

WIJN KENNER

AMFORA WIJNEN

HET VERHAAL GAAT...

BENGUELA COVE

UNIEK TERROIR IN ZUID-AFRIKA

COTEAUX DU LAYON

NECTAR VAN DE LOIRE

2007-2022
WIJNKENNER
15 JAAR!

COLOFON

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

Hoofredacteur

Mike Overvliet

Redactie

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



**GRAND CRU
PAGINA 8-9**



**NOËL EN ALSACE
PAGINA 16-17**

Beste wijnliefhebber,

De wintereditie van onze Wijnkenner heeft altijd iets feestelijks, we zitten midden in de herfst die vooralsnog meer weg heeft van een heerlijke nazomer. In ons achterhoofd zijn we ons aan het voorbereiden op de komende feestmaanden. Winkels maken zich voorzichtig op voor de decembermaand en brengen warme sferen in etalage en op de winkelvloer zelf. Een gezellige tijd breekt aan!

De Wijnkenner staat deze editie ook weer boordevol sfeervolle artikelen. Niet in de laatste plaats met de receptenpagina met heerlijke recepten voor de winter. Maar ook een zeer smaakvol artikel over die prachtige dessertwijn uit de Loire-vallei; Coteaux du Layon. Een wijn die prachtig bij het dessert past en die ook heel mooi kan ouderen. U leest er alles over op pagina 6 en 7.

'Ook van druiven, maar geen wijn...' is al een tijdje een vaste rubriek in De Wijnkenner. En omdat grappa in Nederland niet bovenaan ieders boodschappenlijstje voor de feestdagen staat, een uitgebreid artikel op pagina 12 & 13. Grappa na een uitgebreide feestmaaltijd is een geweldige ervaring. In Italië, het land van de grappa, hoef je dit natuurlijk niemand uit te leggen maar probeer het ook zeker zelf eens thuis!

U houdt het liever klassiek? Blader dan snel door naar pagina 6 voor een mooi verhaal over Chateau Nénin, grand cru uit Pomerol. De tweede wijn van dit chateau, Fugue de Nénin is een elegante en weelderige blend van merlot en cabernet sauvignon en valt op door haar lang aanhoudende afdrank.

Uiteraard is deze Wijnkenner ook weer gevuld met de vaste column van Michel van Tuil, de wijnquiz, de column van Niek Beute en de keuzes van de redactie.

Wij wensen u dan ook dit keer weer veel leesplezier,

Luuk en Hans Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN Grand Cru **8** | De Grote Hamersma **10** | Ook van druiven, maar geen wijn... **12**

Wijnklets met Michel van Tuil **17** | Onbekend maar niet onbemind **20** | Column Niek Beute **21**

Wijnwijs: Cool Climate Zuid-Afrika **26** | Wijn aan tafel **30** | De perfecte combinatie **32**

Favorieten van de redactie **34** | Wijnquiz **35**

ACHTERGRONDEN MCC van Alvi's Drift **4** | Moulin Touchais: parel van de Loire **6**

Amfora wijnen: het verhaal van Narratur **14** | Wijnbouw in extreme gebieden **18**

Benguela Cove, Vinography **22** | Bezoeken van de redactie **28**



BRUISEND NIEUWS UIT ZUID-AFRIKA...

DOOR CHARLOTTE VAN ZUMMEREN

Worcester is geen erg bekende wijnregio in Zuid-Afrika. In dit 'onbekende' Worcester staat toch zo'n 20.000 hectare wijngaard aangeplant. Dat is een vijfde van de totale aanplant van Zuid-Afrika. Omdat er ook veel sterke drank van druiven gemaakt wordt, is Worcester zelfs de grootste druivenproducent van Zuid-Afrika.

Op het gebied van spiritualia breekt Worcester nog een record: de grootste distilleerderij ter wereld staat er: de KVV Brandy Cellar. Als je van een slokje houdt, zit je niet verkeerd in dit gebied waarvan de naam, maar niet de smaak van de wijnen, identiek is aan de Engelse pittige saus.

Het wijnbouwgebied ligt grofweg langs de Breederivier en is omgeven door glooiende heuvels. Bloemen is niet het enige waar de Worcester grond voor zorgt. Chenin blanc, chardonnay, sauvignon, cabernet sauvignon, pinotage en ga zo maar door voelen zich helemaal happy in Worcester. De grond, het terroir, biedt een grote variëteit: schist, graniet, klei en zand. Uitstekend voor druiven van divers allooi. En Worcester kent nog een ander voordeel. De temperatuur is hoog en er valt weinig regen. Dus de druiven staan lekker met hun kopje in de zon en de voetjes in het grondwater.

ALVI'S DRIFT

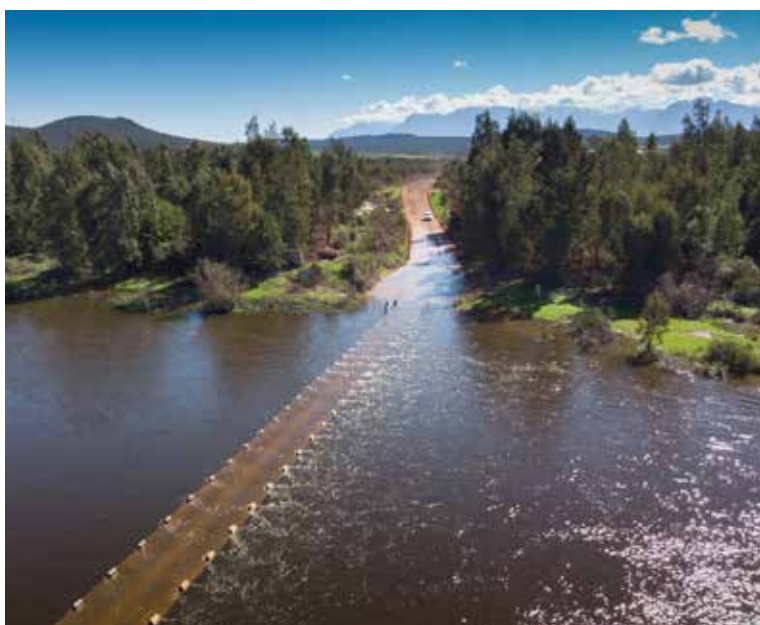
Alvi is een afkorting voor Albertus Viljoen en hoewel Viljoen in Zuid-Afrika een achternaam is, is het in deze familie de tweede voornaam. De Alvi van vandaag is inmiddels de derde generatie, maar het begon met de eerste Alvi in 1928. Albertus Viljoen van de Merwe boerde in Worcester op zo'n twee uur rijden van Kaapstad. Hij plantte druivenstokken aan en hield er een gemengd boerenbedrijf op na met ook runderen, wat geiten en wat varkens. Om uitbreiding mogelijk te maken besloot Albertus om ook het gebied aan de andere zijde van de rivier toegankelijk te maken. In 1928 bouwde hij hiertoe een drift - Afrikaans voor brug - die de Breede Rivier oversteekt bij Alfalfa. Zo werd het stuk land bij Alfalfa makkelijker bereikbaar.

Grootvader plantte nog meer wijnstokken aan en maakte wijn voor zichzelf, burens en familie en verkocht na verloop van tijd eenvoudige wijnen aan iedereen die het wilde kopen. De huidige Alvi wilde meer. Hij neemt vanaf 2010 het initiatief om kwaliteitswijnen te gaan maken en hij eert zijn grootvader door de wijnen Alvi's Drift te noemen. Dr. Alvi van der Merwe, want dat is de volledige naam van Alvi, was voordat hij wijnmaker werd huisarts.

Een gestudeerd man met oog voor detail. Hij is getrouwd met Cape Wine Master Junel van der Merwe.

Het volledige bedrijf van de familie van de Merwe is groot, heel groot. Van de 4.000 hectares staan er 460 beplant met wijngaarden. Ze hebben 500 man in dienst, die wonen óf in de buurt óf worden opgehaald. Er zijn scholen voor de kinderen. De vijftientig managers krijgen een huis én een brommer om zich over het terrein te kunnen verplaatsen. Ze hebben 4.000 koeien waaronder Jerseys en Fries stamboekvee, ze hebben een eigen kaasmakerij, een eigen slager en 20 hectares met citroenen, perziken en abrikozen.

Ze hoeven het terrein dus niet af om boodschappen te doen, want Junel heeft ook nog eigenhandig een groentetuin aangelegd. De winery zit achter de woning van Alvi en Junel. Het is de grootste private cellar in Zuid Afrika. En die staat dan in de achtertuin. Niet ver van het proeflokaal, dat ook achter het huis is gepositioneerd.



MCC BRUT NATURE

Alvi blijft innoveren, want hij komt nu – en deze is dus nu in Nederland te koop – met Methode Cap Classique Brut Nature. Brut Nature betekent zonder toegevoegd suiker en de Methode Cap Classique (MCC) impliceert een tweede fermentatie op fles, net zoals in de Champagnestreek. De Alvi's Drift MCC Brut Nature is van hoofdzakelijk chardonnay (70%) aangevuld met pinot noir (30%). De chardonnay komt van kalkrijke bodems aan de oevers van de Breede Rivier. De pinot noir groeit op leisteen op noordwaarts – op het zuidelijk halfrond komt de zon juist op het noorden – 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. De most wordt onder lage temperaturen vergist om vervolgens 36 maanden op de lie te rijpen. Daarna ondergaat de wijn de tweede vergisting op fles. Na de dégorgement wordt geen suiker toegevoegd. Het glas heeft een fijne mousse met appel, citrus en brioche. Zacht, vol en rijk, complex en harmonieus.





COTEAUX DU LAYON

NECTAR VAN DE LOIRE

Een van de meest tot de verbeelding sprekende zijriviertjes van de Loire is de Layon. Een klein riviertje wat ontspringt bij het plaatsje Saint-Maurice-la-Fougereuse om vervolgens kronkelend door het landschap zich 90 kilometer verderop bij de Loire te voegen.

MONSIEUR'S CHANNEL

Het riviertje de Layon heette oorspronkelijk de Ara en wordt ook wel "Monsieur's channel" genoemd, verwijzend naar de broer van koning Lodewijk XVI, de toekomstige Lodewijk XVIII die toestemming gaf voor de kanalisatie van deze rivier.

De wijngaarden van de Coteaux du Layon bevinden zich aan weerszijden van de Layon, precies daar waar de Layon zich voegt bij de Loire. Over een lengte van zo'n 45 kilometer liggen de wijngaarden schilderachtig verscholen in het landschap.

Het is hier waar in de ochtend de nevel vanaf de Loire landinwaarts trekt en waar de botrytis cinerea zich zo thuis voelt. Edele rotting is waar deze kleine regio bekend om staat met klinkende namen als Quarts-de-Chaume en Bonnezeaux. Ook een plaatsje als Saint Aubin spreekt hier zeer tot de verbeelding. Deze dorpjes mogen hun gemeentenaam op het etiket vermelden en gelden als de crus in dit gebied.

