

WIJN

KENNER

PUGLIA

BAKERMAT VAN ZWOELE KRACHT

SAVENNIÈRES

EEN ONBEKENDE PAREL UIT DE LOIRE

ANDELUNA & GOLAN HEIGHTS

WIJNGAARDEN OP GROTE HOOGTE

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 handels- merken van hun
respectievelijke bedrijven. Afbeeldingen en
specificaties zijn niet bindend en louter
illustreerend.

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**



Beste wijnliefhebber,

De voorjaarseditie van onze Wijnkenner heeft altijd iets plezierigs, iets frivools; de wintermaanden liggen alweer achter ons en het buitenleven lacht ons toe. We maken ons op voor lange dagen in de tuin, al dan niet vergezeld van een mooi glas wijn... Een sprankelende 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 het voorjaar. Maar ook een zeer smaakvol artikel over wijnen die perfect passen bij hét voorjaarsgerecht, asperges. Ook wel het witte goud genoemd en slechts korte tijd verkrijgbaar. En de wijnen die daar bij geschonken worden, zouden zomaar afkomstig kunnen zijn uit de Loire vallei, want wat passen deze wijnen toch heerlijk bij een voorzichtig ontluikende voorjaarszon. Bijvoorbeeld de wijnen uit Savennières, voor velen een onbekend wijngebied maar niet voor lang want deze Wijnkenner neemt u op pagina 8 mee naar het land van Anjou en de wijngaarden van Savennières. Waar de wijndruif chenin blanc de hoofdrol speelt.

Deze Wijnkenner neemt u ook mee naar het diepe zuiden van Italië, naar Puglia en haar prachtige wijnen. Een wijnhuis als A6Mani komt op pagina 5 voor het voetlicht zonder natuurlijk ook het warme zuiden van Italië te vergeten. De Mezzogiorno, het zuidelijk deel van Italië staat bekend om haar zwoele wijnen afkomstig van wijndruiven als aglianico, negroamaro en primitivo. Prachtige wijnen vol karakter.

Op pagina 16 de whisky's van Loch Lomond, die gerijpt hebben op diverse wijnvaten. Bijvoorbeeld op Yarden Cabernet Sauvignon vaten afkomstig van Golan Heights Winery. Een unieke ervaring, blader daarom snel verder naar pagina 16.

Ook verkregen uit cabernet sauvignon maar meer klassiek zijn de wijnen van Amiral de Beychevelle, de tweede wijn van Chateau Beychevelle gelegen in de gemeente Pauillac op de rechteroever van de Gironde, met een illustere oprichter en een mooie anekdote over het strijken van de zeilen. Pagina 12 & 13 verhaalt over deze grand cru en die andere bijzondere grand cru gemaakt van door botrytis aangetaste druiven; Soleil d'Arche, Sauternes.

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 **12** | Onbekend maar niet onbemind **22** | Wijnklets met Michel van Tuil **23** | Column Niek Beute **24** | Wijn aan tafel **30** | De perfecte combinatie **32**

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

ACHTERGRONDEN Puglia, het zwoele zuiden van Italië **4** | Savennières, een tipje van de sluier... **8** | Le Clos Galerne, een eerste kennismaking **9** | Golan Heights, al vier decennia wijnen van grote hoogte **14** | Loch Lomond, whisky's gerijpt op bijzondere wijnvaten **16** | Andeluna, bergwijnen uit Argentinië **28**

NIEUWS De wijnoogst van 2022 **20** | World Moscato Day 2023 **26**

PUGLIA

DE HAK VAN DE LAARS

Als het over Italië gaat wordt wel eens gezegd dat Italië een begrip is dat alleen buiten Italië bestaat. Het geldt in ieder geval voor de bewoners van dit schiereiland. Die ontleen hun identiteit vooral aan de streek waar ze vandaan komen. Ze zijn Toscaan of Venetiaan, Siciliaan, Piemonteë of noem maar op; pas in het buitenland lijken ze zich te realiseren wat hen verbindt in plaats van wat ze van elkaar onderscheidt en zijn ze ineens 'Italiaan'. Dat heeft veel te maken met de historie en de enorme versnippering die dit schiereiland kenmerkte vanaf de val van het West-Romeinse Rijk in 476: elk deel van het land heeft zijn eigen geschiedenis en zijn eigen cultuur en gastronomie. Daarbij heeft met name het zuiden van Italië een aantal kenmerken die sterk afwijken van wat in de rest van het land gebruikelijk is.

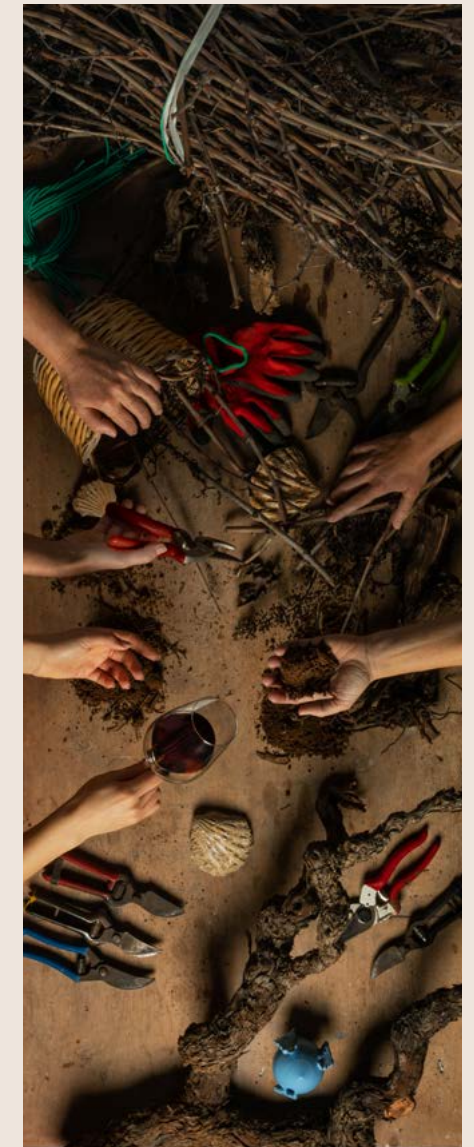
Italië is weliswaar, net als Duitsland, sinds 1870 weer verenigd tot een politieke eenheid, maar de culturele verschillen binnen Italië zijn tot op de dag van vandaag veel groter dan in Duitsland. Heel kort door de bocht zou je kunnen zeggen dat het noorden, inclusief Toscane, een belangrijke en dominante stedelijke cultuur kende, met belangrijke steden als Milaan, Turijn, Venetië en Florence. Het midden van het land stond eeuwen lang bekend als de Kerkelijke Staat, bestuurd vanuit Rome, met de Paus aan het hoofd. En het zuiden is lang feodaal gebleven: zelfs tot na de Tweede Wereldoorlog vertoonde de samenleving vooral op het platteland hier nog duidelijk feodale trekken.

Die verschillen zijn ook herkenbaar in de wijnbouw: werd in het noorden al veel langer wijn gemaakt voor een kapitaalkrachtige, stedelijke elite, in het zuiden was de wijnbouw, meestal in gemengd bedrijf, gericht op lokale afzet. Pas na 1970 heeft de wijnbouw in het zuiden zich schoorvoetend ontwikkeld door zich ook op verkoop buiten de eigen regio te richten. En pas na 1990 is, met de nodige Europese ondersteuning, de wijnproductie grondig gemoderniseerd.

In alle opzichten typisch "Zuid-Italië" is Puglia (of, in het Nederlands 'Apulië'), meestal kortweg aangeduid als "de hak van de laars". Toen na de val van Rome een groot deel van het schiereiland veroverd werd door de Longobarden, bleef Puglia, samen met andere delen in het uiterste zuiden, deel uitmaken van het Oost-Romeinse Rijk, ofwel Byzantium. Met andere woorden: Grieks was hier nog eeuwen de voertaal, genetisch is de bevolking eerder verwant aan de Grieken en de bewoners van de Dalmatische kust. En een typisch Dalmatisch druivenras als de primitivo geldt ook nu nog als één van specialiteiten van Puglia.

Andere voor het zuiden kenmerkende duivenrassen zijn, voor wit, de malvasia, en voor rood de negroamaro en de aglianico. Wat al die rassen gemeen hebben is dat ze zeer goed tegen de hitte kunnen. Want heet kan het zeker worden, daar onderin 'de laars'. Wijnen uit Puglia munten vooral uit door hun kracht, hun volle, rijke stijl, met zondoorstoofd fruit en alcoholgehaltes die heel vaak boven de 14% liggen.

Veel wijnen dragen hier tegenwoordig simpelweg de naam van het druivenras, maar er zijn ook herkomstbenamingen, zoals bijvoorbeeld de wijnen van Salento, waaronder de Salice Salentino. 's Winters verjagen ze de Nederlandse kou en zodra het weer het toelaat zijn het perfecte wijnen voor bij de barbecue.



A6MANI

A6mani, wat zoveel betekent als 'met 6 handen', refereert naar de samenwerking tussen drie nichtjes: Francesca en Maria Cavallo en Elise Clerfeuille, die uit families komen met een heel lange wijnbouwgeschiedenis. In 2011 besloten zij hun handen ineen te slaan, met als doel wijnen te maken die de rijke Puglianse wijntraditie eer aandoen. Met passie voor wijn en voor hun regio maken ze prachtige wijnen en willen ze het beste uit de autochtone druivenrassen halen als primitivo, negroamaro en malvasia.

Puglia, de langgestrekte regio in het zuidoosten van Italië, is één van de meest productieve wijngebieden van Italië. In deze unieke regio wordt al sinds de oudheid wijn verbouwd en op dit moment bedekken de wijngaarden in Puglia ongeveer 88.000 ha. Daarnaast wordt er ook veel olijven verbouwd, net als graan, amandelen en vijgen. De liefde voor het land, hard werken en

genieten van het leven zit in het DNA van de inwoners van Puglia.

Salento, de streek waar A6mani is gevestigd, ligt in het zuiden van Puglia en dit schiereiland vormt de bekende hak van Italië. De bovenlaag van de kleibodem kleurt rood, aangezien de bodems rijk zijn aan ijzeroxide. Onder deze laag vind je veel kalksteen in de bodem. Het Mediterrane klimaat zorgt voor hete zomers en milde winters en er valt weinig neerslag. De nabij gelegen Adriatische Zee en de Ionische Zee bieden de benodigde verkoeling, met een verfrissende zeewind die het land over waait. Het zijn deze lastige omstandigheden, waarin regionale druivenrassen zeer goed gedijen. Primitivo en negroamaro komen vooral voor in respectievelijk het westen en oosten van het schiereiland Salento. Malvasia nera staat vooral aangeplant in de provincies Brindisi en Lecce.

CONTRADA'S

Salento bestaat uit verschillende districten, contrada's in het Italiaans. De wijngaarden van A6mani liggen in verschillende contrada's in Salento: Monte La Conca, Troncarea e Mesola delle Volpi en Campofreddo. Ondanks het feit dat deze contrada's niet verder dan 20 kilometer uit elkaar liggen, heeft ieder district wel zijn eigen kenmerken.

CONTRADA MONTE LA CONCA

Aan de oostkant van Li Marini ligt de contrada Monte La Conca in de provincie Taranto. De wijngaarden profiteren van de vele zonuren hoge temperaturen en er valt weinig neerslag. Dit klimaat, in combinatie met de ondiepe en arme bodem maakt het een perfecte plek voor druivenrassen als malvasia nera en negroamaro. Het levert volle wijnen op met een goede structuur en een groot bewaarpotentieel.

CONTRADA TRONCAREA E MESOLA DELLE VOLPI

Langs de Ionische kust liggen deze gebieden, nabij het stadje Manduria, met het perfecte terroir voor geweldige rode wijnen. Veel zonuren en hoge temperaturen resulteert in geconcentreerde druiven. De wijngaarden genieten van een constant verkoelende bries van zee. Deze wind tempert de hitte tijdens de zomermaanden. Door de relatief grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht krijgen de druiven alle gelegenheid om hun volledige aromapotentieel te ontwikkelen. De bodem bestaat deels uit zand, met een onderlaag van kalksteen. Dit terroir zorgt voor goede kwaliteit van de primitivo druiven en levert goed gestructureerde wijnen op met rijp en geurig fruit.

CONTRADA CAMPOFREDDO

Campofreddo is een klein gebied aan de kust in de zuidelijke provincie Taranto, met relatief veel zand (40%) in de bodem en een relatief dunne toplaag. De wijngaarden bestaan uit bushvines, en hebben een relatief lage opbrengt wat voor zeer geconcentreerde wijnen zorgt.



LIFILI BIANCO IGP SALENTO

Een blend van chardonnay en malvasia bianca. Strogeel van kleur. Intense aroma's van perzik, abrikozen en witte bloemen. Een frisse wijn, met veel vulling en een mooie lengte.

