ontvouwt hij zich in de mond, met een verrukkelijke rijkheid en zijdezachte tannines. De afdronk is lang, geheel in lijn met de klassieke stijl van Duhart Milon. Naar verwachting zal de wijn 4-8 jaar na de oogst op zijn best zijn.



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.

Het INAO heeft voor vendanges tardives uit onder andere de Elzas een aantal restricties opgesteld. Eén daarvan is het mostgewicht dit mag nooit hoger zijn dan:

- A. 95° Oechsle
- B. 100° Oechsle
- C. 110° Oechsle



2.

Wat zijn de vier edele druivensoorten in de Elzas:

- A. Riesling, Gewurztraminer, Pinot Blanc en Muscat
- B. Chasselas, Pinot Blanc, Pinot Gris en Riesling
- C. Riesling, Muscat, Pinot Blanc en Pinot Gris



3.

Welk druivenras wordt voornamelijk voor Rueda gebruikt?

- A. Viura
- B. Macabeo
- C. Verdejo



4.

Welk Portugees wijngedebiet bevindt zich grofweg tussen de rivieren de Minho in het noorden en de rivier de Douro in het zuiden?

- A. Vinho Verde
- B. Bairrada
- C. Alentejo

5.

Vinho Verde kent ook een 'rode' variant. Welk druivenras mag daar onder andere voor worden gebruikt?

- A. Espadeiro
- B. Tinta roriz
- C. Touriga nacional



6.

Hoe luidt de bijnaam voor Cabernet Franc in de streek Touraine?

- A. Pineau d'Aunis
- B. Breton
- C. Arbois



7.

In welke cru gemeente van de Beaujolais staat meer Chardonnay aangeplant dan Gamay?

- A. Juliéas
- B. Saint Amour
- C. Morgon

8.

De appellatie Vouvray bestaat uit een zevental dorpen. Door vergaande urbanisatie van de stad Tours is één van deze dorpen vrijwel geheel door de stad opgeslokt. Om welk dorp gaat het hier?

- A. Reugny
- B. Noizay
- C. Sainte-Radegonde-de-Touraine



9.

Direct aan de overkant van de wijngaarden van Vouvray bevindt zich een ander wijngedebiet. Welk wijngedebiet is dit?

- A. Chinon
- B. Bourgueil
- C. Montlouis



10.

Hoe luidt de naam van het enige 5e Cru Chateau in Saint-Estèphe?

- A. Chateau Beychevelle
- B. Cos d'Estournel
- C. Cos labory



MEE DOEN?

Stuur uw oplossing vóór **03-10-2022** 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 zomereditie editie:

B, A, C, B, A, C, A, C, A, C

THE ART OF DRINKS



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

CONSUMENT

Zaterdag 29 oktober 2022

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 30 oktober 2022

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 31 oktober 2022

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.