GRIJZE LEISTEEN

De bodem dichtbij de rivier de Layon bestaat uit leisteel afgewisseld met zandsteen. Verder landinwaarts is het meer split wat zich in de bodem bevindt. Grijze leisteel bevindt zich meer dieper in de bodem en dat geeft de wijnen van de Coteaux du Layon juist haar verfijnde zuurgraad. Van de wijnen van Coteaux du Layon wordt vaak gezegd dat het zoet is verpakt in het zuur. Bij wijnen als Sauternes is het juist andersom; het zuur is verpakt in het zoet.



Moulin Touchais 2005



EEN MILJOEN FLESSEN

IN DE KELDERS VAN MOULIN TOUCHAIS

Moulin Touchais is een heel bijzondere en complexe dessertwijn uit de Coteaux du Layon, gemaakt van 100% chenin blanc-druiven. De manier van oogsten, de traditionele vinificatie en minimale rijping van tien jaar maakt deze wijn uniek. De wijn bereikt zijn top pas na minimaal twintig jaar en zelfs jaargangen uit de jaren zestig zijn nog uitstekend op dronk.

Sinds 1787 verbouwt de familie Touchais wijn op de licht glooiende hellingen aan het riviertje de Layon en inmiddels staat Jean-Marie Touchais aan het roer, de zevende generatie. Naast 35 hectare wijngaarden in de Coteaux du Layon, bezit de familie ook 115 hectares in Anjou.

Toen de verkopen van de zoete witte wijn na de Tweede Wereldoorlog terugliepen besloot Joseph Touchais de jaargangen langer vast te houden en rustig verder te laten rijpen en niet, zoals toen gebruikelijk, na een paar jaar vrij te geven.

Door de opbrengsten van de andere wijngaarden was dat mogelijk. Inmiddels liggen er meer dan een miljoen flessen Moulin Touchais te rijpen in de wijnkelders.

VINIFICATIE

Het 'geheim' van Moulin Touchais- de charme, complexiteit en het unieke bewaarpotentieel- is de oogst-strategie. 20% van de druiven wordt (met de hand) geoogst als de druif nog niet rijp is en veel zuren bevat, die van nature al ruim aanwezig zijn in de chenin blanc-druif. De andere 80% wordt ongeveer een maand later geoogst, als de druiven overrijp zijn, inmiddels met een hoog suikergehalte en zeer geconcentreerde smaak. De wijngaarden van Moulin Touchais liggen wat hoger in de vallei, waardoor de mist daar niet altijd blijft hangen. De druiven kunnen dus worden aangetast door edele rot (*botrytis cinerea*), maar dat gebeurt zeker niet ieder jaar. Per jaargang varieert het percentage druiven met *botrytis* tussen de 0 en 70%.

De vergisting vindt plaats door de gisten die van nature aanwezig zijn en duurt enkele weken. De wijn wordt rond april gebotteld en voor minstens tien jaar weggelegd. Na deze tijd wordt bepaald of de jaargang de naam Moulin Touchais waardig is, alleen dan wordt deze vrijgegeven. Iedere jaargang heeft zijn eigen karakteristieken en smaak. Afhankelijk van de omstandigheden en het weer, en daarmee samenhangend of en in welke mate de druiven zijn aangetast door *botrytis*.

WIJN-SPIJS

Moulin Touchais wordt in sterrenrestaurants wereldwijd geschonken. Door de perfecte balans tussen zoet en zuren past de wijn bij vele soorten gerechten. Bijvoorbeeld als aperitief bij wat zoute (wal)noten, en kazen als Stilton, Roquefort of oude Goudse kaas. Is ook een perfecte match met foie gras en past uitstekend bij een dessert als tarte tatin.

GRAND CRU

CHÂTEAU NÉNIN, FUGUE DE NÉNIN 2018

Sinds 1847 was Château Nénin in het bezit van de familie Despujol en in 1997 kocht neef Jean-Hubert Delon het château. Delon bezit nog drie châteaux in de Bordeaux: Clos du Marquis (Saint-Julien), Léovilles Las Cases (Saint-Julien) en Château Potensac (Médoc). Na de overname zijn er enorme investeringen gedaan in zowel de wijngaarden als de wijnkelders en heeft het château een ware transformatie ondergaan.

TERROIR

De wijngaarden van Château Nénin zijn gelegen op het Pomerol-plateau en bevat de diversiteit aan bodems die Pomerol kenmerkt. Het bestaat voornamelijk uit kiezelhoudende klei en grind, maar bevat ook kwarts, graniet, ijzer en basalt.

FUGUE DE NÉNIN 2018

Fugue de Nénin 2018 is een blend van merlot (88%) en cabernet sauvignon (12%). Deze tweede wijn van Château Nénin wordt gekenmerkt door zijn elegantie en weelderigheid. In de neus komen aroma's van kers en ander rood en zwart fruit naar voren, samen met tonen van tabak en kruidigheid. Er zit ook wat frisheid in de wijn, waardoor deze mooi in balans is. Met stevige, maar rijpe tannines en een lang aanhoudende afdronk.







• DGH • DE GROTE HAMERSMA

Harold Hamersma is van oorsprong een reclameman, een copywriter en bovenal wijnliefhebber. Harold is onder meer de vaste wjnschrijver 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 Wjnkennr zijn weer drie heerlijke wijnen geselecteerd om van te genieten.



VENTISQUERO, CABERNET SAUVIGNON 'GREY' GLACIER 2019

Geproefd op 1 september 2022

Als iemand vraagt hoe sjeke Chileense cabernet sauvignon smaakt, kun je als antwoord hier een glas van onder haar neus schuiven. Zo smaakt sjeke Chileense cabernet sauvignon. Rank en slank, geurend naar cassis en cederhout, met tannines die streng doch rechtvaardig zijn.

Een wijn vol ouderwetse deftigheid, verpakt in rijp modern Chileens fruit. Het geheel voorzien van een toets hout, dankzij een ouderwets degelijke opvoeding van 18 maanden in eiken vaten.

En ondanks al die deftigheid niet zwaar op de hand, maar gemoedelijk, minzaam, en mooi helder van smaak. Zeer charmant.



LES SOUTERRAINS CHENONCEAUX BLANC 2019

Geproefd op 1 september 2022

Op Domaine des Souterrains zijn ze bijzonder goede maatjes met de druif sauvignon. Ze maken een 'gewone' die al een bijzonder feest is, en deze bijzondere, die behalve heel bijzonder ook apart is.

Hij doet namelijk meer denken aan wijn van loiredruif chenin. Niks van die bekende voorjaarsfrisse sauvignongeuren hier. Voor deze wijn zijn slechts de beste, prachtig rijpe druiven gebruikt, en dat heeft als resultaat een wijn met rijkdom en diepgang. Vol fruit, vol expressie, vol diepgang. Met geuren en smaken die zich ontwikkelen naarmate de fles langer open is. Iedere dag weer was er wat nieuws te bespeuren. Om lang weg te leggen, en lang te genieten.



VILLA TRASQUA TRASTELLA 2021

Geproefd op 30 augustus 2022

Toscane, dat is het land van de chianti. Britten met een buitenhuisje daar hebben het dan ook over Chiantishire, alsof het een Engelse provincie is.

Als al die Engelsen weer opgedonderd zijn naar hun koude, natte eiland, met meenemen van veels te duur betaalde dunne chianti, trekken de Toscanen een fles echte chianti open, of schenken een glaasje van dit goed bewaarde geheim, hun fijne wit van druif vermentino.

Sappig fruitig, licht kruidig, een vleug anijs, en meer diepgang dan je op eerste kennismaking zou denken. Mocht u bij het proeven aan Zuid-Frankrijk denken: dat klopt. Vermentino is de druif die in Zuid-Frankrijk rolle heet, en ook daar zulk elegant, slank, verrassend wit levert.



LOIRE LANDSCHAP, IN DE AVONDMIST

Laat in het jaar, wanneer het bijna winters koel en vochtig is, terwijl de druivenstokken rusten, daalt avondmist neer over het Loire-dal, in de omgeving van Angers: ziedaar het beeld dat vinpressionist Hubrecht Duijker schilderde. Daarbij gebruikte hij zowel acrylverf als pastelkrijt, dat laatste speciaal voor de zachte flarden van mist. 'Bovendien heb ik geprobeerd om de stilte en de rust te visualiseren.'

Alle meer dan vijfhonderd werken van Hubrecht Duijker zijn te zien op 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**

**OOK VAN DRUIVEN,
MAAR GEEN WIJN...**

FRANCOLI BRENGT NIEUWE GRAPPA MET VISIE

De Francoli distilleerderij bestaat bijna 150 jaar. In 1875 begon Luigi Guglielmo Francoli in het bergdorp Campodolcino in een prachtig stukje van Italië zijn distilleerderij en stookte zijn eerste grappa. Bijna anderhalve eeuw later, laat de huidige generatie Francoli zien dat zij begrepen heeft wat de visie van Luigi is met een tweetal nieuwe grappa's met de schitterende naam: La Visione di Luigi.

De twee grappa's hebben niet alleen een mooie naam, maar zijn ook goed doordachte producten met een duidelijke boodschap. De basis voor beide producten is natuurlijk de vinaccia (de druivenschillen en pitten) en de CO2-neutrale distilleerderij. Hieruit komen een jonge, heldere grappa en een gelagerde Riserva variant die een periode op vaten heeft gerijpt. Beide producten hebben het stempel "Ecosostenibile" oftewel milieuvriendelijk op het etiket staan.

MILIEUVRIENDELIJK SINDS 1988

De distilleerderij van Francoli gebruikt al sinds 1988 alternatieve methodes om de distilleerketels te stoken. Niet alleen voor de grappa die ze perfect weten te maken begint alles voor deze producten in de wijngaarden. Uiteraard zijn de wijngaarden de bron voor de vinaccia, waar de grappa uit gestookt wordt, maar dit is óók de brandstof voor de ketels en de energiecentrale die de familie Francoli heeft om de omgeving van groene energie te voorzien.

Als de druiven zijn geplukt, wordt hier natuurlijk wijn van gemaakt. De schillen en pitten worden zo snel mogelijk naar de distilleerderij gebracht om van de verse vinaccia grappa te stoken. Hierna worden de gebruikte pitten en schillen gescheiden. Uit de pitten kan namelijk olie worden geperst, wat wordt gebruikt in cosmetica en de voedselindustrie. De schillen vormen de brandstof voor de energiecentrale en daarbij natuurlijk ook de distilleerketels.

Na het verbranden van de schillen wordt zelfs de as nog gebruikt. Dit gaat wordt voor het grootste gedeelte gebruikt als een vorm van kunstmest in de wijngaarden. Ook wordt een klein gedeelte van de as gebruikt in de inkt voor de etiketten van La Visione di Luigi. Francoli produceerde al voordat het hip werd milieuvriendelijk en volledig volgens de visie van Luigi blijven ze investeren in de omgeving én gemeenschap.