Druiven: malvasia bianca & chardonnay
Ligging wijngaarden: wijngaarden in de heuvels van Taranto, in het noorden van Salento

Bodem: leemachtige kleibodem, minder dan 1 meter diep

Vinificatie: Na ontsteling en zachte persing volgt een langzame vergisting bij 16°C in roestvrijstalen tanks, om de typerende aroma's optimaal te verkrijgen.



LIFILI NEGROAMARO IGP SALENTO

Gemaakt van 100% negroamaro. Een diep paars-rode kleur. Met intense en aanhoudende aroma's van kersen en bramen en wat kruidigheid. Een zwoele, fruitige wijn, met voldoende frisheid en een lange afdrank.

Druiven: negroamaro
Ligging wijngaarden: Contrada Monte la Conca, op bijna 100 meter boven zeeniveau
Bodem: kleibodem, met een ondergrond van kalksteen
Vinificatie: De temperatuurgecontroleerde schilweking en vergisting duurt ongeveer 10 dagen. De wijn rijpt vervolgens in roestvrijstalen vaten. Na de botteling rijpt de wijn nog enige tijd op fles.



LIFILI SALICE SALENTINO DOP

De Salice Salentino bevat 85% negroamaro en 15% malvasia nera di Brindisi. Een helderrode wijn met aroma's van kersen en laurier. In de mond krachtig met een goede structuur en een fijne frisheid.

Druiven: negroamaro (85%) en malvasia Nera di Brindisi (15%)
Ligging wijngaarden: geselecteerde wijngaarden in Salice Salentino
Bodem: leemachtige kleibodem, vermengd met kalkgesteente
Vinificatie: De temperatuurgecontroleerde schilweking en vergisting duurt ongeveer 10 dagen. De wijn rijpt vervolgens in roestvrijstalen vaten. Na de botteling rijpt de wijn nog enige tijd op fles.



LIFILI ROSSO IGP SALENTO

Een blend van sangiovese, malvasia nera en aglianico. Een wijn met een dieprode kleur, intense aroma's van donkerfruit, koffie en een rokerige ondertoon. Een volle wijn, met in de smaak rijp donker fruit en een fijne structuur.

Druiven: sangiovese, malvasia nera & aglianico
Ligging wijngaarden: Contrada Monte la Conca, op bijna 100 meter boven zeeniveau
Bodem: kleibodem, met een ondergrond van kalksteen

Vinificatie: De temperatuurgecontroleerde schilweking en vergisting duurt ongeveer 10 dagen. De wijn rijpt vervolgens in roestvrijstalen vaten. Na de botteling rijpt de wijn nog enige tijd op fles.



LIFILI PRIMITIVO IGP SALENTO

Gemaakt van 100% primitivo. Donkere robijnrode kleur. De aroma's zijn intens, tonen van pruimen, rijpe kersen, kruidigheid (rozemarijn) en wat vanille. Vol en licht romig van smaak, met tonen van drop en een zijdezachte afdrank.

Druiven: primitivo
Ligging wijngaarden: Contrada Troncarea e Mesola della Volpi, op bijna 100 meter boven zeeniveau
Bodem: leemachtige kleibodem.
Vinificatie: De temperatuurgecontroleerde schilweking en vergisting duurt ongeveer 10 dagen. De wijn rijpt vervolgens in roestvrijstalen vaten. Na de botteling rijpt de wijn nog enige tijd op fles..



FAMILIA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

100% primitivo, afkomstig uit Manduria. De wijn rijpt na vinificatie 6 maanden in vaten van Frans eikenhout. Diep robijnrood van kleur. Een rijk bouquet van rijpe kersen en pruimen, met tonen van vanille en cacao. Een typische primitivo, rijk en geconcentreerd, met zachte tannines en een lange, ronde afdrank.

Druiven: primitivo
Ligging wijngaarden: Contrada Troncarea e Mesola della Volpi, op bijna 100 meter boven zeeniveau.
Bodem: kleibodem rijk aan ijzeroxide, met een ondergrond van kalksteen
Vinificatie: De temperatuurgecontroleerde schilweking en vergisting duurt ongeveer 10 dagen. De wijn rijpt vervolgens 6 maanden in vaten van Frans eikenhout. Na de botteling rijpt de wijn nog enige tijd op fles.



SAVENNIÈRES: EEN TIPJE VAN DE SLUIER

Namen als Bordeaux, Bourgogne, Rioja, Chianti, ze zijn alom bekend, zelfs bij mensen die zelden wijn drinken. Maar er zijn ook van die 'verborgen schatten': wijngebieden waarvan de naam slechts bij een heel select groepje wijnliefhebbers het hart sneller doet kloppen. Vaak heeft dat met de geringe omvang -en dus heel beperkte productie- van zo'n gebied te maken. En als de wijn die er vandaan komt ook nog eens geen allemansvriend is, moge het duidelijk zijn dat zo'n verborgen schat gekoesterd wordt door de 'ingewijden'.

Zo'n wijngebied is Savennières: gelegen in Anjou, amper 150 ha groot en niet aangeplant met wereldwijde publieksliefelingen als de chardonnay of de sauvignon blanc, maar met de chenin blanc. Die druif levert langs de Loire soms schitterende wijnen op, maar wel wijnen waarvoor je vaak wat moeite moet doen.

Savennières ligt op de rechteroever van de Loire, net stroomafwaarts van Angers, de hoofdstad van Anjou. Wat maakt Savennières als wijngebied zo bijzonder? Zoals zo vaak, zeker in de wat koelere wijnstreken, komt alles hier perfect samen:

- een vrij steile helling op het zuidoosten, zodat de temperatuur in de wijngaard, elke dag opnieuw, heel geleidelijk oploopt;
- een heel beschutte ligging zodat hagelbuien doorgaans iets verderop vallen;
- een bijzondere, ondiepe bodem van vooral schist die voor een perfecte afwatering borg staat en die de zonnewarmte goed vasthoudt;
- en een heel gematigd klimaat zodat de druiven in alle rust kunnen rijpen.



Dat alles tezamen maakt dat de chenin blanc hier perfect en volledig rijp wordt terwijl de opbrengst per hectare van nature niet al niet te hoog oploopt. En dat zijn precies de voorwaarden die, juist bij chenin blanc, het verschil maken tussen een alledaagse wijn en een uitzonderlijke.

Van oudsher waren het vooral abdijen die zich hier met wijnbouw bezig hielden en de wijnen hadden ooit een uitstekende reputatie, maar om verschillende redenen raakte het gebiedje in de loop van de 20e eeuw wat in de vergetelheid en in het slop; een vergelijkbaar lot als dat van Condrieu in het noorden van het Rhône-dal. Maar een nieuwe generatie wijnboeren heeft met frisse ideeën en een veel zorgvuldiger aanpak, zowel in de wijngaard als in de kelder, het gebied weer zijn oude glorie teruggegeven.

Savennières onderscheidt zich met vooral droge witte wijnen. Dat is opmerkelijk want de nabijgelegen wijngebieden van Anjou brengen, als het om bijzondere kwaliteit gaat, vooral halfzoete en zoete wijnen voort: Bonnezeaux, Quarts de Chaume en Coteaux du Layon zijn wat dat betreft de bekendste namen. Een savennières is verre van een slobberwijn: het is een bijzondere wijn met veel persoonlijkheid die echt aandacht verdient en die aan tafel, in combinatie met de juiste gerechten, het best tot zijn recht komt. Een goed gemaakte hedendaagse savennières kan al jong gedronken worden, maar hij kan ook prachtig verder rijpen op fles.

De geur is vaak floraal (waaronder lindebloesem en jasmijn) in combinatie met peer, witte perzik en soms wat grapefruit. Na rijping ontwikkelen zich tonen van bijenwas en gedroogd fruit en wordt de neus alleen maar complexer en intenser. Die aroma's komen ook terug in de mond, gevat in een opmerkelijke structuur van frisse zuren en mineraliteit.

Klassieke combinaties voor een savennières zijn die met zoetwatervis in een beurre blanc of een saus met saffraan, met een zwezerik met artisjok, bij een blanquette de veau met champignons of bij fijn gekruid wit vlees.

Een savennières is vanzelfsprekend nooit een goedkope wijn. Maar door de relatieve onbekendheid bij een breder publiek behoort Savennières toch tot de meest betaalbare grote wijnen van de wereld. Kortom, wat onze oosterburen zo treffend als 'Geheimtipp' aanduiden.

LE CLOS GALERNE

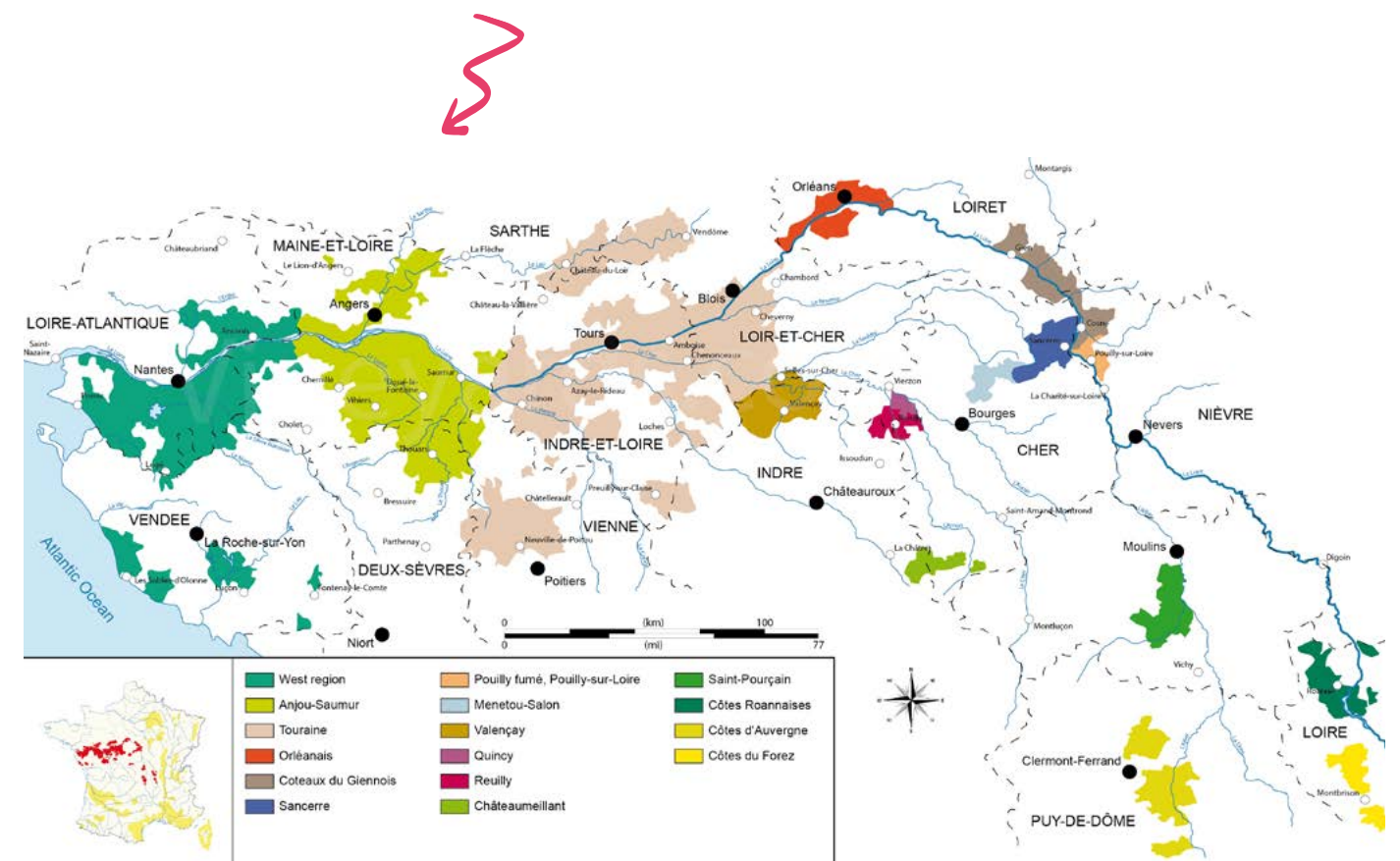
Le Clos Galerne is een relatief jong wijngoed waar Myrtille en Cédric Bourez hun liefde voor authentieke wijn en de terroirs van Anjou tot uitdrukking brengen. Ze werken met het grootste respect voor de natuur en maken hun wijnen met een minimum aan interventie. Het wijngoed meet 11 ha, verdeeld over enkele appellations, waaronder Savennières, waar ze een perceel van 2 ha bezitten en bewerken.

Bij de vinificatie van hun savennières gebruiken ze de van nature plaatselijk aanwezige gist, nadat de most eerst op statische wijze geklaard is. De jonge wijn rijpt 11 maanden op barriques.