JONG EN OUD

Grappa is misschien een drank die met name bekend is door de klassieke manier waarop het gedronken wordt: Een glaasje na een goed Italiaans diner. Toch is La Visione gericht op jong én oud. Niet alleen vertellen de producten de geschiedenis van het bedrijf, het laat ook zien waar het nu staat en hoe het de toekomst ziet. Scan de QR-code op de fles en laat je meevoeren in de visie van Luigi.

De twee verschillende grappa's worden in de basis volgens dezelfde methode vervaardigd. Toch is er vanaf het begin een verschil in deze heerlijke producten. Namelijk de druivenrassen die worden gebruikt voor de grappa.

PROEFNOTITIES

Voor de jonge grappa worden brachetto, muscato, dolcetto en nebbiolo druiven gebruikt. De jonge grappa wordt niet op hout gerijpt en is hierdoor fris in stijl en smaak. Deze heldere variant van la Visione di Luigi is een heerlijke fruitige grappa die niet alleen zo gedronken kan worden, maar ook in een heerlijke cocktail kan worden gebruikt.

FRANCOLI Grappa la Visione di Luigi Bianca

Neus: expressief en fruitig met frisse bloemige tonen. Een plezierig en herkenbaar grappa karakter.

Smaak: Rond, warm en gebalanceerd.

Afdronk: Fruitig en strak.

De gerijpte grappa wordt gemaakt van de Barbera, Moscato, Dolcetto en Nebbiolo druiven. Na het stoken ondergaat de grappa een speciale dubbele rijping: eerst een lange periode op grote vaten van Sloveens eiken. Hierna volgt een tweede rijping op kleine Limousin eiken vaten.

FRANCOLI Grappa la Visione di Luigi Riserva

Neus: Harmonieus en gebalanceerde tonen van hout, vanille tabak en cacao.

Smaak: Warm, zacht en rond met fruitsnoepjes en een zijdezacht mondgevoel.

Afdronk: Een volle, lange afdronk.

SCAN MIJ





AMFORA WIJNEN

HET VERHAAL VAN NARRATUR

Narratur komt uit het Latijn en betekent zoveel als "Er wordt een verhaal over ons verteld". Denk hierbij ook aan het Engelse woord voor verteller; narrator...

Het verhaal dat met deze drie Narratur wijnen verteld wordt, is de geschiedenis van deze plek, waar meer dan 2000 jaar wijngeschiedenis ligt. We bevinden ons in de Languedoc, tussen Agde en Béziers. Inderdaad een gebied waar al in de oudheid wijnbouw werd bedreven. Het waren de Romeinen die de kunst van het wijn maken meekregen van de Grieken en via Zuid-Frankrijk werd wijnbouw verder noordwaarts via rivieren als de Rhône verspreid. Romeinse veteranen wisten van de wijnen uit de 'Narbonnais' een geduchte concurrent voor de wijnen uit Rome te maken. Sancties vanuit Rome volgden maar de opmars was niet meer te stuiten.

De wijnen worden door het hele Romeinse rijk geëxporteerd, niet in de laatste plaats dankzij de Via Domitia; in 118 vóór Christus begon de proconsul Domitius Aénobarbus met de aanleg van de weg die de Rhône met de Pyreneeën verbond. Deze Via Domitia wordt een belangrijke as van communicatie en uitwisselingen.

Het bevordert de uitbreiding van de wijnbouw. Eeuwenlang geldt de Languedoc regio als dé wijschuur van Frankrijk als de familie Vic in 1906 een op dat moment vervallen château koopt met bijbehorende wijnercelen. De familie weet dit in de loop der jaren om te bouwen tot een gerespecteerd wijngoed. En altijd met aandacht voor de natuur. Inmiddels staat de vijfde generatie aan het roer; Jérôme Vic, samen met zijn vrouw Aurélie.

Omdat het chateau gebouwd is op de overblijfselen van een Romeinse villa uit het jaar 804, genaamd Villa Preixanum, vindt men hier met enige regelmaat de nodige overblijfselen uit deze roemruchte periode van de Romeinen. Meer recent duiken er een aantal amfora's op. Amfora's die er op wijzen dat er in die tijd op deze plek al wijn werd gemaakt. Amfora's ook die eeuwenlang werden gebruikt voor het vervoer van wijn. Pas in de 17e eeuw werd immers de glazen fles ontwikkeld. Amforen werden gemaakt van gebakken klei, ook wel bekend als terracotta.

De Narratur wijnen rijpen ook weer op amfora's, maar deze zijn gemaakt van zandsteen. Zandsteen is veel sterker dan klei en kan ook op hogere temperaturen

worden gebakken waardoor de porositeit (en daarmee de doorlating van zuurstof) beter kan worden afgestemd op de wensen van de wijnmaker. Het resultaat van rijping in de amfora's is dat je wijnen krijgt die veel expressiever zijn dan na rijping op RVS-vaten. Door de bijzondere amforavorm komen de aroma's in de wijn nog beter tot hun recht. Door rijping in amfora's behouden de wijnen de frisheid van een jonge wijn: de bloemige en fruitige aroma's worden zeer goed behouden. Het lijkt alsof de wijnen houtrijping hebben gehad. Aromatisch en fris, met zijdezachte tannine, maar zonder houttonen.

De Narratur wijnen worden niet gefilterd voordat ze in de amfora's worden overgestoken voor de rijping, de wijn rust dus op de fijne lie. Dit zorgt voor rondeur en wat vetzigheid, wat de wijnen perfect in balans brengt. De wijnen zijn complex, elegant en volumineus tegelijk.

Dit maakt deze wijn echt een gastronomische wijn, maar door de balans ook zeer geschikt om op zichzelf van te genieten. De balans tussen de vetzigheid en frisheid, in combinatie met de mooie, lange afdrank maakt de Narratur wijnen buitengewoon.



Narratur Blanc Pays d'Oc, Amphore



Narratur Rouge Pays d'Oc, Amphore



Narratur Rosé Pays d'Oc, Amphore

EFFECT VAN LAGERING OP AMFORA'S

De lagering op amfora's is een vorm van opvoeding van de wijn waarbij je houtsmaken kunt vermijden. En dat is een groot voordeel. In feite is het ook een vorm van micro-oxidatie, oftewel het heeft effect op de tannines die hierdoor soepeler worden en eleganter.

De amfoor transformeert de primaire aroma's niet in tertiaire aroma's (zoals dat het geval is bij houten vaten): het zorgt er juist voor dat het frisse fruit in de wijn behouden blijft. Dit in tegenstelling tot de barrique die het frisse fruit juist verandert in nieuwe aroma's die minder fruitig zijn en juist meer kruidig. De amfoor geeft juist minerale tonen zoals gedroogd fruit (amandelen, hazelnoten, walnoten die de wijn complexer maken) en vooral: de frisheid van de wijn blijft behouden.

Daarnaast wordt reductie voorkomen. Dit komt door de vorm van de amfoor, waardoor de wijn in de amfoor constant in beweging is.

Ook zorgt de amfoor ervoor dat de eventuele gistcellen die nog in de wijn aanwezig zijn, zichzelf vernietigen (autolyse). Dit bevordert natuurlijk het effect van de lagering op de lies. Hierdoor krijg je een romige elegante sensatie in de mond, maar ook iets van vetheid die de lengte van de afdronk en de weelderigheid bevordert. En daarbij, een lagering op de fijne lie beschermt de wijn tegen oxidatie.

De amfora's die op Preignes-le-Vieux gebruikt worden zijn van zandsteen. Vaak worden amforen gemaakt van terracotta. Het voordeel van zandsteen ten opzichte van terracotta is dat het heel sterk materiaal is, aangezien zandsteen bestaat uit sedimentair gesteente. Daarnaast kunnen de amforen op zeer hoge temperatuur gebakken worden, waardoor de porositeit (en daarmee de doorlating van zuurstof) kan worden afgestemd op de wensen van de wijnmaker.





DOPFF AU MOULIN

NOËL EN ALSACE

De Elzas in de zomer bezoeken is voor velen een heerlijk tijdverdrijf. Rijdend langs de Route des Vins dwars door de glooiende landschappen, heuvels vol met wijngaarden zo ver als je kunt kijken en natuurlijk naar de prachtige pittoreske dorpjes en stadjes.

Heerlijk struinen door de kleine straatjes, met prachtige vakwerkhuisen en mooie pleintjes met een nog mooiere kerk. Om daarna op het terras heerlijk te borrelen of te eten; choucroute, flammkuchen, kaasplankjes -waarop een stukje munsterkaas niet mag ontbreken-, uiteraard onder het genot van een heerlijk glas Elzasser wijn.

Een van de mooiste stadjes in de Elzas, of eigenlijk in heel Frankrijk, is Riquewihr. Riquewihr is ook onderscheiden als één van de "Les Plus Beaux Villages" van Frankrijk, waar er in totaal ongeveer 150 van zijn. Er wonen nog geen 1200 mensen, maar jaarlijks komen er maar liefst meer dan twee miljoen toeristen om door de hoofdstraat Rue de Charles de Gaulle te slenteren, de winkeltjes te bekijken en de oude stadsmuren en verdedigingstoren "de Dolder" uit 1291 te aanschouwen.

DOPF AU MOULIN

Net buiten de stadsmuren van Riquewihr heeft de familie Dopff zich in de zeventiende eeuw gevestigd en is daar tot op de dag van vandaag gebleven.

De mannen van de familie waren meesterkopers, ze maakten de tonnen of vaten voor de wijn, en dat zijn ze generaties blijven doen. Jean Dopff was de eerste van de familie die in het begin van de negentiende eeuw ervoor koos om wijn te gaan maken. Hij werd een "gourmet", een wijnhandelaar. Zijn zoon Jean-Gustave besluit wijn te gaan maken, het begin van het Domaine Dopff au Moulin. Intussen is Dopff au Moulin uitgegroeid tot een van de leidende wijnhuizen in de Elzas.

Het eigen wijngoed meet meer dan 70 hectare 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 en inmiddels staat de dertiende generatie van deze Elzasser pioniers aan het roer. Naast de klassieke Elzasser wijnen, die volop gedronken worden in het voorjaar en de zomer, produceert Dopff au Moulin ook wijnen die uitermate geschikt zijn voor de koude wintermaanden.

KERSTSFEER

Wie de Elzas bezoekt na de Franse feestdag Saint Catherine op 25 november komt in sprookjesachtige kerstferen terecht. Prachtig gedecoreerde huizen en winketalages, die een nog uitbundiger en creatiever versierd dan de ander. En dan gaan bij de schemering alle kerstlichtjes aan de huizen, winkels, in de decoraties en vele kerstbomen

aan, wat zorgt voor een schitterende sfeer. En als je geluk hebt vallen er ook nog wat vlokjes sneeuw om het plaatje compleet te maken... Pure magie! Voor de echte kerstliefhebber is een bezoekje aan de Elzas in december onontbeerlijk. En mocht je het nou wat te ver vinden: Dopff au Moulin brengt net als voorgaand jaar een heuse kerstwijn uit: de Noël en Alsace. Een stukje van de Elzasser kerstmagie in je wijnglas thuis!



WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



DE ELZAS, EEN STREEK MET EEN RIJKE GESCHIEDENIS!

De regio Elzas wordt verdeeld in het noordelijke Bas-Rhin en het zuidelijk deel Haut-Rhin. De belangrijkste stad is het mooie Straatsburg. De Elzas kent een vormingsperiode van 300 miljoen jaar. Vijftig miljoen jaar geleden werd het zeegebied door de stuwkracht van de aarde omhooggetild tot een hoogte van 3000 meter. Tenslotte zakten het geheel naar het midden toe en werden de lage gedeelten weer overspoeld door de zee.

De ijstijden, die vanaf een miljoen jaar geleden begonnen, vormden kraters, valleien, meren en uiteindelijk de Rijn. Koude, gematigde en warme periodes wisselden elkaar af. De mens verscheen ten tonele en was vooral met de jacht bezig, maar woonde duizenden jaren lang niet in de regio. Pas vanaf 4000 jaar voor het begin van onze jaartelling, vestigden zich de eerste volkeren.

Tot de Romeinse tijd waren het de Kelten die de vlaktes van de Elzas bevolkten. Aan het eind van de Romeinse tijd werd er gestreden om de macht door Germanen, Franken, Hunnen en Alemannen. Het hertogdom Elzas werd in de zevende eeuw gesticht door de Christelijke Merovingische koningen.

In 925 werd het gebied bezet door Hendrik I van Sachsen en kwam zo gedurende 700 jaar onder bewind van de oosterburen. In 1648 werd de Vrede van Münster getekend en kwam Elzas weer in Franse handen. Na de Pruisische oorlog in 1870 werd de regio opnieuw een onderdeel van het Duitse rijk.

Aan het eind van de Eerste Wereldoorlog in 1918 komt de Elzas weer terug bij Frankrijk. Met alleen een onderbreking tussen 1940 en 1945 blijft de streek Frans. Door de historie van de Elzas is het geen verrassing hoe lekker en gevarieerd het eten in de Elzas is. Hammen, worstsoorten, bloedworst en overheerlijke patés zijn er in overvloed.

De bekendste regionale specialiteit is ongetwijfeld "choucroute"; zuurkool opgediend met een variëteit aan vlees en worsten.

Ook zoetwatervissen zoals zalm, snoek, brasem, paling en forel spelen een belangrijke rol in de keuken. Hier wordt onder andere het overheerlijke gerecht matelote (gepocheerde visfilets) van gemaakt. Van ganzen worden diverse gerechten bereid, maar de meeste bekendheid genieten de levers (foie gras) die in de restaurants op eigen wijze worden geserveerd. Ook lekker zijn de quiches, kip in rieslingwijn, flammenkueche en natuurlijk de roodflora kaas munster.

Bij al dit lekkers verwent de Elzas ons met een diversiteit aan wijnen. De riesling wordt de koning van de Elzas genoemd en is een wijn met elegante zuren, verfijnd, delicaat tot pittig toe. Smaakt uitstekend bij zuurkool, zoetwatervis en kipgerechten.

De sultan onder de Elzasser wijn is pinot gris met zijn aromatische, zwoele en volle smaak. Past goed bij vis in pittige saus, gevogelte en asperges. Muscat is een droge tot halfdroge wijn met in geur en smaak tonen van vers fruit en muskaat. Heerlijk als aperitief of bij gebaksoorten en kazen.

Een opvallende wijn met een kruidige, geparfumeerde geur en smaak is de gewurztraminer. In de Elzas drinkt met deze wijn bij ganzenlever, vruchtengebak en munsterkaas.

Een ander bekend druivenras is pinot blanc. Hiervan worden geurige, fruitige wijnen met een droge, frisse en soms pittige smaak gemaakt. Vormen een goede combinatie met asperges, gekookte vis, zachte kaassoorten en wit vlees. Al met al is de Elzas een streek die meer dan de moeite waard is om te bezoeken.

Met vriendelijke wijngroet,

Michel van Tuil

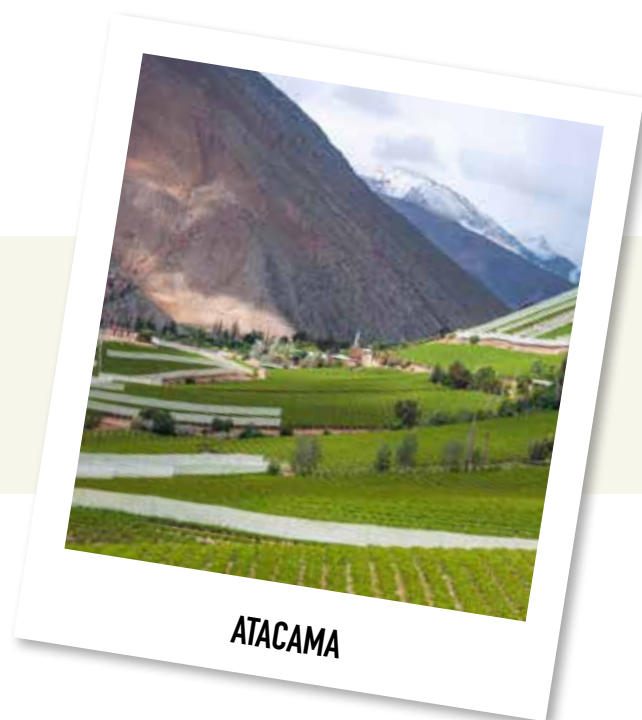
www.drankenstudie.nl



Dopff au Moulin

Pinot Gris &
Riesling Grand Cru
Schoenenbourg

WIJNBOUW IN EXTREME GEBIEDEN



ATACAMA

ATACAMA WOESTIJN - CHILI

Tijdens de wijnopleidingen wordt je altijd geleerd dat wijnbouw uitsluitend mogelijk is tussen de 30e en 50e graad noorder- en de 30e en 50e zuiderbreedte. Die gebieden zijn klimatologisch het beste geschikt voor wijnbouw.

Nederland ligt op de 51e graad noorderbreedte, en zou dus in theorie ongeschikt zijn voor wijnbouw. De stijgende kwaliteit van Nederlandse wijnen laat echter zien dat de praktijk niet altijd overeenkomt met de theorie. Er vindt zelfs nog noordelijker dan in Nederland wijnbouw plaats, zoals in Denemarken of zelfs Zweden.

Maarookbinnende 'ideale' breedtegraden bevinden zich tal van gebieden waar wijnbouw helemaal niet zo eenvoudig is. Toch kiezen sommige wijnmakers er voor om ook daar druiven aan te planten. Immers, druivenplanten die hard moeten werken om aan voldoende water en voedingsstoffen te komen, leveren vaak de mooiste kwaliteit op om wijn van te maken. Wijnbouw op extreme plekken kan dus ook extreem bijzondere, en wellicht lekkere, wijnen opleveren. Maar de grens is dun, en ervaring en kunde van de wijnmaker is vereist!

De Atacama woestijn is het droogste gebied op aarde. Er valt zo'n 45mm gemiddeld in een heel jaar. Daarnaast bevat de bodem in de kustregio in Chili heel veel zout. In eerste instantie niet de meest ideale plek voor wijnbouw, zou je zeggen. Felipe Tosso, hoofd wijnmaker van Viña Ventisquero, dacht daar echter anders over. Hij legde het project voor aan de directieleden en die geloofden zijn verhaal dat het gebied geschikt was om unieke wijnen voort te brengen.

Er werden twee kleine wijngaarden aangeplant: de 3,66 ha metende Nicolasa-wijngaard in 2010 en de bijna 10 ha metende Loncomilla-wijngaard. Om, ondanks het hoge zoutgehalte in de bodem, toch wijnen te kunnen produceren, moest er een speciale ontziltingsinstallatie worden aangelegd, waarvoor Ventisquero ook een belangrijke innovatieprijs heeft ontvangen.

De wijngaarden krijgen voldoende vocht door de dichte mist die dagelijks vanuit de oceaan het binnenland in trekt. Daarnaast vindt er druppelirrigatie plaats met water uit de Huasco rivier. Er worden unieke wijnen gemaakt, in kleine oplages, de Tara wijnen, maar ook de sauvignon blanc uit de Grey serie. De Tara wijnen zijn allemaal ongeklaard en ongefilt, waardoor de witte wijnen ook troebel zijn. Daardoor zijn de wijnen allemaal ongekend puur van smaak. Ook kenmerken ze zich door een zekere ziltigheid, vanuit de bodem en door de ligging van de wijngaarden aan de kust.

Dat de kwaliteit van de Tara wijnen uniek is, bleek wel uit het feit dat al vrij snel nadat de eerste jaargangen op de markt kwamen, de gehele top 5 van de San Pellegrino lijst (de lijst met de beste restaurants ter wereld), de Tara wijnen op de kaart had staan.





ERONGO MOUNTAIN – NAMIBIË

Een land wat je ook niet direct met wijnbouw zou associëren is Namibië. Het land bestaat voor het grootste deel uit (een overigens waanzinnig mooi) woestijnlandschap. In het midden van het land, iets ten noordwesten van de hoofdstad Windhoek, ligt de Erongo Mountain Winery, ruim boven de grens van 30 graden zuiderbreedte.

Ook hier hebben ze te maken met droogte, maar door de rotsachtige bodem en irrigatie vanuit de berg, is wijnbouw toch mogelijk en worden er verrassend goede wijnen gemaakt van druiven als cabernet sauvignon, shiraz, cabernet franc, viognier en chardonnay. Namibië staat vooral bekend om het vele wild, dus het is niet ongebruikelijk dat er wel eens een oryx (een hertensoort en het nationale dier van het land) door de wijngaarden heen wandelt.

GROTE HOOGTE

Ook wat betreft hoogte zijn er extremen te vinden. De hoogste wijngaard ter wereld schijnt in Tibet te liggen op een hoogte van 3500 meter. Ook een gebied waar je geen wijnbouw zou verwachten. In hoger gelegen gebieden is er meer intensiteit van de zon en hebben de druiven een dikkere schil nodig.

Het zorgt vaak wel voor meer intensiteit. Ook in Zuid-Amerika, liggen wijngaarden op grote hoogte, zoals in Argentinië of Bolivia.