Zoals altijd bij complexe droge Loire-wijnen van de chenin blanc, is het sterk aan te bevelen de wijn te karaffen alvorens hem in het glas te schenken. Zo komen de aroma's beter tot hun recht en toont de wijn zich in al zijn grandeur. De geur is aanvankelijk vooral mineraal (vuursteen) met een vleugje hout. In de mond ontvouwt hij zich in alle breedte, met onder meer tonen van licht gekonfijt citrusfruit. De zuren geven deze weelderige wijn zijn mooie structuur en spanning. De afdrank is lang en gul. De wijn leent zich zeker voor verdere rijping op fles, tot zeker 8 jaar na de oogst.



Savennières, verborgen parel in de Loire-vallei



ANJOU

Bij Angers bevindt zich het uitgestrekte wijngebied van Anjou, in Nederland vooral bekend vanwege de lichtvoetige, milddroge rosé-wijnen; maar de Anjou heeft zoveel meer te bieden: mousserende wijnen en een keur aan appellations: witte wijnen van droog tot uitgesproken zoet en interessante 'koele' rode wijnen. Dat is mede te danken aan het gevarieerde 'terroir'.

Het westelijk deel van de Anjou behoort tot het Armoricaans Massief dat, met zijn bodem van schist en dergelijke gesteenten, het grootse deel van Bretagne vormt maar zich ook uitstrekt over delen van Normandië en de Loirevallei; dit deel staat ook wel bekend als de 'Anjou Noir'. Het grenst in het oosten direct aan het Bekken van Parijs, waar de bodem vooral uit kalksteen en mergel bestaat, de zogenaamde 'anjou blanc', niet te verwarren met de wijn 'anjou blanc', want die kan wel degelijk afkomstig zijn van de donkergekleurde bodems van de westelijke Anjou.

Bijvoorbeeld de Anjou Blanc 'Moulin Brûlée' van het al genoemde Clos Galerne. Afkomstig van een perceel met een ondiepe bodem van spiliet (door inwerking van zeewater verveerd basalt). Dit is niet zo maar een witte Anjou, maar een wijn met veel karakter, die met gemak een aantal jaar kan rijpen. Deze Moulin Brûlé Anjou Blanc wordt verkregen uit 100% chenin blanc druivenstokken van ongeveer 15 jaar oud. De druiven worden met de hand geplukt in kratten van 15 kilo.

Na een zachte persing en een statische klaring van 24-48 uur vindt de alcoholische en de malolactische vergisting plaats met van nature plaatselijk aanwezige gisten. De jonge wijn rijpt 11 maanden in Frans eikenhouten vaten met een inhoud van 225 liter en 600 liter.

Fris en fruitig van geur in zijn jeugd, mondvullend, krachtig en eerlijk, met aroma's van room en nectarine, goed van structuur met een prachtig lange afdronk. Qua beleving een wijn die nauwelijks onderdoet voor een savennières, maar voor een veel schappelijker prijs. Het verdient wel aanbeveling deze wijn eerst te karaffer.



Moulin Brûlé Anjou Blanc



GRAND CRU

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2018

HET CHÂTEAU

Sinds de Middeleeuwen wordt er al wijn gemaakt in wat nu de wijngaarden van Château Beychevelle zijn. De rijke geschiedenis van het château, met verscheidene machtige Franse families aan het roer, begint in 1565, toen bisschop François de Foix-Candale het château bouwde. Zijn nichtje, echtgenote van de eerste hertog van Epemon, Jean-Louis de Nogaret de la Valette, erfde het château. De Nogaret de la Valette was tevens grand-amiral van Frankrijk en een beken=de aan het Franse hof. Uit respect voor hem streken de zeilschepen die langs het château voeren hun zeilen. Hier verwijst de naam ook naar, Beychevelle is een verbastering van *baisse voile*, wat zoveel betekent als 'strijk de zeilen'. Ook in het logo komt dit zeilschip terug, niet toevallig met een griffioen op de boeg.

Volgens de Griekse mythologie was de griffioen de beschermer van de wijnbeker van Dionysos, de God van de Wijn.

Het château bezit 250 hectares aan grond, waarvan 90 hectare aan wijngaarden, die zijn aangeplant met de traditionele druivenrassen cabernet sauvignon (52%), merlot (40%), cabernet franc (5%) en petit verdot (3%). De bodem bestaat uit Garonne kiezels, met een onderlaag van klei en kiezel. De nabijheid van de Gironde zorgt voor een matiging van zowel extreem hoge- als lage temperaturen.



DE WIJN

De Amiral de Beychevelle is de tweede wijn van het Château Beychevelle, wat frisser gemaakt en eerder op drank dan de Grand Vin. Jaargang 2018 De wijn werd verkregen uit twee klassieke druivenrassen; cabernet sauvignon (68%) & merlot (32%). De wijn heeft twaalf maanden op Frans eikenhout

gerijpt, waarvan 35% nieuwe vaten. Een heel elegante wijn met veel fruit en prachtige aroma's van zwarte bes, viooltjes en wat kruidigheid. Met zijdezachte tannines en een heerlijke afdronk. Jong op drank, maar heeft ook een bewaarpotentieel van minimaal 15 jaar.



Amiral de Beychevelle

GRAND CRU

SOLEIL D'ARCHE 2019

HET CHÂTEAU

Château d'Arche, een 2e Grand Cru Classé, ligt in het hart van het dorpje Sauternes, ongeveer 40 km ten zuiden van Bordeaux. De familie d'Arche was een adellijke familie, met veel invloed aan het Franse hof. In 1611 vestigde Etienne d'Arche zich in de Bordeaux, hij was de eerste in familie met passie voor wijn en kocht een wijngoed. Het was zijn achterkleinzoon François in 1733 het château kocht en, zoals het in die tijd gebruikelijk was, naar zichzelf vernoemde. En die naam heeft het altijd gehouden, ook al is het niet meer in handen van deze familie sinds de Franse revolutie.

Het oorspronkelijke château doet nu dienst als hotel, en kijkt uit over de wijngaarden. De wijngaarden liggen tussen de rivieren de Garonne en Ciron in. Door het koude water van de Garonne en het warmere water van de Ciron ontstaan er aan het einde van de zomer een ochtendmist, wat voor goede vochtigheidsgraad zorgt. De middagzon droogt de druiven en zorgt voor mooie aroma's. Dit zijn de ideale omstandigheden voor de botrytis (edele rot).

In 2019 is een moderne wijnmakerij gebouwd naast het château, om een duurzame manier de wijnen te maken. De wijnmakerij en -kelder liggen onder de grond, waar het van nature koeler is. Het gebouw is net zo hoog als het oorspronkelijke château, is aan de buitenkant bekleed met hout en heeft een groen dak. Zo valt de wijnmakerij niet alleen bijna weg in het landschap, ook bevordert het groene dak de biodiversiteit. Ook de wijngaarden worden op duurzame manier bewerkt. De wijnen zijn HVE 3-gecertificeerd en het bedrijf is in conversie naar biologisch.

DE WIJN

De Soleil d'Arche is de tweede wijn van Château d'Arche en is wat jonger en frisser van smaak dan de Grand Vin. De wijn is gemaakt van 80% sémillon en 20% sauvignon blanc-druiven. Deze worden in oktober met de hand geplukt, in verschillende rondes om de druiven te plukken die zijn aangetast door botrytis. Na vergisting in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen vaten, rijpt de wijn 6 maanden in vaten van Frans eikenhout.

Eerst komen aroma's van abrikoos naar voren, daarna voeren de florale aroma's de boventoon, met witte bloemetjes, wat kenmerkend is voor jonge Sauternes-wijnen. De aandrunk is levendig en zeer aangenaam, met een mooie zoetheit die aanhoudt. Veel fruit in de wijn, zoals abrikoos, nectarine en perzik. Karakteristiek voor de wijn is de fruitigheid en frisheid, wat ervoor zorgt dat de wijn zowel jong gedronken kan worden, maar ook een groot bewaarpotentieel heeft.



AL VIER DECENNIA WIJNEN VAN GROTE HOOGTE



Dit jaar viert Golan Heights Winery uit -zoals de naam het al zegt- de Golanhoogten, haar 40e verjaardag! Aanleiding om meer te weten te komen over Israël als wijnland en Golan Heights Winery.

EEN STUKJE GESCHIEDENIS

Israël is niet meest bekende of grootste wijnland, maar er wordt al wel sinds mensenheugenis wijn gemaakt. Er zijn veel eeuwenoude wijnpersen gevonden, waarvan één gedateerd kan worden tot 6.500 jaar geleden! Ook zijn er wijnkruiken, de voorlopers van amfora's, gevonden, wat duidt op de verkoop en export van wijn.

Traditioneel werd de wijn vooral gebruikt voor de Joodse erediensten en feestelijkheden. Het geloof en wijn is onlosmakelijk met elkaar verbonden. Langzamerhand begon men ook met produceren van wijn voor de 'gewone consumptie'. In 1882 richtte bankier Baron Edmond de Rothschild de Carmel Winery op en dit is tegenwoordig nog steeds de grootste winery in Israël.

Sinds de jaren '80 van de vorige eeuw heeft de wijnproductie een grote stap gemaakt qua kwaliteit. Nieuwe winery's, aanplant van nieuwe druivenrassen en hoogopgeleide wijnmakers (deels uit het buitenland) waren daarin factoren. Golan Heights Winery, opgericht in 1983, had een belangrijke rol in deze kwaliteitssprong en heeft in de loop der jaren vele internationale prijzen en waarderingen ontvangen voor hun kwaliteitswijnen.

Op dit moment produceert Israël ongeveer 260.000 hectoliter wijn per jaar (zo'n 35 miljoen flessen), waarvan 90% geproduceerd wordt door tien bedrijven in Israël, waaronder ook Carmel Winery en Golan Heights Winery.

GEOGRAFIE

Israël is qua oppervlakte ongeveer de helft van Nederland, het land is wat langer, maar een stuk smaller. Toch vind je in Israël veel meer verschillen in bodem en klimaat. Dat komt onder andere door de hoogteverschillen: waar in Nederland het hoogte en laagste punt 330 meter van elkaar verschillen (-7 tot 323 m), verschilt dit in Israël maar liefst 2667 meter (-431 m tot 2236 m).

De bodems in Israël variëren: klei, kalksteen, löss, vulkanische gesteente. Met een ligging rond de 33e graad noorderbreedte is het klimaat is overwegend mediterraan, met hete, zeer droge zomers. Waar in het zuiden van Israël ook in de winter bijna geen regen valt, valt er in het noorden van het land in de winter wel genoeg neerslag, in de hoogste bergen valt er ook sneeuw.

GOLAN HEIGHTS WINERY IN GALILEA

Er worden in het algemeen vijf kwaliteitszones aangeduid in Israël, waarvan Galilea in het noorden van het land wordt gezien als het beste herkomstgebied. Galilea kan je ook weer onderverdelen in subregio's: Upper Galilee, Lower Galilee en de Golanhoogten (Golan Heights). Dit gebied ligt relatief hoog, heeft vulkanische bodems en koele nachten.

Hier liggen ook de 630 hectare wijngaarden van Golan Heights Winery, verdeeld over 24 verschillende wijngaarden op hoogtes tussen de 400 en 1.200 meter. Ondanks het mediterrane klimaat, worden de wijnen door deze hoogte toch als cool-climate geclassificeerd. De combinatie van de ligging op 33 graden NB, het mediterrane klimaat, de hoogte én de vulkanische bodem is uniek.

VICTOR SCHOENFELD

Ook al zijn de omstandigheden uniek en optimaal, dat betekent niet gelijk dat je ook fantastische wijnen kan maken. Gelukkig is daar de gelauwerde chef wijnmaker Victor Schoenfeld. Van oorsprong komt hij uit Californië, waar hij ook zijn opleiding heeft genoten, voordat hij naar de Champagne vertrok. Nu is Schoenfeld al meer dan 30 jaar in dienst bij Golan Heights Winery en geeft leiding aan het team van 6 wijnmakers en 16 wijnboeren. Zijn doel: authentieke wijnen te maken, waarin het unieke terroir naar voren komt. En dat op een zo duurzaam mogelijke manier.



MODERNE TECHNOLOGIE

En die wijnen maakt hij met de modernste technologieën. En dat begint al in de wijngaarden. Met 14 weerstations worden alle mogelijke data verzameld met betrekking tot het weer. Er is per blok in kaart gebracht waar de bodem uit bestaat. Met lasers worden de wijnstokken in de wijngaard geanalyseerd en in kaart gebracht. Met deze lasers worden niet de hoeveelheid uitlopers per wijnstok geanalyseerd, maar ook de omvang van de uitlopers en de biomassa. En zo worden er nog veel meer gegevens verzameld.

Met de analyse van al deze gegevens wordt de optimale manier gevonden om de wijngaarden te bewerken met zo min mogelijk interventies. Zo krijg je gezonde wijnstokken met de beste druiven waarmee je fantastische wijnen kan maken.