TROPEN – THAILAND

Ook in een klimaat zoals in Thailand lijkt wijnbouw onmogelijk. Thailand kent een tropisch en vochtig klimaat verdeeld in een droog en een nat seizoen. In plaats van vier seizoenen per jaar. Dat zorgt er voor dat de druivenplanten erg snel groeien. Na het snoeien groeien de druiven in slechts 120-130 dagen uit tot rijpe druiven. Alleen na het droge seizoen is het mogelijk druiven te oogsten die geschikt zijn om er wijn van te maken. Druiven die tijdens het regenseizoen (als het vrijwel elke dag regent) groeien, worden weggeknipt en niet gebruikt voor het maken van wijn. Dus ook daar is wijnbouw mogelijk, hoewel er over de kwaliteit natuurlijk te twisten valt.





CASTELÃO

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Het wijnland Portugal staat bekend om de niet-alledaagse, originele en soms wat moeilijk te doorgronden druivenrassen. Neem bijvoorbeeld de tinta roriz of de touriga nacional. Bekend van de portproductie maar buiten Portugal weinig aangeplant. Hetzelfde geldt voor de castelão. En ofschoon deze druif vriendelijker en toegankelijker is, heeft men ook hier een kaarsje nodig om de druif buiten Portugal te vinden.

De castelão-druif wordt vooral in Zuid-Portugal aangeplant. Feitelijk is het een kruising van de cova da Piriqueta en de castelão francés. Het is één van de meest verbouwde druivensoorten in het zuiden van Portugal. Castelão is als het gaat om klimatologische omstandigheden zeker niet kieskeurig en kan in veel gebieden prima gedijen. Castelão bezit een opmerkelijke veelzijdigheid en dit stelt wijnmakers in staat om verschillende stijlen wijn te maken - van de gemakkelijk direct drinkbare, tot de krachtige en intense rode wijnen die perfect geschikt zijn voor langdurige bewaring.

Jancis Robinson schreef in haar boek 'Wijnen, druiven en wijngaarden' ook al over de castelão en heeft het over het tamelijk wrange karakter als de wijn jong is. Het is waar dat castelão gebaat is bij enige jaren vatrijping. Opslag op eikenhout verhoogt de kwaliteit.

Castelão is het meest expressief op het Sétubal-schiereiland, in het zuiden van Portugal, waar het vlezig en intense wijnen maakt met aroma's van rode bessen en blauwe bloemen die goed samengaan met het gebruik van eikenhout. Maar niet alleen in de regio Setubal is de castelão te vinden. Ook in de Tejo en in de Alentejo, twee meer in het midden van Portugal gelegen wijnregio's, staat de nodige castelão aangeplant. Eigenlijk overal in Portugal doet castelão het prima, mits het niet te koud is.

Wijn gemaakt van castelão bezit in de regel een prettige zuurgraad, wat de wijn goed doet combineren met bijvoorbeeld kruidige en geurende recepten, zoals gemarineerd vlees in een stoofpotje.



Quinta de Chocalha castelão



BOVENAAN MIJN LIJSTJE

EEN COLUMN VAN NIEK BEUTE

Het voelt als gisteren dat de herfst zijn intrede deed. Het wildseizoen liet zelfs nog op zich wachten. En toch kwam ik in de winkelvakken de kerstdecoraties al tegen. Na de zomer lijkt de tijd wel voorbij te vliegen. Eén keer flink je adem inhouden en het nieuwe jaar staat al om de hoek te wachten. Als een werkjaar gezien wordt als een marathon, dan is het laatste kwartaal toch wel echt de sprint.

Het einde van het jaar gaat ook over reflectie. Het terugkijken op het jaar dat alweer op zijn einde loopt. We maken een opsomming van alles wat de revue heeft gepasseerd. We geven scores en cijfers aan al wat het leven heeft gebracht. Er worden voorspellingen gemaakt voor het komende jaar, en voor de trends die komende zijn.

En ondanks het tijdloze karakter van wijn is ook deze trendgevoelig. Jaarlijks komen er lijstjes uit met de wijntrends welke we in onze wijnrestaurants en in winkelmandjes terug gaan zien. Ook ik word gevraagd om mijn verwachtingen uit te spreken. Voor mij is het meer een wens die ik uitspreek, dan een weloverwogen verwachting. Een verwachting die, als ik hem maar hard genoeg uitspreek, door anderen zal worden overgenomen.

Mijn wens voor Nederland is al drie jaar achtereen gelijk gebleven. Het is de wens om Portugal als wijnland zijn grote doorbraak te zien krijgen. Een aantal importeurs was druk aan de weg aan het timmeren met Portugese wijnen. En net toen het voet aan de grond leek te krijgen, gooide Covid roet in het eten.

Wat zat ik dan ook te jubelen, toen ik een fles Chocapalha kreeg toegezonden. Een wijn die vijftien jaar geleden als één van de eerste Portugese wijnen een plek op mijn wijnkaart wist te bemachtigen. Het kan dan ook niet anders dan dat dit een signaal is. Portugal gaat nu echt doorbreken. Het minste wat ik kan doen, is mijn steentje bijdragen. En de fles Chocapalha te openen en mijn beleving te delen.

Quinta de Chocapalha bevindt zich in een wijngebied net ten noorden van Lissabon. Het domein bezit 45 hectare aan wijngaarden. Beplant met zowel lokale als internationale druivenrassen. Het weet de lokale cultuur te verbinden met de internationale allure van druivenrassen zoals syrah. De wijnen zijn een geweldige kennismaking met een bijzondere wijncultuur. Ondertussen heb ik een glas ingeschonken van de Chocapalha Vinha Mãe 2015.

Deze wijn geniet de samenstelling van tinta roriz, touriga nacional en syrah. Zodra je de wijn inschenkt, vult de kamer zich met de warme gloed van kersenbonbons. Verder snuffelend aan het glas kom ik het donkere bramenfruit tegen, vergezeld van de kruidigheid van kreupelhout.

In de smaak is de wijn enorm geconcentreerd, zonder hoekig te worden. Al is de wijn ook zeker niet gladgepolijst. De wijn geeft een heerlijke mix van fruit, donkerte en energie. De wijn is verleidelijk, tijdloos en pikant. En het is juist dat ondeugende pikante randje dat ervoor zorgt dat de maaltijd combinatie ook wat pikanter mag zijn. Zo denk ik meteen aan bavette met zwarte linzen of beter nog boeuf stroganoff. Zelf koel ik eerst de wijn voor ik deze open, om deze vervolgens even in een karaf op adem te laten komen. Na een half uur is zowel de beluchting als de temperatuur perfect op orde.

Het zou toch fantastisch zijn als mijn wijnvoorspelling na drie jaar, toch nog uit gaat komen. Ga ook eens op avontuur en geniet van de geweldige diversiteit van de Portugese wijnbouw. Ik proost alvast op de donkere winterdagen met deze sensuele Vinha Mãe van Quinta de Chocapalha.

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.



VINOGRAPHY: DE TOP VAN BENGUELA COVE

DOOR CHARLOTTE VAN ZUMMEREN

Vinography: varietal-wijnen van een uniek terroir aan een lagune vlakbij de Atlantische Oceaan met een zeer beperkte oplage. Daar, pal aan de Atlantische Oceaan ligt een rustige lagune aan de monding van de Bot rivier. Op de oostelijke oever net buiten Hermanus dat beroemd is om zijn walvissen, ligt het 200 hectare grote wijngoed van Benguela Cove, met 62 ha aan wijngaarden.



In 2013 kocht Penny Streeter de wijngaarden en maakte er samen met Johann Fourie een buitengewoon succesvol wijngoed van. Ook op toeristisch vlak is Benguela Cove een hotspot met een restaurant, een grote proefruimte en een kunstgalerie. Ook kan je er een boottocht maken op de lagune in een fluisterboot.

ZEE

Op slechts 2,7 m boven zeeniveau is dit een uitgesproken koel gebied met vijf verschillende terroirs. De Benguela-stroom komt vanuit de zuidelijke Atlantische oceaan. Iedere dag om stipt twaalf uur gaat de wind aan, tot avonds een uur of zeven. Dat maakt dit stukje van Zuid-Afrika uniek qua wijnbouw: de rijpende druiven koelen 's nachts flink af, er is meer dan voldoende neerslag en de rijping duurt hier lang, wat borg staat voor perfect frisse en heel verfijnde wijnen.

BIJZONDERE MENSEN

Penny Streeter heeft ook een bijzonder verhaal. Ze komt uit Zimbabwe, ging via Zuid-Afrika naar Engeland en belandde daar na allerlei ramspoed in de daklozen opvang. Ik verzin dit niet.

Na hard werken kwam ze weer helemaal boven Jan. Inmiddels is zij zakenvrouw van het jaar geweest en OBE: ze is toegetreden tot de prestigieuze Orde van het British Empire. Nu is ze onder andere vigneronne en heeft ze samen met wijnmaker Johann Fourie – naast Benguela Cove – ook wijngaarden in Sussex voor mousserende wijnen.

Johann Fourie is hoofdwijnmaker en is een van de meest vooraanstaande experts op het gebied van wijnmaken en wijnbouw in Zuid-Afrika. Een eloquente man die niet raakt uitgesproken over wijn en Benguela Cove. 'Ik wil wijn maken waarin je de intrinsieke kwaliteiten kunt proeven. Elke slok brengt je terug naar waar deze wijnstokken zijn geworteld in Walker Bay.'

DUURZAAM

Benguela Cove maakt gebruik van natural predators zoals ganzen om de wijngaarden zo schoon mogelijk en insectenvrij te houden. Het bedrijf is duurzaam gecertificeerd en is ook een Conservation Champion van het Wereld Natuurfonds.



VINOGRAPHY

In Nederland zijn er drie ranges: Lighthouse, Estate Range, Vinography en de Icoonwijn Catalina. In dit artikel lichten we de vijf Vinography wijnen uit. Voor deze range gebruikt Johann enkel de beste druiven.

Als hij ze niet goed genoeg vindt, vinden de druiven een plekje in een andere range. Maar het kan ook zijn dat hij een bepaalde wijn niet maakt, omdat hij de kwaliteit niet goed genoeg vindt voor de Vinography-serie. De oplage is zeer beperkt, afhankelijk van de kwaliteit van de druiven in dat jaar. Dit kan variëren van een paar honderd flessen tot over de duizend.

Johann Fourie omschrijft zijn passie voor zijn werk in dit cool climate stukje Zuid-Afrika als volgt: 'Mijn wijnen zijn de weerspiegeling van het koele klimaat. Ze bieden Oude Wereld-mineraliteit en lengte met een vleug Nieuwe Wereld-fruit en mondgevoel.' By the way: Johann Fourie gebruikt houten vaten zonder toast.

De wijnen hebben respectabele alcoholgehaltes variërend van 13,5% tot 15% vol, maar de alcohol is zo goed geïntegreerd dat het helemaal niet opvalt.

Zoals gezegd, Vinography is een high-end range met een zeer beperkte oplage. De wijnen kunnen zich nog jaren ontwikkelen. De prijs is gezien de kwaliteit van de wijnen laag. Ik zou het wel weten, rennen naar de betere slijter.