DUURZAAMHEID

Golan Heights Winery werkt zo veel mogelijk op duurzame manieren, ze zijn aangesloten bij het Californische LODI rules-programma en volgen ze de 120 (strengere) richtlijnen op het gebied van duurzaamheid op alle fronten. Golan Heights Winery heeft een eigen nursery om wijnstokken te kunnen kweken, die resistent zijn tegen verschillende ziektes. Zonnepanelen op het dak, windmolen in de wijngaard. Het hergebruiken van het restwater uit de winery. Zo efficiënt mogelijke irrigatie, zodat er zo min mogelijk water wordt gebruikt. Maar er zijn ook richtlijnen op het gebied van personeelszaken, bodembeheer, plaagbestrijding etcetera.

DE WIJNEN

Op de 24 wijngaarden staan in totaal 20 verschillende druivenrassen geplant, waarvan 12 rode en 8 witte druiven. Hiervan maken ze al hun wijnen, die verdeeld zijn in verschillende ranges: Hermon, Gamla en Yarden.

De Hermon-wijnen zijn levendige, frisse en fruitige wijnen voor elke gelegenheid. De range is vernoemd naar de Mount Hermon, de hoogste berg in Israël die uitkijkt over de wijngaarden in de Upper Galilee.

De Gamla wijnen zijn vernoemd naar de stad Gamla, die in de antieke oudheid op de Golanhoogten lag. Dit is de meest kleurrijke lijn, met loepzuivere, smaakvolle, goed gebalanceerde wijnen vol fruit.

Tot slot de Yarden wijnen, deze range vormt het vlaggenschip van Golan Heights Winery en is vernoemd naar de rivier de Jordaan. Van de beste druiven worden deze prachtige wijnen gemaakt, van hoge kwaliteit met veel complexiteit. Niet verwonderlijk dat deze wijnen al decennialang internationale prijzen winnen. In deze lijn zitten ook single vineyards, die het bijzondere terroir (en de verschillen tussen de wijngaarden) uitstekend weergeven.

Golan Heights Winery: al meer dan veertig jaar wijnen van grote hoogte. Geweldige wijnen uit dit unieke gebied.



Yarden Odem Chardonnay



Yarden Allone Habashan single vineyard



LOCH LOMOND

Een uniek project vanuit de Highlands, Schotland; De Loch Lomond distilleerderij heeft vijf identieke Single Casks geselecteerd waarbij de whisky's uit deze vaten vervolgens een finish hebben gehad op verschillende wijnvaten. Het resultaat is vijf verschillende Single Casks whisky's met typische Loch Lomond kenmerken, vergezeld van de typische nuances van het wijnvat waarop deze whisky's hebben gerijpt. Of zoals men dat zo mooi kan zeggen op zijn Engels: 'Best of both worlds are coming together'.

De distilleerderij van Loch Lomond is gevestigd in de plaats Alexandria op de grens van de Lowlands en de Highlands. Een tweetal whiskymerken wordt hier met veel passie gedistilleerd. Te weten Loch Lomond en Inchmurrin. Het gebied was decennialang, samen met de Speyside, het episch centrum voor de single malt whisky industrie. De distilleerderij met de gelijknamige naam van het mythische en grootste meer van Schotland, kenmerkt zich door de verscheidenheid aan whisky.



LOCH LOMOND 10YO VITICCHIO BOLGHERI, TOSCANE

Gedurende zes maanden wordt deze 10 jaar oude Loch Lomond whisky ondergedompeld in een gebruikt wijnvat waar eerder de Viticcio Bolgheri, Toscane in heeft mogen rijpen. En juist het gebruik van dit wijnvat vertaalt zich in duidelijk waarneembare tonen van klein rood fruit, bramen en zelfs kersen. Ook weer hints van verse sinaasappel, bloemenhoning en rijpe sultana's. Romig vanillecomponenten afkomstig van het houten vat voegen zoetheid, kruidigheid en nootachtige aroma's toe aan deze uitzonderlijke whisky. De whisky wordt afgevuld op 50% alcohol, bezit natuurlijke kleurstoffen en word niet koud gefilterd.



VITICCHIO BOLGHERI

In het hart van de Toscane, op de glooiende heuvels van het dorpje Greve in Chianti, ligt het prachtige wijngoed Viticcio. Sinds 1964 wordt hier met zorg, liefde en toewijding wijn gemaakt. Viticcio is zeer vooruitstrevend, dynamisch en buitengewoon succesvol als het gaat om het maken van wijnen van hoge kwaliteit. Sinds 2013 zijn alle percelen van hun wijngaarden biologisch gecertificeerd.

Het landgoed omvat in totaal 58 hectare aan wijngaarden, waarvan 28 hectare gelegen is in het historische kerngebied van de Chianti. Alleen hiervandaan mag chianti classico komen, wijnen die voor minstens 80% uit sangiovese bestaan en met trots het symbool van de zwarte haan dragen. De top chianti classico van Viticcio is de Prunajo Gran Selezione. Wijnmaker Daniele Innocenti laat deze topwijn een minimale rijping van 30 maanden ondergaan. Naast wijngaarden in chianti classico, bezit het wijnhuis ook wijngaarden (30 hectare) in de kuststrook Maremma, binnen de appellatie Bolgheri. Hier staan internationale druivenrassen aangeplant zoals cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc. Deze druiven worden gebruikt voor de productie van de Viticcio Bolgheri, een wijn die, net zoals in Bordeaux, rijpt in barriques.



LOCH LOMOND 10YO YARDEN CABERNET SAUVIGNON, GOLAN HEIGHTS WINERY

Ook deze 10YO Loch Lomond ondergaat een woodfinish van wederom niet minder dan zes maanden maar dit keer op gebruikte vaten waar voorheen de Yarden Cabernet Sauvignon op heeft gerijpt. Als eerste komen impressies van siroop, verse kokos en zachte bloemenhoning naar voren, direct gevolgd door zongerijpte sultana's en rozijnen. Hints van kaneel en gesuikerde sinaasappel maken het smaakpalet compleet en maken ook dat deze Loch Lomond 10YO Yarden Cabernet Sauvignon tot een ware smaakbom! De whisky wordt afgevuld op 50% alcohol, bezit natuurlijke kleurstoffen en wordt niet koud gefilterd.

GOLAN HEIGHTS YARDEN CABERNET SAUVIGNON

Zoals overal ter wereld in de beste wijngebieden, draait alles om het "terroir", de combinatie van ondergrond en klimaat, ook bij Golan Heights Winery, gelegen op de Golan Hoogvlakte. Hoewel het in de omgeving van origine een warm klimaat betreft, worden de wijngaarden van dit wijnhuis, door de hoge ligging toch aangemerkt als "cool climate". Dit, in combinatie met de vulkanische ondergrond, maakt dat hun wijnen tot de top van de wereld behoren. De Yarden wijnen vormen het boegbeeld van het wijnhuis. Hier komen de mooiste druiven van de beste wijngaarden in samen. De naam verwijst naar de rivier de Jordaan (Yarden in het Hebreeuws). Zie voor een uitgebreid verhaal over Golan Heights en haar wijnen ook pagina 14 en 15.



LOCH LOMOND 10YO CANTINE PELLEGRINO
MARSALA WOODFINISH

Deze bijzondere 10YO Loch Lomond ondergaat een woodfinish van niet minder dan zes maanden op een origineel marsala vat van het wijnhuis Pellegrino op Sicilië. Deze whisky kenmerkt zich door de typische marsala tonen, afgewisseld met impressies van rijpe abrikozen en sinaasappelmarmelade, gevolgd door hints van nootmuskaat en gemberbrood. Tonen van citrus, honing en rozijnen maken deze 10 jaar oude Loch Lomond whisky compleet en geven de whisky ook een lange, warme finale. De whisky wordt afgevuld op 50% alcohol, bezit natuurlijke kleurstoffen. Deze Loch Lomond 10YO wordt niet koud gefilterd.



CANTINE PELLEGRINO MARSALA VERGINE RISERVA

De familie Carlo Pellegrino maakt op het eiland Sicilië al sinds 1880 marsala (versterkte wijn) en stille wijnen. Daarvoor zijn er in de loop der jaren 3 wijnhuizen gebouwd: de historische kelder midden in de stad Marsala voor het maken van de marsala; het moderne wijnhuis net buiten de stad waar de stille wijnen worden gemaakt, uitgerust met de modernste technieken; en dan nog het wijnhuis op het eilandje Pantelleria, waar de zibibbo-druif (musktaat) wordt gevinifieerd voor de zoete witte wijnen. De wijnen van Sicilië hebben een heel eigen karakter. De invloed van de zee op het klimaat is uiteraard sterk. Het vraagt om druiven die, ondanks de hitte, wijnen met goede zuren kunnen opleveren. In de wijnregio's rondom de stad Marsala groeien al honderden jaren de belangrijkste Siciliaanse druiven: nero d'avola, grillo, inzolia, catarratto en zibibbo. De zibibbo (het arabische woord voor muskaat) wordt vooral gebruikt voor zoete wijnen. De witte grillo, inzolia en catarratto werden van oorsprong gebruikt voor de marsala maar worden nu ook als stille wijn gevinifieerd met een heel goed resultaat. Voor rode wijnen zijn het voornamelijk de nero d'avola en de nerello mascalese. Zowel de rode als de witte druiven laten zich goed blenden met de internationale druivenrassen zoals syrah en chardonnay en worden vaak toegevoegd om de herkenbaarheid voor de consument groter te maken. De mensen zijn er bijzonder gastvrij, ook bij Pellegrino in Marsala wordt u met open armen ontvangen. Men praat er graag over de bijzonderheden van het eiland en de heerlijke keuken. Ze zijn er niet voor niets trots op Siciliaan te zijn.

De druivenstokken van de grillo, cataratto en inzolia, druivenrassen die worden gebruikt voor de productie van Marsala Vergine Riserva, staan op een lichte kleigrond, niet ver van de westkust van Sicilië op een hoogte van 100-200 meter boven zeeniveau. Het Mediterrane klimaat zorgt voor milde winters, weinig regen en hele hete en windrige zomers. Onder deze omstandigheden wordt er half september geoogst als de druiven heel rijp zijn. De fermentatie temperatuur is 20-22 graden Celsius. De wijn wordt versterkt door pure wijnalcohol tot hij zijn optimale sterkte heeft bereikt van 19%. Daarna ligt de marsala meer dan 10 jaar op eikenhouten vaten van 80hl en 50hl.

LOCH LOMOND 15 YO VILLA TRASQUA PASSITO,
TOSCANE & LOCH LOMOND 18 YO VILLA TRASQUA PASSITO, TOSCANE

Twee uitzonderlijke whisky's van Loch Lomond met een respectabele leeftijd van respectievelijk 15 jaar en 18 jaar oud. Dat maakt deze twee Loch Lomond woodfinishes zeer bijzonder. Tel daarbij op het feit dat deze whisky's een woodfinish hebben ondergaan op gebruikte vaten waar eerder de passito wijn van het wijnhuis Villa Trasqua voor jaren in heeft gerijpt en je begrijpt dat dit een bijzondere whisky's zijn. Beiden rijpen zes maanden op deze wijnvaten.

De verschillen zijn duidelijk aanwezig. Waar de Loch Lomond 15 YO zich onderscheid door zijn verleidelijke hints van rijpe sinaasappel, gevolgd door warme kaneeltonen, rijpe peer en pruimencompote, laat de Loch Lomond 18 YO veel meer impressies los van wat zich het beste laat omschrijven als zongedroogde rozijnen, rijpe vijgen, zacht fruit en honing met daarbij een verleidelijke, elegante rooktoets. Ook gember en kaneel zijn als geur in de whisky aanwezig. Beide whisky's worden ook weer afgevuld op 50% alcohol, bezitten natuurlijke kleurstoffen en worden ook niet koud gefilterd. Dit om zoveel mogelijk geuren en smaken te behouden.



VILLA TRASQUA PASSITO TOSCANE

Villa Trasqua is opgericht in 1965. De naam Trasqua is een verwijzing naar het gelijknamige plateau, waarop het wijngoed gevestigd is. Het landgoed omvat 56 hectare wijngaarden, die zich koesteren in de immer aanwezige zon en de aangenaam verkoelende wind vanaf de Tyrreense zee in het westen.

De druiven worden verbouwd onder het toezien oog van de internationaal geroemde wijnmaker Franco Bernabei en zijn team. De druiven voor de passitowijn drogen 90 dagen op matten van stro. Daarna volgt een vergisting en rijping in kleine vaten van Frans eiken en Italiaans kastanjehout. De wijn heeft een krachtig aroma, aanvankelijk met walnoot, amandelnougat, caramel, daarna komen de tonen van dadel, gedroogde abrikoos en vijg, gedroogd en gekonfijt citrusfruit, met daarbij specerijen als vanille, kaneel, kruidnagel, chocola, toffee en marsepein. De smaak is zacht en zoet, maar met voldoende frisheid voor een goed evenwicht en een buitengewone elegantie. De afdronk is heel lang, met tonen van rode dadel, honing en geconfijte sinaasappelschil met chocola en een bijzonder kruidig klein accent.



DE WIJNOOGST 2022

EEN EERSTE INDRUK

Was 2021 een jaar vol problemen, zeker in de belangrijkste wijnlanden, de oogst 2022 toverde op veel plekken een glimlach op de gezichten van de wijnboeren. Want hoewel de zomerse hitte en droogte het ergste deed vrezen, is het in heel veel wijngebieden goed gekomen en zijn de eerste indrukken meer dan goed!

FRANKRIJK

Over het algemeen een uitstekende oogst, dankzij wat regen op de juiste momenten.

BORDEAUX

Het was warm en droog. In het nieuws waren het vooral de bosbranden in de buurt van Bordeaux die de aandacht trokken, maar naar verwachting zal er geen negatieve invloed op de kwaliteit zijn. En gelukkig maar, want alle tekenen wijzen op een zeer groot jaar, vooral voor rood en zoet wit. De oogst was zeer vroeg, de alcoholgehaltes zijn hoog, de tannines heel rijp en de wijnen lijken heel geconcentreerd met vooral tonen van rijp of gekonfijt fruit.

BOURGOGNE EN BEAUJOLAIS

Een schitterend jaar, zowel voor wit als voor rood. Het was warm, de oogst was vroeg, maar dankzij volop regen in juni kon de bodem voldoende waterreserves opbouwen wat leidde tot een geweldige oogst, zowel in omvang als in kwaliteit.

CHAMPAGNE

Ook hier viel op het juiste moment regen. Prachtige wijnen en een ruime oogst.

LOIRE

Hier heeft de droogte vaak wel tot veel kleinere opbrengsten geleid, maar percelen met oude stokken en bodems met klei in de ondergrond waren vaak heel succesvol. Voor de rode wijnen van later rijpende rassen als de cabernet franc kwam de regen eind september vaak nog net op tijd.

RHÔNE EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

Voor al zeer tevreden geluiden: een ruime oogst van zeer goede kwaliteit, mede dankzij wat regen op de juiste momenten. Alleen in de Roussillon (omgeving Perpignan) is de oogst vaak klein omdat de broodnodige regen hier vaak net te laat kwam.

ITALIË

Het was warm en droog, maar er viel op de meeste plekken wat regen in de zomer; en men weet hier blijkbaar steeds beter om te gaan met de toenemende hitte. De kwaliteit lijkt meer dan voortreffelijk, van Veneto in het noorden tot ver in het zuiden, in Puglia en op Sicilië.

SPANJE

In Spanje lijkt de droogte voor wat meer problemen gezorgd te hebben, ondanks buien in de zomer. Het beeld is heel wisselend: in de meeste gebieden lijkt de kwaliteit goed tot heel goed, maar valt de omvang wat tegen, maar in sommige wijngebieden in het oosten van Spanje leidde de grote droogte tot onregelmatige resultaten.

PORTUGAL

Hier was de droogte ronduit extreem. Toch heeft wat regen begin september soms nog voor enige verlichting gezorgd. De oogst was klein, de wijnen die zijn gemaakt lijken uitstekend van kwaliteit.

DUITSLAND

Het was ongekennd zonnig, warm en droog, maar in september viel er regen.

Er moest goed geselecteerd worden en bij de witte wijnen is er enig risico op te weinig zuren. Voor de rode wijnen zijn de verwachtingen wel hoog gespannen. Qua omvang was de oogst goed.

OOSTENRIJK

Door de hitte en droogte een lastig jaar voor witte wijnen, die het normaal vooral van hun frisse zuren moeten hebben. De kwaliteit zal per wijnbouwer verschillen. Voor de rode wijnen uit Oostenrijk ziet het er beter uit.

ZUIDELIJK HALFROND

De oogst vindt hier een half jaar eerder plaats en het beeld is dus vaak geheel anders.

ZUID-AFRIKA

Een wat kleinere oogst dan een jaar eerder, die overigens nog steeds wat boven het vijfjarig gemiddelde ligt. Het meest gehoorde woord na de oogst was 'uitdagend'. De kwaliteiten lijken goed.

CHILI

De oogst was kleiner dan normaal, na één van de droogste jaren ooit, maar het was ook een wat koelere zomer. De

wijnen tonen een prachtige concentratie, met ruim voldoende zuren en mooie rijpe tannines en aroma's.

ARGENTINIË

Uitstekende wijn maar wel een tamelijk kleine oogst. Het was een jaar met veel uitdagingen voor de wijnboer: late voorjaarsvorst en vroege najaarsvorst.

AUSTRALIË

Is 'droogte' het overheersende thema in 2022 op het noordelijk halfrond, Australië kampte dit jaar eerder met teveel regen, in te korte tijd, op de verkeerde momenten; en dientengevolge ook (voor Australië ongebruikelijke) problemen als meeldauw, een koele lente en hier en daar hagelbuien. Daardoor was de oogst kleiner dan recordjaar 2021, zeker voor rood. De kwaliteit lijkt over het algemeen goed.

NIEUW-ZEELAND

En om op feestelijke toon te eindigen: voor Nieuw-Zeeland was 2022 een superjaar: een grote oogst van uitstekende kwaliteit, iets waar in Nieuw-Zeeland vol verwachting naar werd uitgekeken.





AGLIANICO

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Aglianico is de uiterst opwindende inspiratiebron voor rode topwijnen uit het diepe zuiden van Italië en gedijt uitstekend in regio's als Campanië, Basilicata en Apulië. Aglianico is de basis voor drie DOCG's; Taurasi, Taburno en Vulture.

Er wordt wel gezegd dat hij van Griekse afkomst is, maar tot op heden zijn er in Griekenland geen druiven gevonden met een DNA-verwantschap. In documenten uit 1520 wordt voor het eerst over Aglianico geschreven en men vermoedt dat de naam is afgeleid van Ellenico/Hellenicum wat toch ook weer verwijst naar Griekenland. Ook kan de naam verwijzen naar Ilano, het Spaanse woord voor vlakke; de Spanjaarden heersten over Campanië in 15e en 16e eeuw en waren uiteraard niet onbekend met de wijnbouw.

Aglianico is een vroeg uitlopende wijnstok en presteert het best onder droge, zonnige omstandigheden en bezit een uitstekende resistentie tegen oïdium, maar is gevoelig voor

peronospera en botrytis. De druif groeit onstuimig, heeft een vrij dikke schil, een natuurlijke hoge zuurgraad en een stevige tanninestructuur. De bloei is vroeg, maar de rijping juist laat; eind oktober tot zelfs medio december, hoewel nieuwe klonen vroeger rijpen.

In de wijngaarden zien we een interessante variatie aan snoeimethoden met zowel de klassieke canneto, raggiera en alberello als de hedendaagse cordone speronato en Guyot. Modern wijngaardmanagement heeft het aantal planten per hectare sinds 1960 doen toenemen van 200 tot 300 naar zeker 5000 planten per hectare.

De druif staat bekend om zijn noeste karakter waarbij de tanninestructuur om een zorgvuldige vinificatie vraagt. Een lange hout- en flesrijping is gebruikelijk, maar aglianico's met een korte vinificatie in rvs kunnen ook uiterst smakelijk en zeer toegankelijk zijn. Kenmerkende aroma's zijn die van rozen, zure kersen, pruimen, leer, verse kruiden en tabak.



WIJNKLETS MET MICHEL VAN TUIL



DE HAK VAN DE ITALIAANSE LAARS

Puglia (Apulië) beslaat de hele hak van Italië en heeft een lange wijnbouwtraditie. Al rond 2000 v.Chr. werd er in heel Puglia wijn gemaakt. In de eeuwen daarna introduceerden Griekse kolonisten nieuwe wijnbouwtechnieken en vinificatie methoden. De geproduceerde wijnen hadden in deze tijd, maar ook tijdens de Romeinse overheersing, daarna een goede reputatie. De Romeinen slaagden erin om alle verschillende bevolkingsgroepen te onderwerpen. Brindisi werd in die tijd een belangrijke handelshaven, die door de weg Via Appia verbonden was met Rome.

Na de val van het Romeinse rijk aan het eind van de vijfde eeuw raakte de wijnbouw in Italië in verval. Door de gunstige ligging ten opzichte van andere landen behield Puglia veel handel met onder andere wijn. Na de Romeinse tijd kwamen de Goten, Byzantijnen, Arabieren en Lombarden.

Vanaf het jaar 1000 vestigden de Noormannen zich in de streek en ontstond er een periode van relatieve vrede met welvaart en cultuur. Vier eeuwen later kwam Puglia onder het

bewind van de Bourbons en exporteerde olie en wijn over heel Europa. Vanaf 1870 werd de eenwording van Italië een feit en profiteerde Puglia van de druifluis die de Franse wijngaarden teisterde. Franse wijnhandelaren reisden door heel Europa op zoek naar wijn om het tekort in eigen land aan te vullen. Daardoor ontstond er jarenlang een bloeiende handel in wijn. Deze kwam begin 20ste eeuw tot stilstand toen de druifluis in Puglia toesloeg. De wijngaarden werden hierna aangeplant met vooral productieve klonen van de rassen primitivo en negro amaro. Het accent lag tientallen jaren op bulkwijnen en niet op kwaliteit. Hier is gelukkig verandering in gekomen, doordat producenten zich meer en meer zijn gaan richten op het maken van kwaliteitswijnen. De veranderingen zijn groot door de introductie van moderne, temperatuur gestuurde vinificatiemethoden. Door deze investeringen is het mogelijk wijnen te maken die in de smaak vallen bij de moderne wijn drinker. Ongeveer twee derde van de geproduceerde wijn is rood en komt van de rassen primitivo, malvasia nera, negroamaro, aglianico en sangiovese. De variëteiten voor de witte wijnen zijn: verdeca, bianco d'alesano,

malvasia bianca en chardonnay. Naast de diversiteit aan wijnen zorgen de vruchtbare bodems voor een variatie aan groenten, zoals artisjokken, tomaten, bloemkool, pepers, uien, knoflook en basilicum. Ook zien we in de gehele streek graanvelden en olijfbomen. Een bekend streekgerecht is Oreciette con Pomodorini (pasta in de vorm van oortjes met gebakken kerstomaatjes, knoflook en basilicum). Naast mossel- en oesterkwekerijen halen de vissers veel lekkers uit de Adriatische zee. Verse en gegrilde oesters (ostriche arrosto) vinden hun weg naar de liefhebbers. Graag gegeten vleessoorten komen van geit, lam, gevogelte, wild en varken. Het gekruide vlees wordt vaak gegrild. Een lekkere schotel is Capretto al Cordoncelli (geitenbout uit de oven met paddenstoelen, ui, chilipeper, rozemarijn, oregano en kerstomaatjes).

Al met al is Puglia een streek met heerlijke wijnen en gerechten, het ontdekken meer dan waard.

Met vriendelijke wijngroet,

Michel van Tuil
www.drankenstudie.nl





TWEE MOOIE DINGEN!

EEN COLUMN VAN NIEK BEUTE

Het was in Parijs waar ik in een prestigieus drie Michelin sterrenrestaurant werkte, dat het me pas echt duidelijk werd hoe er naar wijn en spijs combinaties gekeken kan worden. Het was een prachtige zonnige septemberdag. Om één uur 's middags bruisde het restaurant. Te midden van alle drukte zag ik de chef sommelier met zijn telefoonboek dikke wijnkaart aan een tafel staan.

Na een paar minuten overleg kwam hij naar me toe. Ik kreeg instructies om een krachtige rode bordeaux uit de kelder te halen en deze te prepareren. Enkele minuten nadat ik de wijn had uitgeschonken, kwam een collega met het begeleidende gerecht aan tafel. Een super delicaat gerecht van Sint-Jacobs mosselen. Ik was stomverbaasd dat ik daar toch zojuist een stoere bordeaux uitgeschonken had bij een dermate verfijnd gerecht. Na de lunch schoot ik de chef sommelier aan en vroeg hem waarom. Waarom dronken die mensen nu een zware Bordeaux naast zo een delicaat gerecht. "Dat werkt toch absoluut niet!" Het antwoord van de chef sommelier was simpel "omdat zij daar simpelweg zin in hadden". En nog voor ik 'ja maar' kon zeggen voegde hij eraan toe. "Meneer Niek, begrijp goed, twee mooie dingen vinden elkaar altijd." Ik droop af en dacht bij mijzelf: "Zegt hij dat nu gewoon om dure flessen te kunnen verkopen? En heeft hij daarmee dat gerecht niet volledig verpest?"

Nu, bijna 18 jaar later, besef ik me dat hij het bij het rechte eind had. Nu begrijp ik

pas wat hij daadwerkelijk bedoelde. Hij had immers ook een dure bourgogne kunnen schenken, dus om het geld zou het niet zijn gegaan. Ik betrap me er zelf ook steeds vaker op dat ik eerst een mooie fles uitkies, gewoon iets waar ik zin in heb, en pas daarna beslist wat ik wil eten. Een gerecht hoeft helemaal niet overeen te komen met de wijn. Steeds meer dringt het tot me door dat ik het meest zal genieten van de wijn waar ik op dat moment simpelweg het meest zin in heb. Behoeft overstijgt techniek en zeker met de dingen die zo gevoelig zijn als smaak.