VINOGRAPHY CHARDONNAY

Dit is een wijn met een diepgang die nog lang zal evolueren, een wijn die je kunt opleggen. Jaarlijks worden er om en nabij 400 flessen van gemaakt. Het witte fruit en de frisheid geven de wijn lengte en een intense smaak met veel concentratie.

Het zeer goed gedoseerde gebruik van eikenhout voegt structuur en textuur toe. Deze Vinography chardonnay is nu al zalig.



VINOGRAPHY SAUVIGNON BLANC-SÉMILLON

Sémillon is de lievelingsdruif van Fourie, getuige de Icoonwijn Catalina. Sémillon doet het gewoon heel goed op Benguela Cove. Sauvignon blanc met sémillon is een klassieke Bordeaux blend, maar hier komt deze met een Zuid-Afrikaanse twist.

Het stuivende van de sauvignon, de diepgang, structuur en lengte van de sémillon. Zowel tropisch fruit als frisse tonen en goede structuur en mondgevoel. Aperitief én eetwijn.



VINOGRAPHY PINOT NOIR

Een pinot noir in de categorie 'now we are talking'. Een nieuwe wereld stijl met veel fruit en structuur. In de mond volop fruit en complexe smaaknuances. Kersen, geconfijt fruit, zachte, romige structuur met een lichte bloemigheid.

Stoer van smaak maar met de finesse en het droogje dat zo kenmerkend is voor pinot noir.



Benguela Cove
LAGOON WINE ESTATE

VINOGRAPHY

PETIT VERDOT

Een single vineyard petit verdot zie je niet veel en al helemaal niet in Zuid-Afrika.

Voilà! Een bommetje rood en zwart fruit gecombineerd met specerijen, structuur en diepgang van de bijna twee jaar durende opvoeding op barrique. Van deze petit verdot wordt iedereen stil van bewondering.

VINOGRAPHY

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet sauvignon is niet echt een cool climate wijn en dat is daarom een grote uitdaging voor Johann Fourie. En dat blijkt al snel.

Zwart fruit, aanwezige aangename tannines en balans, lengte, intensiteit en complexiteit. Halleluja wat een wijn! Delicaat, finesse en stevige tonen van leer en chocola. Wow!

TIP:

Op het rugetiket staan de druivenrassen, vinificatie en klonen maar ook het aantal flessen wat er van de wijn is gemaakt.



WIJNWIJS

COOL CLIMATE ZUID-AFRIKA

Wijnen uit een koel klimaat, vaak aangeduid als 'cool climate wines', je hoort er steeds vaker over gesproken worden. Maar wat verstaat men hier eigenlijk onder en waarom is er zoveel belangstelling voor?

In Zuid-Afrika vindt wijnbouw grotendeels plaats tussen 27-34° zuiderbreedte in een overwegend Mediterraan klimaat. Vanwege het uitgesproken warme klimaat is het geen enkel probleem de druiven volledig rijp te krijgen.

KOELE REGIO'S

Er kan vroeg worden geoogst: vaak zo vroeg dat de schillen en pitten nog niet eens volledig rijp zijn, terwijl de suikergehaltes al fors zijn en de zuren wat aan de lage kant. Dat levert hele volle wijnen op met flink wat alcohol, wat minder zuren en vaak – in het geval van rood- wat 'groene' onrijpe kantjes (aroma van groene paprika) en niet geheel rijpe tannines.

In zulke omstandigheden zie je dan dat de allerbeste wijnen juist afkomstig zijn van plekken waar de druif juist wat later rijp wordt, oftewel de wat koelere regio's.

De reden hiervoor is dat de balans tussen alcohol en zuren, de rijpheid van de tannines en de ontwikkeling van verfijnde aroma's, vooral bepaald wordt in de laatste 4-6 weken van de rijping. De mooiste resultaten krijg je als het in die periode juist niet meer al te warm is (en de nachten ook wat koeler), zodat de rijping geleidelijk en wat langzamer verloopt.

BENGUELA STROOM

Zuid-Afrika kent ondanks zijn overwegend Mediterraan klimaat ook een aantal 'cool climate regions.' De regio's dicht bij de kust zijn in het algemeen koeler en minder droog dan de gebieden landinwaarts. Twee natuurlijke factoren zijn van grote invloed op lokale omstandigheden: de oceanen en de bergen.

Ten zuiden van Cape Agulhas, het zuidelijkste punt van het Afrikaanse vasteland, ontmoeten de koude Atlantische Oceaan en de warmere Indische Oceaan elkaar. Aangezien de wijngebieden met name in het zuidwesten van de Western Cape liggen, staan deze vooral onder de invloed van de Atlantische Oceaan met de koele Benguela stroom.

Deze koude stroom, afkomstig van Antarctica, koelt de wateren vanaf False Bay tot en met Angola. De koelere wijnregio's liggen dus vooral in het zuiden aan de kust en in het westen.

Daarnaast zijn er de verkoelende winden vanaf zee, zoals Cape Doctor. Deze zuid-oostelijke wind waait voornamelijk in het voorjaar en in de zomer en biedt daardoor verkoeling in het groeiseizoen. Daarnaast beschermt de krachtige Cape Doctor-wind de wijngaarden tegen schimmelziekten en meeldauw. Tot slot zorgt de Cape Doctor af en toe voor de aanvoer van zeer welkome neerslag in de kustgebieden.

Naast de oceanen is het reliëf in het landschap eveneens sterk bepalend voor de lokale klimatologische omstandigheden. Zuid-Afrika heeft bergen die reiken tot 1300m hoogte.

Wijngaarden op hoogte genieten van de verkoelende invloed van de hogere ligging: hoe hoger, des te koeler; iedere 100 m hoger is al snel 0,6 - 1,0° C koeler, waarbij het effect 's nachts zelf vaak groter is. Wijngaarden gesitueerd achter de kustgebergten zijn juist afgeschermd van de koele oceaan invloeden en dus warmer.



GELEGEN AAN DE OCEAAN

De koele districten van Zuid-Afrika bevinden zich voornamelijk ten zuid-oosten en noord-westen van Stellenbosch, direct aan de oceaan. De koele districten ten zuid-oosten van Stellenbosch vallen onder de overkoepelende herkomstbenaming "Cape South Coast."

Deze herkomstbenaming omvat de districten (van west naar oost) Elgin, Overberg, Walker Bay, Cape Agulhas, Swellendam en Plettenberg Bay.

AANDACHT VOOR HET TERROIR

Sinds 2000 is er in Zuid-Afrika toenemende aandacht voor terroir en stellen wijnmakers zich de vraag: welke druif geeft op welke plek het beste resultaat. Waar vroeger wijndomeinen zo'n beetje alle commercieel interessante druivenrassen verbouwden, leggen tegenwoordig steeds meer bedrijven zich toe op een paar variëteiten die het heel goed doen op hun land.

De koelere kustgebieden hebben zich ontwikkeld als topgebieden voor sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir en syrah.



WINEGROWING AREAS OF SOUTH AFRICA

WESTERN CAPE

COASTAL REGION

- CAPE TOWN
- DARLING
- FRANSHOOG VALLEY
- UTZVILLE VALLEY
- PAARL
- STELLENBOSCH
- SWARTLAND
- TULBAGH
- WELLINGTON

OLIFANTS RIVER

- CITRUSDAL VALLEY
- CITRUSDAL MOUNTAIN

BREEDERIVIER VALLEY

- BREEDERIVIER
- ROBERTSON
- WORCESTER

KLEIN KAROO

Districts:

- CALTEZCORP
- LANGEBERG GARCIA

CAPE SOUTH COAST

Districts:

- CAPE AGULHAS
- ELGIN
- OVERBERG
- PLETTENBERG BAY
- SWELLENDAM
- WALKER BAY

WARDS NOT PART OF A REGION

- OVERBERG
- CERES
- PRINCE ALBERT VALLEY
- SWARTBERG

NORTHERN CAPE

- CENTRAL DRANGE RIVER (District)



WWW.WOSA.CO.ZA





BEZOEKEN VAN DE REDACTIE

PANTELLERIA JOKE HOLSTER

In de reeks 'bezoeken van de redactie' dit keer de reis die Joke Holster heeft ondernomen naar het eiland Pantelleria.

Pantelleria, een prachtig klein romantisch eiland voor de kust van Sicilië. U heeft er wellicht nog nooit van gehoord. De natuur is er prachtig, je hebt er mooie vergezichten en natuurlijk meestal mooi weer. Qua wijn staat er maar één druivensoort aangeplant: de zibbibo oftewel de muskaatdruif.

Omdat het er vaak hard waait, zijn de wijnstokken maar laag. Eigenlijk zijn het kleine struikjes, die ook nog eens in een kuiltje staan.

Dus om te oogsten, niet echt een plezier voor je rug. Maar om te drinken: de droge versie is heerlijk bij vis – vooral zwaardvis wat je overal op het eiland kunt eten. En de zoete variant, heerlijk bij noten en allerlei taarten / desserts van het eiland. Zeker het aanraden waard om er eens naar af te reizen: het is voor Nederlanders nog een onbekend paradijs.



WIJN AAN TAFEL



Wijnsuggestie

BELPOGGIO
Brunello di
Montalcino

ROLLADE VAN RUNDERZIJLENDE GEVULD MET TRUFFELPADDENSTOELEN

Bereiding

Bak de zeer fijngehakte paddenstoelen in een antiaanbakpan in olijfolie op hoog vuur totdat ze vocht loslaten. Laat het vocht verdampen, voeg 25 g roomboter toe, de olijfolie met truffelaroma en de tijmblaadjes en bak het geheel nog een paar minuten door. Breng het op smaak met peper en zout en laat het afkoelen.

Snijdt de runderzijlende over de lengte in, maar snijdt het vlees net niet helemaal door (het zogeheten 'vlinderen van vlees'). Klap de zijlende open en snijdt vanuit het midden over de lengte het vlees zowel naar links als naar rechts in, maar ook nu niet helemaal door. Zo ontstaat een grote lap. Bestrooi het vlees met peper en zout en verdeel er het paddenstoelenmengsel overheen. Rol het vlees op en bind het vast met slagers-/keukentouw.

Verwarm de oven op 180 graden. Smelt 25 gram roomboter in een koekenpan en braad de rollade op middelhoog vuur kort rondom bruin. Leg de rollade in een braadslede met rooster en braad het vlees in ongeveer 15 minuten tot een kerntemperatuur van 47 graden. Haal het uit de oven en laat het vlees een kwartier rusten. Snijdt de rollade in plakken van ongeveer 1 tot 2 cm en serveer het vlees met een portsaus van de Keurslager.