Er zijn echter wijnen die zo veel dimensies hebben dat ze multi-inzetbaar worden. De witte druif die er in dat opzicht met kop en schouders bovenuit steekt is toch wel riesling. Het is de druif die zich weet te schikken naar bijna alle soorten gerechten. Riesling wordt dan ook niet voor niets de koning van de druiven genoemd. Of het nu een oosters gerecht of een zuurkoolschotel met worst betreft, riesling past altijd. Graag stel ik je dan ook voor aan zo'n alleskunner. Een wijn die de wetten van wijn en spijs overstijgt en waarbij je maar zelden de plank mis zal slaan.

De spotlight wordt gericht op de riesling van het wijnhuis Dopff au Moulin uit de Elzas. En wel om precies te zijn, de Schoenenbourg Grand Cru Riesling 2016. Met zes jaar flesrijping is het een wijn in het begin van zijn wasdom. Wat geweldig dat deze wijn nu nog verkrijgbaar is, en we zijn allereerste mogen aanschouwen. De weelderig rijke

neus van perzik en abrikoos is prachtig verweven met een olieachtige diepte en donker nootachtige sfeer. Maar hij is nog altijd in een jeugdige staat. Op de achtergrond ontvouwt zich een verfijnde mix van stuifmeel, rozen en zacht papaja fruit. De smaak grijpt je meteen aan, met zijn intensiteit en prachtige textuur. Het moment dat de spanning te hoog dreigt te worden geeft de wijn zich bloot. Een crèmeuse mondgevoel waarbij de zachte vulling van fruit en parfum langzaam vrijkomt. Een wijn met een lange klankkast en vol van sappig fruit. Deze levendige, gelaagde en energieke wijn vervult ons van weelde en charme en mag dan ook als betoverend betiteld worden.

Het is een wijn voor bijna iedereen. Voor wie van aromatische wijnen houdt en voor mensen die van intense wijnen houden. Voor mensen die zoeken naar de volheid van een witte bourgogne, maar ook voor wie zoekt naar spanning in het glas. Een wijn die al je tafelgenoten een plezier zal doen, of er nu sushi of kalfsrollade geserveerd wordt.

Ondanks de grote traditie van de Elzas wijnen, is het voor velen een beetje in de vergetelheid geraakt. Des te belangrijker dat we elkaar weer inspireren en misschien ook wel verrassen met de grote diepgang van deze absolute alleskunner. Laat je niet meer remmen door wijn-spijs regels en ga vooral volop genieten. Want zoals mijn chef sommelier ooit zei: "Twee mooie dingen vinden elkaar altijd". Heel veel plezier met deze prachtige Schoenenbourg Riesling, Grand Cru 2016 van Dopff.

Proost en groet,

Vinoniek

DE TUIN VAN RENOIR, BIJ CAGNES



EEN SCHILDERIJ VAN HUBRECHT DUIJKER

Ziehier een geschilderde impressie om lekker en nostalgisch te genieten en te mijmeren over de op handen zijnde zomer, uiteraard met een heerlijk glas Côtes de Provence rosé in de hand!

Het toont de tuin, of beter nog park, van Renoir. Waar markante, stoude olijfbomen staan. In de verte ligt het hoog gelegen Provençaalse dorp Cagnes, terwijl Renoirs bezitting – die hij in 1907 verwierf en nu dient als museum, zich in het nabije Cagnes-sur-Mer bevindt, aan de Côte d'Azur dus. Hoewel hij behoorlijk gehandicapt was, heeft de beroemde impressionist er nog meer dan tien jaar geschilderd.



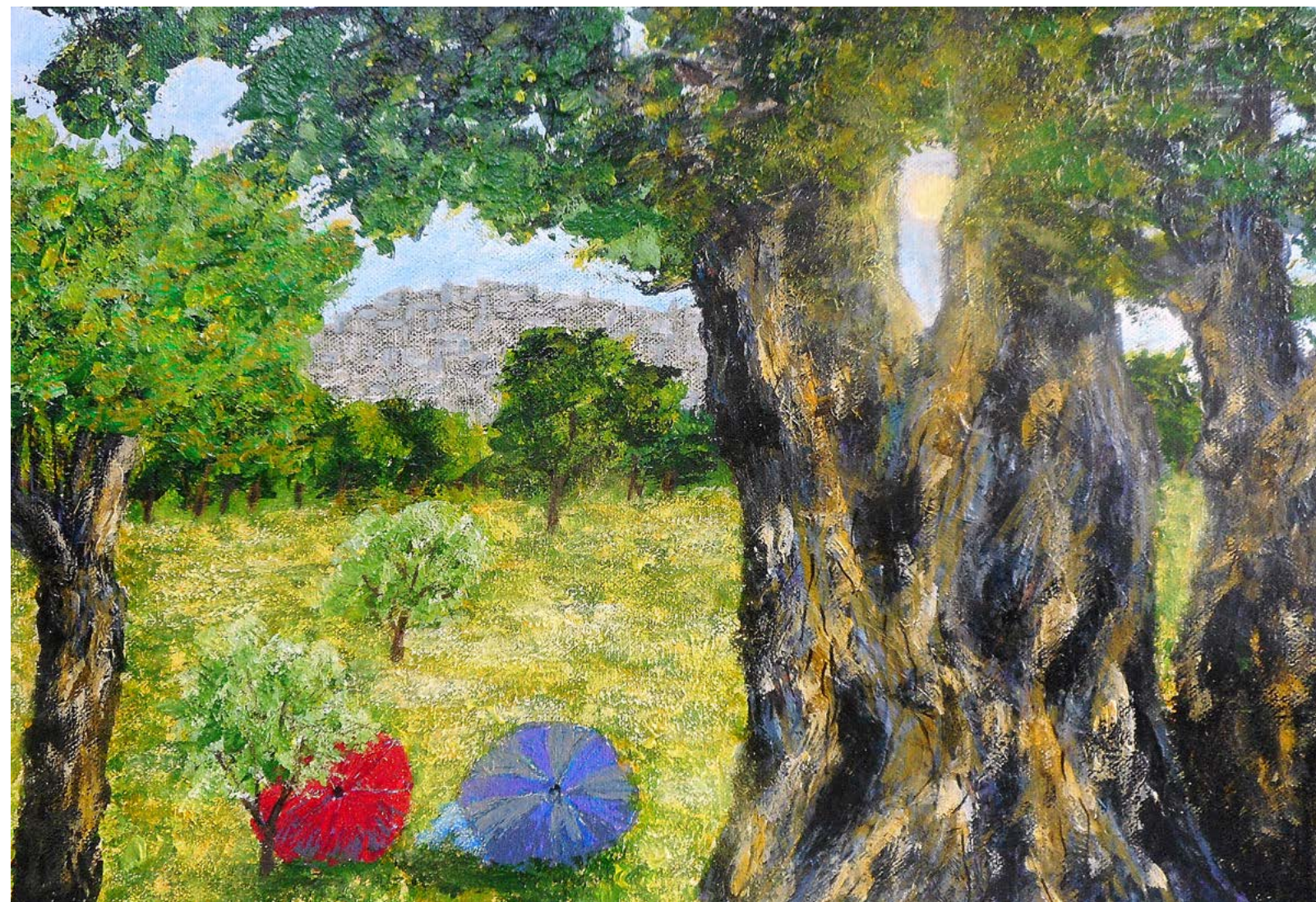
MARIE-CHRISTINE
Rosé Côtes de Provence Cru Classé

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



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.

WORLD MOSCATO DAY!

9 MEI 2023

Een dag speciaal gewijd aan 's werelds oudste druivenras, de muskaatdruif. De muskaatdruif is een van de meest delicate druivenrassen en stamt waarschijnlijk uit Turkije en werd in de Romeinse tijd over het Middellandse Zeegebied verspreid.

Wijnen gemaakt van de muskaatdruif vallen op door hun frisheid en aromatische smaak. Bijzonder is de zoete en bloemrijke geur en smaak in de vin doux naturel uit de Roussillon. Ook de droge muscats en muskateller uit streken zoals de Elzas, de Pfalz en Oostenrijk hebben goede rassen. Eén van de beste is de muscat blanc à petits grains, en als tweede de Muskaat van Alexandrië.

MUSKAAT VAN ALEXANDRIË

De druiven hiervan zijn aangeplant rond de Middellandse Zee en worden gebruikt als tafeldruif en voor de wijnproductie. Een volle en zeer zoete smaak kenmerkt over het algemeen de wijnen, waarin veel van deze druiven verwerkt zijn. Zulke wijnen zijn onder andere de muscat de rivesaltes uit Zuid-Frankrijk en de moscatelwijnen uit Spanje en Portugal. Ook in andere landen rond de Middellandse Zee en in de nieuwe

wijnlanden Australië, Californië en Zuid-Afrika wordt met dit ras gewerkt.

Het ras is gevoelig voor lamsteligheid; hierbij sterven de steeltjes van de bessen af, waardoor deze noodrijp worden en daardoor erg zuur blijven. Dit kan meestal voorkomen worden door niet-dragende scheuten zo snel mogelijk te verwijderen, de bladeren direct boven de trossen weg te halen en tijdig te dieven.

De muskaat van Alexandrië staat ook bekend onder andere namen, zo kent men de druif in Zuid-Afrika als hanepoot, vraagt de Portugees om een goed gevuld glas moscatel de setúbal en krijgt men op het Italiaans Sicilië de handen op elkaar voor een karaf zibibbo. Allemaal synoniemen voor muscat d'Alexandrië. Andere namen voor deze druivenras zijn in het Spaans, Italiaans en Duits moscatel, moscato en muskateller.

Om ook thuis World Moscato Day in stijl te vieren, een aantal smakelijke suggesties:

ALVI'S DRIFT NECTARINIA MUSCAT

De druiven zijn specifiek geselecteerd om hun vermogen een hoog suikergehalte te produceren en tegelijkertijd hun kwaliteit te behouden. Ze worden als laatste geoogst nadat ze goed zijn ingedroogd en een hoog suikergehalte hebben ontwikkeld.

In de kelder worden de muscat à petits grains druiven gekneusd en het sap wordt bij de schillen gelaten zodat de volledige extractie van gekristalliseerde suikers hiermee in contact komt. Daarna wordt er geperst en wordt de wijn versterkt. Deze dessertwijn krijgt een opvoeding van 18 maanden op kleine eikenhouten vaten.

De Alvi's Drift Nectarinia Muscat is een prachtig voorbeeld van een rijpe, rijpe

en lekkere dessertwijn. De wijn heeft een mooie gouden kleur die de rijpheid van de druiven weergeeft. De neus is gevuld met complexe aroma's van gedroogde vruchten, verse druiven en warme kruidigheid. Het hoge suikergehalte van de wijn geeft het een weelderig mondgevoel. De wijn vult de mond met een explosie van gedroogde abrikoos, perzik en nootachtige smaken. Een prachtige wijn om de avond mee af te sluiten.

De wijn wordt gemaakt in kleine hoeveelheden, deze wijn is een zeldzaamheid en grotendeels onontdekt.



PELLEGRINO PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO

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 godin Tanit Apollo verleidde met muskaatwijn afkomstig van Pantelleria. Eén van deze goddelijke muskaatwijnen is de Pantelleria Passito Liqueur, is

een versterkte muskaatwijn, die 5 maanden in RVS tanks heeft gerijpt. Deze 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.



PELLEGRINO NES, PASSITO DI PANTELLERIA

Na de oogst, eind september, worden de druiven in lage kistjes gelegd en start het indroogproces van 3 à 4 weken. De druiventrossen worden om de paar dagen omgekeerd om een homogene indroging te verkrijgen. Na indroging heeft de druif gemiddeld 75% van zijn gewicht (vocht) verloren. Als gevolg van de indroging neemt de suikerconcentratie in de druiven toe. Deze gedroogde druiven worden aan de verse most toegevoegd. Na de vergisting wordt de jonge wijn gekoeld om vervolgens voor een periode van

10 maanden te rijpen in RVS tanks. Het resultaat is een elegante, rijke wijn die ondanks het zoetgehalte niet plakkerig of vermoeiend over komt. In de neus intense tonen van zoet, snoepachtig fruit, citrus, eucalyptus, salie en abrikoos. In de mond verrukkelijk zoet, met tegenspel van zachte zuren en een aanhoudende en fruitige afdronk. NES betekent wonder. en dat is deze natuurlijk zoete wijn zeker! Enigszins gekoeld heerlijk in combinatie met de specialiteit van Pantelleria "Bacio Pantesco."

ANGELO NEGRO, MOSCATO D'ASTI

Half september worden de druiven met de hand geoogst voor de muscato d'ssti en vervoerd in kratjes van maximaal 20 kg.

De vinificatie gebeurt op de traditionele wijze. De druiven worden langzaam geperst en de fermentatie van het druivensap gebeurt onder een gecontroleerde temperatuur in een autoclave. Dit alles om een perfecte balans te creëren tussen alcohol, zuren en suikers.