Ingrediënten

1 kg runderzijlende
500 g gemengde paddenstoelen
2 el tijmblaadjes
4 el olijfolie met truffelaroma
50 g roomboter
Peper en zout
1 el olijfolie

BRUSCHETTA MET OESTERZWAM, OUDE KAAS EN PESTO

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

Bereiding

Snijdt de (konings)oesterzwammen in middelgrote stukken. Verhit de boter in een koekenpan en bak de paddenstoelen al omscheppend goudbruin. Pers de teen knoflook boven de paddenstoelen uit en bak kort mee. Breng op smaak met zout en veel versgemalen peper.

Rooster intussen de sneden brood in de broodrooster goudbruin. Bestrijk het warme brood met de pesto. Verdeel de oesterzwammen over de bruschetta, schaf de kaas in krullen over de paddenstoelen en garneer met de basilicumblaadjes.

Ingrediënten

150 g (konings)oesterzwammen (1 bakje)
1 el boter
1 teentje knoflook
zout, versgemalen zwarte peper
4 sneden (zuurdesem) brood
1-1½ el pesto
60 g oude (schapen)kaas, stukje
12 blaadjes basilicum



Wijnsuggestie

SARTORI
Valpolicella
Classico
Montegradella



ITALIAANSE SUKADE MET TAGLIATELLE

Bereiding

Verwarm de oven op 120 graden. Bestrooi de sukade met peper, zout en bloem. Verhit 3 el olijfolie in een braadpan en bak de sukade rondom bruin. Snijd de rode ui in halve ringen, de winterpeen en champignons in plakjes en pers de knoflook uit. Haal het vlees uit de pan en voeg 2 el olijfolie toe aan het braadvocht.

Doe de ui, knoflook, winterpeen en champignons in de pan en bak 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de tomatenpuree toe en laat ook dit even meebakken.

Leg de sukade terug in de pan en voeg tomatenblokjes, rode wijn en kalfsfond toe, samen met de Italiaanse kruiden. Laat het geheel met een deksel op de pan 3,5 uur garen in de oven. Haal de pan uit de oven en laat de saus in 20 minuten zonder deksel op de pan iets inkoken.

Trek het vlees met 2 vorken uit elkaar. Kook ondertussen de tagliatelle volgens de beschrijving op de verpakking en schep deze met het vlees in een diep bord. Rasp er tot slot de Parmezaanse kaas overheen.

Ingrediënten

- 1 kg sukade
- 2 el bloem
- 5 el olijfolie
- 2 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 winterpeen
- 250 g champignons
- 15 g verse Italiaanse kruiden (tijm, rozemarijn, oregano)
- 800 g tomatenblokjes
- 70 g tomatenpuree
- 200 ml rode wijn
- 200 ml kalfsfond
- 400 g tagliatelle
- 100 g Parmezaanse kaas
- peper en zout

Wijnsuggestie

GAMLA
Sangiovese





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.

IN DEZE EDITIE: DESSERTS

Voor sommigen is het onmisbaar na een diner, en voor sommigen kan het net zo goed overgeslagen worden. Het dessert. In Nederland is het vrij ongebruikelijk om bij het dessert dan ook nog een speciaal uitgezochte dessertwijn te kiezen. Toch is het jammer als je de perfecte wijn hebt uitgekozen bij het hoofdgerecht dat deze lijn niet wordt doorgetrokken tot het nagerecht.

In restaurants kiezen veel mensen vaak voor een kaasplankje. Die laten we in dit artikel echter even buiten beschouwing. In de eerste editie van De Wijnkenner van 2022 ging het al over de combinaties van wijn met kaas, dus lees dat gerust eens terug. De meeste desserts zijn zoet. Wat je dan beter niet kan doen is een droge wijn kiezen. Het zoete in de desserts, zorgt er voor dat de zuren in de wijn benadrukt worden.

Kies daarom ook voor een zoete dessertwijn. Maar ook hierbij is balans weer erg belangrijk. De wijn moet ten opzichte van het dessert ook niet te zoet zijn.

Een veel gebruikt ingrediënt in desserts is chocolade. Desserts waarbij chocolade het hoofdingrediënt vormt, zijn vaak vrij krachtig van smaak. Een type wijn wat daar heel erg goed bij past is port. Maar ook binnen die categorie zijn veel verschillende opties. Een ruby port is wat fruitiger, en past ook heel goed bij chocoladedesserts waar ook (rood) fruit in verwerkt is.

De port is zowel met het fruit als met de chocolade een heerlijke match. Een andere optie bij een dergelijk dessert is een Pedro Ximénez sherry. Een dessert waarin de chocolade gecombineerd wordt met noten past daarentegen weer heel goed bij een ruby port.

Desserts met rood fruit zijn best lastig te combineren met wijn. Een port is doorgaans te heftig, en een witte dessertwijn, die veel breder verkrijgbaar zijn dan rode, is meestal ook geen optimale match. Er zijn echter wel uitstekende rode dessertwijnen. Denk bijvoorbeeld eens aan een brachetto uit Piëmonte. Deze is licht sprankelend en heeft ook nog eens een laag alcoholpercentage. Maar misschien wel de allerbeste combinatie met rood fruit is een unieke dessertwijn uit Californië. Dat is Elysium, gemaakt van de muscat hamburg. Een heerlijke versterkte rode wijn.

Witte dessertwijnen zijn er uit heel veel verschillende gebieden en in heel veel verschillende kwaliteiten. Het meest bekend is ongetwijfeld sauternes, gemaakt van druiven die zijn aangetast door 'pourriture noble' ofwel edele rotting of botrytis. Wat een goede sauternes zo mooi maakt is de balans tussen het zoet en de zuren. Hierdoor kan een sauternes ook nog eens uitstekend ouderen, waardoor nog eens additionele smaken en aroma's in de wijn te herkennen zijn. Hierdoor kunnen de meest complexe desserts (hoewel sauternes ook prima met hartig gecombineerd kan worden) gecombineerd worden met een mooie gerijpte sauternes.

Maar een sauternes kan vrij kostbaar zijn. Een mooi alternatief kan bijvoorbeeld een monbazillac zijn of een coteaux du layon uit de Loire. Het bekendste wijnhuis hier is Moulin Touchais. Ook deze wijnen kunnen uitstekend ouderen, maar zijn een stuk betaalbaarder dan sauternes. Deze wijnen zijn bijvoorbeeld ook lekker bij romige desserts zoals crème brûlée of panna cotta. Als je echter de panna cotta combineert met rood fruit, dan zou je weer kunnen kiezen voor een brachetto of de Elysium.

Passito is ook een zeer interessante categorie dessertwijnen. De wijn wordt gemaakt van ingedroogde (vooral witte) druiven en is daardoor iets donkerder van kleur dan bijvoorbeeld een sauternes. Passito is bijvoorbeeld een hele mooie combinatie met tiramisu. Maar vaak kiezen Italianen er ook voor om als dessert cantuccini, kleine amandelkoekjes, te eten met een glaasje passito.

PERFECTE WIJNEN!

PELLEGRINO PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO

PANTELLERIA, ITALIË

Op het vulkanische eiland Pantelleria, dat tussen Sicilië en Afrika (Tunesië) ligt, wordt sinds mensenheugenis zoete wijn gemaakt van "zibibbo," alias muskaat van Alexandrië. De legende luidt dat de godin Tanit, de god Apollo verleidde met muskaatwijn afkomstig van Pantelleria. Één van deze goddelijke muskaatwijnen is de passito di pantelleria van Cantine Pellegrino.

De passito is goudgeel tot licht amberkleurig. Hij heeft een fantastisch aroma van gedroogde vijgen, abrikoos, muskaatdruiven en honing. Verrukkelijk zoet met tegenspel van de zachte zuren, heerlijke smaakvoortzetting met veel fruit, aanhoudend en harmonisch. Hij is heerlijk bij fruittaartjes, tiramisu of cantuccini.

CARMES DE RIEUSSEC SAUTERNES

SAUTERNES, FRANKRIJK

Carmes de Rieussec is de tweede wijn van Château Rieussec. De kwaliteit van de Rieussec-bodem is uitmuntend en verdiende in 1855 classificatie 1e grand cru classé Sauternes en Barsac. De wijn wordt geselecteerd volgens dezelfde normen als de eerste wijn.

Carmes de Rieussec wordt gemaakt van sémillon met kleine percentages muscadelle en sauvignon blanc, wisselend per jaargang. De wijn ondergaat een lagering van 18 maanden op nieuwe Frans eikenhouten vaten. De wijn heeft een mooie, heldere lichtgouden kleur. In de geur zijn aroma's te ontdekken van witte acacia, kamperfoelie, kruiden en groen fruit als peren.

De aandrunk heeft iets weg van pure honing. De notensmaak brengt het geheel in een mooi evenwicht. In de smaak verder een duidelijke hint van citrusfruit. De afdronk is lang en intens. Een dessert wat hier perfect bij past, is een mooi perentaartje.



ELYSIUM BLACK MUSCAT CENTRAL VALLEY, CALIFORNIË, VS

Een unieke rode dessertwijn uit Californië is Elysium. Elysium wordt gemaakt van de black muscat, in Europa ook bekend onder de naam muscat hamburg. De wijn is met alcohol versterkt tot 15% en heeft een heerlijk frisse portachtige zoetheid. Hij is prachtig aardbeirood van kleur en heeft een heel mooi fris aroma van rozen en lychees.

De volgende desserts zijn slechts enkele voorbeelden van gerechten die perfect combineren met Elysium: peertjes in zoete rode wijn, salade van vers fruit, profiteroles met kersen, flensjes met gemarineerd rood fruit, gebak, vanille-ijs met chocoladeschaafsel of aardbeienbavarois. Elysium is ook perfect te gebruiken in cocktails.

OSBORNE PORT LATE BOTTLED VINTAGE (LBV)

CÁDIZ, SPANJE

Late bottles vintage ports zijn ruby port wijnen die op hout gelegen hebben en alleen in de beste jaren worden gemaakt. Dat geldt ook voor de LBV van Osborne. Het is een uitstekende match met chocoladedesserts, zeker die met rood fruit.

De druiven voor de Late Bottled Vintage van Osborne worden volledig ontleed, waarna fermentatie plaatsvindt in roestvrij stalen vaten. Als de wijn een alcoholpercentage van 6-9% heeft bereikt, wordt wijnalcohol toegevoegd, waardoor de fermentatie stopt en de natuurlijke zoete smaak in de wijn behouden blijft. Vervolgens wordt de wijn in 550 liter vaten gedaan, zogenoemde "pipes" waar hij 5 jaar rijpt, om vervolgens op fles verder te rijpen.

De wijn is prachtig, diep donker paars. Er komen duidelijke aroma's van jong en rijp fruit naar boven in de neus. Heerlijke aroma's van zwarte bessen, viooltjes en cassis worden vervolgens gecombineerd met een heerlijke lange afdronk.

FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

CABERNET SAUVIGNON WERELDWIJD



ROBERT HANDJES
CHÂTEAU LORGERIL, CABARDÈS



Ik ga eens lekker dwars doen: geen pure cabernet sauvignon, maar een blend met cabernet. En wat voor een blend! Afkomstig uit Cabardès, direct ten noorden van de schitterende citadel van Carcassonne. Daar is de invloed van de Atlantische Oceaan én de Middellandse Zee voelbaar.

Met zowel 'Bordeaux'-druivenrassen (cabernet's en merlot) als mediterrane rassen (syrah en grenache). Het resultaat? In één woord verrukkelijk: boordevol rood en zwart fruit (kersen, zwarte bessen, bramen), terwijl de rijpe tannine de wijn een ruggengraat verleent. Drink hem eens bij gegrild vlees, Provençaalse schotels of harde kazen.



PATRICK VAN EGMOND
VIÑA VENTISQUERO GREY
CABERNET SAUVIGNON



Ik mag graag een goede houtgelagerde wijn van cabernet sauvignon drinken, als deze niet té stevige tannines heeft. De typische cassis tonen, in combinatie met de meer tertiaire aroma's uit het hout kunnen dan perfect in balans zijn. Een voorbeeld van zo'n wijn is de Grey cabernet sauvignon van Viña Ventisquero.

De wijn is elegant maar toch voldoende body, mede door 18 maanden houtlagering. Heerlijke tonen van cassis, chocolade, tabak en zwarte peper. Er hoort eigenlijk nog wel een mooie steak bij. Tijdens een bezoek aan Chili heb ik daarvan mogen genieten tussen de wijngaarden. Een unieke ervaring waardoor zo'n wijn je altijd bij blijft.



LINDA VAN AKKEREN
TANAGRA CABERNET SAUVIGNON



Cabernet sauvignon: de meest aangeplante druif ter wereld en ook wel de koning der druiven genoemd. Zoveel prachtige wijnen uit de hele wereld, maar welke moet je dan in hemelsnaam kiezen als je favoriet? Ik ga naar Zuid-Afrika en wel naar de McGregor Valley voor de single vineyard cabernet sauvignon van 'boutique winery' Tanagra.

Een wijn met zo'n mooie dieppaarse kleur en rijpe donkere fruittonen met wat specerijen en een hint tabak. Met een prachtige tanninestructuur en een lange smakelijke afdronk. Heerlijk om bij een mooi stuk rundvlees of een heerlijke stoofpot, laat die donkere dagen maar komen!



BOUKE WIJLENS
LE DIX DE LOS VASCOS



Le Dix, de iconowijn van het Chileense wijnhuis Los Vascos, laat zich het best omschrijven als een klassieker uit de 'Nieuwe Wereld.' Een wijn waarbij de nadruk ligt op evenwicht, elegantie en complexiteit.

De druiven voor Le Dix zijn afkomstig uit het oudste cabernet sauvignon perceel van Los Vascos, genaamd El Fraile, aangeplant begin jaren '60.

De vinificatie is ongewijzigd gebleven sinds de eerste jaargang in 1996, met 18 maanden houtrijping op nieuw Frans eiken barriques. Dit is cabernet sauvignon in optima forma: fijne zuren, rijpe tannines, lengte en aroma's van cassis, bramen, cederhout en kruidigheid. Een wijn om mee uit te pakken tijdens het kerstdiner.



JOKE HOLSTER
PHEBUS RESERVA CABERNET
SAUVIGNON, PATAGONIË



In het zuiden van Argentinië, waar het veel koeler is dan in Mendoza waar de meeste Argentijnse wijnen vandaan komen, maakt Hervé Fabre een prachtige Phebus Cabernet Sauvignon Reservado, waarvan 50% van de oogst 1 jaar op Franse eikenhouten vaten heeft geouderd. Voor mij is dit een wijn die vraagt om een mooie lamsbout of een runderstoofschotel.

Hij is rijk aan aroma's van blauwe bessen, mint en kruiden. Krachtig en rond, maar vooral ook elegant. Niet té heftig. Je vindt in de smaak een hint van gedroogde pruimen en de geur van een sigaardoos op de achtergrond. Daar word ik nou blij van.



MIKE OVERVLIET
SELLA & MOSCA MARCHESE
DI VILLAMARINA ALGHERO



In de zomer van 2019 ben ik met ons gezin zelf naar Sella & Mosca op bezoek geweest en deze cabernet sauvignon maakte toen diepe indruk op mij. In proeverijen zet ik deze fluweelzachte wijn graag in.

Daar word ik blij van! De wijn heeft intense aroma's van zwart fruit, tabak en kruiden. Zijdezacht, met veel diepte en structuur en perfect in balans door de mooie zuren. De afdronk is warm en verleidelijk, en houdt bijzonder lang aan. In de wijn, van 100% cabernet sauvignon, komt het unieke mediterrane terroir naar boven.



WIJNQUIZ



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

1.

Coteaux du Layon is een edelzoete dessertwijn uit de Loire-streek. Van welk druivenras wordt deze dessertwijn gemaakt?

- A. Muscadelle
- B. Melon de Bourgogne
- C. Chenin blanc



2.

De familie Delon is eigenaar van Château Nénin, gelegen op het Pomerol-plateau. Welk château in de Médoc is ook in hun bezit?

- A. Clos du Marquis
- B. Château Potensac
- C. Léovilles las Cases en Pinot Gris



3.

Op een klein stuk van het Pomerol-plateau is de zogenaamde 'blauwe klei' te vinden: klei in zijn meest compacte vorm. Welk château ligt vrijwel volledig op deze blauwe klei?

- A. Château Pétrus
- B. Château Taillefer
- C. Clos René



4.

Wat verstaan wij onder liqueur de tirage?

- A. De vuldosering (wijn, gist en suiker).
- B. De verzenddosering
- C. De gistdosering

5.

Welke drie druivenrassen mogen gebruikt worden bij de bereiding van Bando?

- A. Mourvèdre, grenache, cinsaut
- B. Syrah, cairanne, cinsaut
- C. Cairanne, syrah, mourvèdre



6.

Apulië wordt ook wel "de hak van Italië" genoemd en brengt mooie wijnen voort. Welk wijngedebiet ligt in Apulië?

- A. Salice Salentino
- B. Molise
- C. Controguerra



7.

De Italiaanse wijnstreek Marche brengt een zeer bekende witte wijn voort. Welke wordt bedoeld?

- A. Bianco di Custoza
- B. Greco di Bianco
- C. Verdicchio dei Castelli di Jesi

8.

Van welke druivenras is ruländer synoniem?

- A. Chardonnay
- B. Pinot gris
- C. Sauvignon blanc



9.

Chasselas kennen we als Zwitserse druivenras. Waar in Duitsland staat deze ook aangeplant?

- A. Kraichgau
- B. Markgräferland
- C. Mittelhaardt



10.

Een van de grotere Oostenrijkse wijngedebieten grenst aan Slowakije. Hoe heet dit gebied?

- A. Wachau
- B. Kremstal
- C. Weinviertel



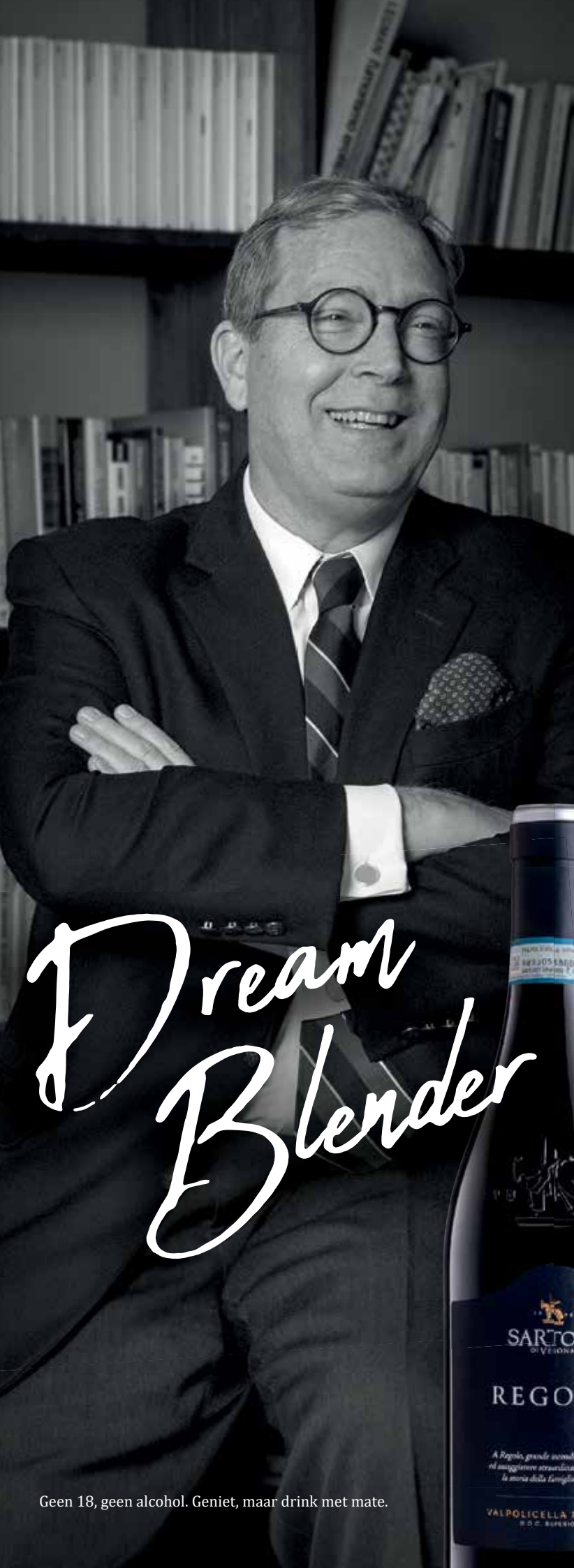
MEE DOEN?

Stuur uw oplossing vóór **10-01-2023** 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 najaarseditie:

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

* De mogelijke antwoorden bij vraag 2 waren helaas niet goed opgesteld. Niet pinot blanc maar pinot gris behoort tot de zogenaamde edele druivenrassen van de Elzas. Geen van de mogelijke antwoorden was daarom correct. Onze excuses.



SARTORI
DI VERONA

*The aromas of our wines
are a blend of dreams*

Andrea Sartori has long nourished the dream of making wine from his land, just like his grandfather Regolo and his great-grandfather Pietro who, in 1898 founded Casa vinicola Sartori in the heart of the Valpolicella, ideally suited to vine cultivation.

At one time, the sea covered this land and, still today, a walk through the vineyards turns up shell fossils.

We safeguard the inherent characteristics of the wine, blending our dreams with the minerality and the aromas of the surrounding landscape.

This is the story of the people of Casa Sartori, of the passions of women and men who know how to blend sense memories in their wine collections, which have become ambassadors of Valpolicella around the globe.

*Dream
Blender*



Geen 18, geen alcohol. Geniet, maar drink met mate.