De muscato d'asti DOCG heeft een klassieke expressie die herkenbaar is voor de muscaat. De kleur is helder strogeel met groene reflecties. In de geur kom je sinaasappelbloesem, perzik en salie tegen. De mousse is fijn en aanhoudend. De smaak is elegant en intens fruitig met tonen van perzik en sinaasappel.



MOUNT HERMON MOSCATO

De Mount Hermon Moscato wordt volledig gemaakt van muscat canelli (lokale naam voor muscat blanc à petits grains), een vroeg rijpend druivenras. De druiven ondergaan een koude vergisting die vroegtijdig gestopt wordt, waardoor een wijn ontstaat met een lichte mousse, laag in alcohol en heerlijk aromatisch is.

De Hermon Moscato toont een aromatische mix van bloemen, rijpe citroenen, verse druiven, tropisch fruit en specerijen. Deze licht sprankelende dessertwijn is aangenaam zoet en heerlijk drinkbaar.





ANDELUNA BERGWIJNEN UIT ARGENTINIË

Mendoza is de bakermat van de malbec én van grote wijnbedrijven. Andeluna is daarmee vergeleken een kleine parel. Bij het dorpje Gualtallary, bij Tupungato, op meer dan 1300 m boven zeeniveau, tussen de glooiende hellingen aan de voet van de Andes ligt dit prachtige wijngoed.

WIJNBOW IN ARGENTINIË

Argentinië kent grofweg vier wijnbouwregio's: Noord, Cuyo, Patagonië en Atlantisch. De regio Cuyo bevat de bekendste wijnbouwgebieden van het land, met La Rioja, San Luis, San Juan en Mendoza, waar Uco Valley een onderdeel van is.

Het gros van de productie is afkomstig van wijngaarden aan de voet van de Andes. Veelal hebben de wijngaarden een alluviale toplaag, zanderig en stenig. Onder deze toplaag vindt men in de bodem vulkanisch stollingsgesteente en graniet. Het zijn arme bodems die de groei van wijnstokken beperken en geconcentreerde druiven geven.

In het noorden van Argentinië ligt Salta met subregio's Cafayate en Cachi. Daaronder ligt La Rioja, niet te verwarren met de Rioja streek in Spanje. Weer 1000 km daaronder ligt het hart van de Argentijnse wijnproductie, Mendoza met ruim 150.000 hectares. Centraal-Mendoza is van oudsher het hart van de kwaliteitswijnbouw. Het wordt ook wel Zona Alta del Rio Mendoza genoemd en de subzones Luján de Cuyo en Maipu, met wijngaarden op 1000m hoogte, staan bekend om hun uitstekende malbec wijnen.

Uco Valley, eveneens een subzone van Mendoza is pas in de jaren 90 ontgonnen voor wijnbouw. De aantrekkingskracht is de hogere ligging, met wijngaarden gesitueerd op 1400m boven zeeniveau. Het is hier 3 tot 5 graden koeler dan

in Maipu (centraal Mendoza), wat het gebied uitermate geschikt maakt voor kwaliteitswijnbouw. Door de hoge ligging van de wijngaarden is er een hoge UV instraling (lees: intensiteit van de zon). Daarnaast zijn er grote verschillen tussen dag- en nachttemperaturen. Dit alles resulteert in malbec van topkwaliteit.

Malbec van grote hoogte, zoals uit Uco Valley, blijkt dieper van kleur (veel anthocyanen: rode en blauwe kleurstoffen), meer aromastoffen te bevatten (florale aroma's) en zachtere/ zwoelere tannines te hebben dan malbec uit lager gelegen wijngaarden. Het is bewezen dat malbec uit Uco Valley meer polyfenolen bevat dan malbec uit Cahors, Frankrijk.



ANDELUNA

Met 80 hectare aan wijngaarden is Andeluna een bescheiden wijngoed in Argentinië. In de luwte van het Andesgebergte, nabij de machtige vulkaan

Tupungato, met een indrukwekkende hoogte van 5670 meter, ligt dit prachtige wijngoed.

De wijngaarden van Andeluna zijn allemaal gesitueerd op 1300m boven zeeniveau, bij het dorpje Gualtallary in Uco Valley, Mendoza. Het bedrijf is in 2003 opgericht door Ward Lay, zoon van de grondlegger van Frito-Lay. Hij werd verliefd op Argentinië en besloot een eigen wijnproject op te starten, met de ambitie bergwijnen te maken van ongeëvenaarde kwaliteit. De naam Andeluna is een samenvoeging van de grootste bergketen op aarde, de Andes, en de maan (Luna) die hier in de avond op schijnt.

Na het overlijden van Ward kwam het wijngoed in handen van de familie Barale, die reeds actief waren in de wijnindustrie. Zij zetten, samen met hoofd-wijnmaker Manuel Gonzalez, het project voort. Manuel is een man van de regio, die het unieke terroir als de beste kent. Hij heeft gewerkt in Frankrijk, Spanje en Californië en heeft internationaal een grote reputatie als begenadigd wijnmaker.

PASIONADO

De Pasionado serie van Andeluna reflecteert de passie van hoofd-wijnmaker Manuel Gonzalez voor het land en het terroir. De wijnen zijn een ultieme expressie van de stenige en kalkrijke bodems in Gualtallary en worden uitsluitend in zeer gelimiteerde oplages geproduceerd in exceptionele jaren.

De druiven voor de Pasionado wijnen worden met de hand geoogst, doorgaans medio april. Vervolgens volgt een handmatige selectie, druif voor druif. De opbrengst is zeer laag: slechts 30 hl/ha.

1 MALBEC

De wijn ondergaat een koude schilweking en rijpt na een langzame vergisting in Frans eikenhouten vaten voor 12 maanden. Het resultaat is een diep paarse wijn, met een complexe geur van rood fruit en viooltjes. Krachtig, met een fluwelen smaak. De tannine is krachtig maar uiterst beschaafd en rijp. Een monumentale wijn met een buitengewoon aangename, lange afdronk.

*Jaargang 2017 is in de toonaangevende gids Descorchados met 95/100 punten beoordeeld

2 CABERNET FRANC

De wijn ondergaat een koude schilweking en rijpt na een langzame vergisting in Frans eikenhouten vaten, waarvan 60% nieuw en 40% gebruikt, voor 12 maanden. Dit resulteert in een intens rode wijn met Bordeauxrode reflecties. De neus is aromatisch, met karakteristiek voor cabernet franc die op grote hoogte is verbouwd: kersenfruit, chili peper, mint, eucalyptus, tomatenblad, basilicum en tijm.

In de mond vol en zeer intens van smaak, romig van textuur en een geweldige afdronk. Een wijn om stil bij weg te dromen of in gezelschap, om over te praten.

*Jaargang 2018 is in de toonaangevende gids Descorchados met 95/100 punten beoordeeld

3 CUATRO CEPAS (BLEND)

Een blend van malbec, cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc. De variëteiten worden apart gevinifiëerd en ondergaan allemaal 12 maanden houtrijping op Frans eikenhouten vaten. Vervolgens wordt de wijn geblend en blijft deze minimaal 8 maanden op fles voordat de wijn vrijgegeven wordt. Deze bijzondere blend van 4 variëteiten is diep purper van kleur, met donkerode reflecties. De geur is intens met aroma's van zwart fruit in combinatie met specerijen, tuinkruiden en florale tonen. In de smaak donker fruit zoals pruimen en een vanille onderton. De afdronk is zeer geconcentreerd, met zijdezachte tannine. Een complexe wijn, waarbij de verschillende variëteiten elkaar perfect aanvullen.

*Jaargang 2017 is in de toonaangevende gids Descorchados met 95/100 punten beoordeeld



Hoofdwijnmaker Manuel Gonzalez



WIJN AAN TAFEL

ASPERGESALADE MET EIEREN EN HAM

Bereiding

Leg de asperges in een pan met koud water en voeg daar 1 el kristalsuiker aan toe.

Breng de asperges aan de kook en zet het vuur uit. Laat de asperges maximaal 10 minuten staan en controleer in de tussentijd met een vork of de gewenste gaarheid is bereikt.

Spoel de asperges af onder koud water en laat ze uitlekken op een theedoek. Roer in een kom de yoghurt, mayonaise, kappertjes, dragon, Tabasco, 2 el olijfolie en een beetje zout tot een geheel.

Schik de asperges op een serveerschaal en schenk de yoghurtdressing erover. Verdeel de plakjes boerenham erover. Halveer de hardgekookte eieren en leg ze

op de ham. Besprenkel het gerecht met 1 el olijfolie en strooi er de paprikapoeder over.

Ingrediënten

300 g gesneden boerenham
500 g asperges, geschild
1 el kristalsuiker
2 el Griekse volle yoghurt
2 el mayonaise
1 el uitgelekte kappertjes, gehakt
2 tl gehakte verse dragon
2 tl Tabasco
3 el extra vierge olijfolie
3 hardgekookte eieren, gepeld
1 tl gerookt paprikapoeder
Zout



Wijnsuggestie:

LORGERIL
PICPOUL DE PINET

LAMSBOUT MET GEKONFIJTE ASPERGES UIT DE OVEN

Bereiding

Verwarm de oven op 150 °C. Bestrooi de binnenkant van de lamsbout met peper en zout. Bind de lamsbout bij elkaar met keukentouw en maak inkepingen tussen de touwtjes van 2 centimeter.

Duw de knoflook, bosuitjes en ansjovisfilets in de openingen. Bestrijk het geheel met de olie van de ansjovis en voeg peper naar smaak toe.

Leg de lamsbout in een ingevette braadslede met schijfjes gezouten boter erop. Zet de lamsbout ongeveer 1 uur in de oven tot een kerntemperatuur van 52 °C (af en toe bedruipen met braad - vocht).

Verwarm de olijfolie tot 90 °C in een platte pan en voeg citroenrasp, suiker en een snufje zout toe. Zet het vuur uit. Leg de asperges in de pan en laat ze 30 minuten in de olie garen.

Maak een sausje van de platte peterselie, munt, rodewijnazijn, olie, peper en

zout. Laat het vlees 15 minuten rusten en verwijder het keukentouw en bot, alvorens het vlees te snijden. Serveer de lamsbout op een plank om te delen, samen met brood, de gekonfijte asperges (uit laten lekken op keukenpapier) en de saus..

Ingrediënten

1 kg lamsbout (vraag de Keurslager om het been los te snijden en terug te plaatsen)
50 g ansjovisfilet in olie (blikje)
10 teentjes knoflook, gepeld en in dunne plakjes gesneden
5 bosuitjes, in stukjes van 2 cm gesneden
3 takjes platte peterselie, fijngehakt
3 muntblaadjes, fijngehakt
6 el olijfolie
4 el rodewijnazijn
100 g gezouten boter
20 geschilde asperges
4 dl olijfolie
1 tl suiker
Rasp van 1 citroen
Peper en zout



Wijnsuggestie:

ALVI'S DRIFT
RED FUSION



EENDENBORST MET RODE PEPER EN ORANJEROOD GROENTETUINTJE

Bereiding

Snijdt de vetkant van de eendenborsten kruislings in en bestrooi ze met zout. Bak de filets mooi krokant op de vetkant. Nog enkele minuten op vleeszijde bakken en op de vetkant laten rusten (op voorverwarmd bord). Afdekken met aluminiumfolie.

Schep de suiker in het bakvet van de eend om te karamelliseren. Aflussen met Cointreau. Pers er 1 sinaasappel over uit. Voeg de kippenfond toe en de licht gekneusde roze peperkorrels. Laat de saus inkoken en bind van het vuur af de saus met koude klontjes boter. Snijd de andere sinaasappel in halve schijfjes en leg ze 5 minuten in de saus om te verwarmen.

Stamp de aardappels fijn. Meng de boter erdoorheen en voeg peper en zout naar smaak toe.

Kook de worteltjes beetgaar. Snijd de bietjes in vieren en verwarm ze in een pannetje met een klontje boter. Breng de groenten op smaak met peper en zout. Was de rood lof blaadjes en dep ze droog.

Plaats een kookring op het bord en verdeel de zoete aardappelpuree. Verwijder de kookring en steek de groenten in de puree.

Verdeel de sinaasappelschijfjes over de borden, zodat er een mooi oranje-rood groentetuintje ontstaat. Trancheer het vlees en voeg de peper-sinaasappelsaus toe zonder deksel op de pan iets inkoken.

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:

GOLAN HEIGHTS
YARDEN
CABERNET SAUVIGNON





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: GEVOGELTE

De Nederlander eet per jaar gemiddeld meer dan 20 kilo kip per persoon. De bekende reclameslogan, die sinds 2006 al niet meer gebruikt wordt, maar veel mensen nog wel kennen was: "Kip, het meest veelzijdige stukje vlees, kip!". En dat is wel terecht, want kip is op heel veel manieren te bereiden. En dat heeft vervolgens ook invloed op de keuze voor de wijn die je bij het kipgerecht drinkt. Maar er is meer in de wereld van gevogelte, zoals eend of fazant.

Omdat gevogelte doorgaans wat delicaat van smaak is dan bijvoorbeeld rundvlees, kan je in het algemeen zeggen dat lichtere rode wijnen of krachtigere witte wijnen goed combineren met gevogelte. Maar welke combinatie nu echt perfect is hangt af van veel meer verschillende factoren, zoals de kruiden die gebruikt

worden, de saus die er overheen gaat of de bijgerechten die je er bij eet.

Kip is redelijk neutraal van smaak. Dat zorgt er voor dat je het ook op heel veel verschillende manieren kan bereiden en met diverse smaken kan combineren.

Een bekende klassieker is natuurlijk coq au vin. Een heerlijke stoofschotel van kip in een rijke saus van rode wijn. Er zijn verschillende variaties van maar doorgaans zit er naast kip en rode wijn ook spekjes, groenten, zoals wortel, en kruiden, zoals thijm, in. Voor de binding wordt bijvoorbeeld bloem gebruikt. Vaak wordt er een goedkope rode wijn gebruikt om te verwerken in de saus. En uiteraard is het logisch dat je niet je duurste bourgogne in dit gerecht verwerkt. Maar je proeft wel degelijk verschil als je een wat betere wijn gebruikt. Zeker omdat de wijn één van de meest essentiële onderdelen is van het gerecht. Voor de perfecte match gebruik je de wijn in het gerecht die je er ook bij wil drinken. Door de rijke saus, met onder andere de kruiden kan je hier best een wat vollere en kruidige rode wijn bij drinken. En uiteraard Frans. Ik denk bijvoorbeeld aan een mooie kruidige roussillon. Overigens kan je ook coq au vin blanc maken. Hiervoor gebruik je een krachtigere, en houtgelagerde witte wijn die je er ook bij drinkt.

Ook enorm lekker is een gegrilde kip uit de oven, of beter nog van de barbecue. De truc is om de kip op lage temperatuur voor een langere tijd te garen, nadat je

deze eerst goed gemarineerd en/of gekruid hebt. Dan is deze als het goed is super mals en sappig. Hierbij kan je denken aan een mooie, houtgelagerde pinot noir uit de Bourgogne of uit de nieuwe wereld. Maar een hele sappige rode wijn met veel fruit zoals een dolcetto uit Piëmonte doet het ook bijzonder goed. Als de kip de rokerige smaak van de barbecue heeft, is het wel lekker dat deze smaak ook enigszins terug komt in de wijn, bijvoorbeeld door een lichte houtlagering. Bij een gegrilde kip kan je ook prima een houtgelagerde witte wijn drinken, zoals een chardonnay of chenin blanc.

Eend en fazant zijn wat krachtiger van smaak en vragen doorgaans wel om een rode wijn. Gebakken filets smaken heerlijk bij een mooi glas licht gekoelde pinot noir. Maar denk bijvoorbeeld ook eens aan een cru uit de Beaujolais, zoals een juliénas. Dat zijn wijnen met veel fruit, elegantie en tevens structuur. Pekingseend, op de Chinese wijze bereid vraagt om een wat krachtiger, maar wel kruidige wijn zoals bijvoorbeeld een Australische shiraz. Maar ook een rijke en volle witte wijn zou hier goed bij kunnen worden gedronken.

De hier genoemde combinaties zijn geen exacte wetenschap. Zeker bij gevogelte kan je prima experimenteren met verschillende type wijnen. Het belangrijkste is dat je eet en drinkt wat jij zelf lekker vindt.

PERFECTE WIJNEN!

LORGERIL MASDES MONTAGNES ROUSILLON VILLAGES ROUGE

Deze wijn kan goed gedronken worden bij een rijk kipgerecht als coq au vin, door de fruitigheid, in combinatie met de kruidigheid en kracht. De jonge grenachewijn (55%) rijpt 12 maanden op één en twee jaar oude "demi-muids" (eikenhouten vaten van 600 l). De wijn is donker karmozijnrood van kleur met complexe aroma's. De fijne tannines geven de wijn body samen met het kruidige karakter van de syrah en de rijkdom van de grenache. Toch blijft frisheid en elegantie de boventoon voeren, dit dankzij het terroir. Een lange afdronk doet nog lang genieten.



ALVI'S DRIFT RESERVE CHARDONNAY

Deze houtgelagerde chardonnay uit Worcester, Zuid-Afrika kan heel goed gedronken worden bij kip, ook als daar een romige saus bij geserveerd wordt. De reserve chardonnay wordt gemaakt in een bourgondische stijl die complexiteit en bewaarpotentieel garandeert. De trossen worden in z'n geheel geperst en het sap wordt in houten vaten vergist. Daarna rijpt de wijn 11 maanden op de fijne lies in Frans eikenhouten vaten waar regelmatig battonage in plaatsvindt. De strobleke kleur en de geur van perzik maken al nieuwsgierig. De smaak is mondvullend, in balans en de tonen van citrus, witte chocolade en vanille blijven lang hangen. Het bewaarpotentieel is 2 tot 5 jaar.

VENTISQUERO GREY PINOT NOIR

Pinot noir is door zijn elegantie prima inzetbaar bij gevogelte. En dit is echt een topper uit de Leyda Vallei in Chili, direct aan de kust. De pinot noir komt uit de Las Terrazas-wijngaard in Leyda, van perceel 22, een helling van 20% op het zuiden, op slechts 5 km van de oceaan, met een bodem met tot rode klei verweerd graniet op een ondergrond van graniet. De wijn wordt vergist in open rvs gistkuipen en hij is robijnrood van kleur met wat paarse reflecties. In de geur is fris rood en zwart fruit te herkennen, zoals blauwe bes, cranberry, zwarte pruim en framboos. De smaak is verfrissend met fijne zuren en sappig zwart fruit, met een zachte, fijne tannine, ondersteund door een subtiele houttoon.



LAURENT PERRACHON JULIÉNAS ROCHE BLEUE

Een mooie cru uit de Beaujolais zoals deze julienas van familiebedrijf Laurent Perrachon, past prima bij fazant of eend, maar ook bij een gegrilde kip smaakt deze heerlijk. De druiven zijn afkomstig van een perceel van 3,75 ha groot, gelegen op de helling met een bodem van blauwe graniet, vandaar de naam roche bleue. Hij is intens robijnrood van kleur. In de neus, rood fruit en vooral ook veel florale aroma's. De smaak is mondvullend, stevig en vlezig en blijft lang hangen voorzien van mooie tonen van rood fruit. De wijn kan 'jong' gedronken worden maar rijpt ook zeker 4-5 jaar na de oogst verder op fles.

FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

SAUVIGNON BLANC



ROBERT HANDJES
DOMAINE DES SOUTERRAINS
TOURAINE CHENONCEAUX BLANC

Een ronduit spannende appellation: Touraine Chenonceaux, een perceel binnen de appellation Touraine met een heel specifieke bodem.



PATRICK VAN EGMOND
HUNTER'S SAUVIGNON BLANC
MARLBOROUGH, NIEUW-ZEELAND

Als je als wijn drinker niet té klassiek bent ingesteld, dan denk je bij sauvignon blanc waarschijnlijk als eerste aan Nieuw-Zeeland. Ik houd wel van de frisse en uitbundige stijl die ze daar doorgaans maken. Maar er worden ook wel complexere sauvignon blancs gemaakt zoals die van Hunter's.



LINDA VAN AKKEREN
BENGUELA COVE,
ESTATE SAUVIGNON BLANC

Sauvignon blanc is naast chardonnay één van de bekendste en populaire witte druivenrassen. Over het algemeen hoog in de zuren, wat 'm lekker fris maakt. Heerlijk met het voorjaar in het vooruitzicht.

Hij staat wereldwijd aangeplant, maar voor mijn keuze ga ik naar Walker Bay (cool climate Zuid-Afrika): de Estate Sauvignon Blanc van Benguela Cove. Door rijping op de lie en deels opvoeding op hout en keramische eieren worden de zuren in deze wijn iets 'getemd'. Geweldig in balans, fantastische frisheid, mooie complexiteit en lengte. Wat het Nederlandse weer buiten ook doet, denk die Zuid-Afrikaanse zon erbij en genieten maar!



MIKE OVERVLIET
DOMAINE DE MAUPERTHUIS
SAINT-BRIS A.C. SAUVIGNON

Iets wat bij mij altijd tot de verbeelding spreekt is een klein wijngedebietje binnen de Bourgogne waar men nu eens geen chardonnay heeft aangeplant maar juist furore maakt met die andere druif de sauvignon blanc. Het doet mij altijd denken aan de gevlugelde uitspraak 'heel Gallie? Nee, een klein dorpje blijft dapper weerstand bieden...' Toch is het pas sinds de tweede helft van de twintigste eeuw dat men sauvignon blanc deed aanplanten en het leidde in 1995 tot een eigen appellatie.



BOUKE WIJLENS
SANCERRE, DOMAINE DU
PRÉ SEMELÉ

Domaine du Pré Semelé is een twintig hectare groot wijndomein, gerund door de broers Julien en Clément Rimbault, met wijngaarden op de hellingen van Maimbray en Sury-en-Vaux, op zo'n vijf kilometer van Sancerre. De appellation Sancerre, gelegen op de linkeroever van de Loire, omvat veertien gemeenten in totaal, wat resulteert in een grote verscheidenheid aan bodems: silex (vuursteen), terre blanches (kalkhoudende klei) en caillottes (grote kalkstenen). Een groot contrast met de appellation Pouilly-Fumé, die compact en homogeen is.



JOKE HOLSTER
PHEBUS RESERVADO SAUVIGNON
BLANC, UCO VALLEY

Hoewel sauvignon blanc van oorsprong uit de Loire komt, doet hij het ook goed in andere koelere gebieden wereldwijd, zoals Uco Valley (Mendoza) in Argentinië. Uco Valley kwam in de jaren 90 in opkomst vanwege de hogere ligging (van 850m tot circa 1700m) t.o.v. het klassieke hart van Mendoza (tot 1000m). Deze hogere ligging is aantrekkelijk, aangezien het hier 3 tot 5 graden koeler is als in Maipo, Centraal Mendoza.

De Phebus Reservado Sauvignon Blanc is het bewijs dat sauvignon blanc uitstekend gedijt in de koelere Uco Valley. Voorjaarsfris, zoals het een goede sauvignon blanc betaamt. De wijn is intens geurig, met aroma's van groene appel, kruisbessen en kruidige tonen. De smaak is knisperend fris met een lange afdrank.



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.

De wijnstreek Salento bevindt zich in het zuiden van Italië, namelijk in:

- A. Puglia
- B. Basilicata
- C. Campania

5.

Van welk eiland is Marsala afkomstig?

- A. Sardinië
- B. Pantelleria
- C. Sicilië

2.

Primitivo is verwant aan welk druivenras wat wij elders op de wereld ook tegenkomen?

- A. Plavac mali
- B. Zinfandel
- C. Aglianico

6.

Wat zijn de belangrijkste druivenrassen voor de productie van marsala?

- A. Grillo, catarratto, inzolia en nero d'Avola
- B. Negroamaro, damaschino en nero d'Avola
- C. Inzolia, damaschino, pignatello en primitivo

3.

Het kleine wijngedebietje Savennières bevindt zich aan de rechteroever van de Loire, in de regio:

- A. Pays Nantais
- B. Anjou-Saumur
- C. Touraine

7.

Wie wordt algemeen beschouwd als zijnde de ontdekker van marsala?

- A. Admiraal Nelson
- B. Benjamin Inghouse
- C. John Woodhouse

4.

De Loire als wijnregio staat natuurlijk bekend om de rosé d'Anjou. Uit welk druivenras wordt deze rosé onder andere verkregen?

- A. Grolleau
- B. Pinot noir
- C. Tannat

MEEDOEN?

Stuur uw oplossing vóór **24-04-2023** 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 wintereditie:
C, B, A, A, A, A, C, B, B, C

8.

Hoe heet de Oostenrijkse wijnregio direct gelegen aan de rechteroever van de Neusiedler See?

- A. Zuid-Burgenland
- B. Midden-Burgenland
- C. Neusiedler See

9.

De Oostenrijkse 'Ausbruch' kan waar het gaat om de wijze van vervaardigen, het beste worden vergeleken met die andere wereldberoemde dessertwijn, namelijk:

- A. Monbazillac
- B. Tokaj
- C. Eiswein

10.

Aan de oevers van het meer van Geneve, in het Kanton Waadt, staat voornamelijk welke druivenras aangeplant?

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



De heer E. Steenbeek is de winnaar van de wijnquiz afgelopen editie. Hij ontving onlangs van Sjaak Breur van Uw topslijter Breur in Hellevoetsluis zijn prijs.

LOS VASCOS

VALLE DE COLCHAGUA CHILE

CULTIVATING ★ INDEPENDENCE



WHEREVER WE LAY OUR **HAT**
IS OUR **HOME**



DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
LAFITE

