

WIJN KENNER

WIJNHUIS LORGERIL
HISTORIE IN DE LANGUEDOC

PARADIS CASSEUIL
PAREL IN HET TWEESTROMENLAND VAN BORDEAUX

TAHBILK
AUSTRALISCHE WIJNEN IN DE ZOMER

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

GT Concepts / OCC Crossmedia

Opplage

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
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**

INHOUD



RUBRIEKEN

Grand Cru **8** | Een schilderij van Hubrecht Duijker **17** |

Onbekend maar niet onbemind **24** | Wijnklets met Michel van Tuil **25** | Wijn aan tafel **34**

De perfecte combinatie **36** | Favorieten van de redactie **38** | Wijnquiz **39**

ACHTERGRONDEN

Wijnwijs: Portugal **4** | Quinta de Chocapalha **7**

De zomercocktail van het jaar: Fiorente Elderflower Spritz **10** | Terraswijnen **11**

Sartori di Verona **12** | Paradis Casseuil: wijngaarden in het tweestromenland van de Bordeaux **14**

Pellegrino: wijn uit Sicilië sinds 1880 **18** | Lorgéril **20** | Tahbilk: een legende uit Australië **26**

| Aussies & barbie **31** | Asperges: een stokoude delicatessen **32**



WIJNWIJS PORTUGAL

Portugal, gelegen in het uiterste zuidwesten van Europa, staat bekend om zijn originele wijnen. Wijnen met een intrigerende eigenzinnigheid, die het ontdekken meer dan waard zijn! Daarom duiken we in deze wijnwijs dieper in de wijnbouw van Portugal!

GESCHIEDENIS

Portugal is een land met een lange wijnbouw geschiedenis. Rond 800 voor Christus vestigden de Feniciërs een handelspost bij het huidige Cadiz in het zuidwesten van Spanje. Vanuit Spanje verplaatsten zij zich naar Portugal om ook daar wijn te introduceren. Het waren vervolgens de Grieken en Romeinen die de wijnbouw in Portugal verder hebben verspreid en ontwikkeld.

In de 11e en 12e eeuw had de wijnbouw in zowel Portugal als Spanje te lijden onder de Moorse invloed. De Moren dronken vanwege hun Islamitische geloofsovertuiging geen alcohol en wijn werd in de ban gedaan. Nadat in de 13e eeuw de Moren uit Portugal werden verdreven, kwam de wijnbouw weer op gang.

Al vroeg was het succes van Portugal als wijnland gebaseerd op overzeese handel en dan vooral met Engeland. De band met de Engelsen was sinds de Middeleeuwen sterk, vanwege het politieke- en militaire bondgenootschap. Portugese wijnen en kruiden werden geruild voor Engelse wol. Het Engelse woord 'tea' (vert. thee) komt van de letters TEA die op de kisten met kruiden stonden, die de Portugezen verkochten aan de Engelsen: Transporte de Erves Aromaticas, afgekort TEA.

De Portugese export van wijn beleefde zijn hoogtepunt in de 18e eeuw, toen zowel Engeland als Nederland aan Frankrijk de oorlog verklaarde. De handelsrelatie met de Fransen was ernstig verstoord en Franse wijn werd door de Nederlanders en Engelsen geboycot. Een alternatief voor Claret werd gevonden in de Portugese Douro vallei. Men ontdekte dat wijnalcohol kon worden toegevoegd tijdens de vergisting, waardoor het fermenteren stopt en restsuiker overblijft. Daarnaast vergrootte deze methode het bewaarpotentieel van de wijnen. Port was hiermee geboren en Portugal stond op de kaart als wijnland.

DE TWAALF WIJNREGIO'S VAN PORTUGAL

Portugal is grofweg 600 km lang en 200 km breed. De rivier de Taag (Tejo) verdeelt het land in twee ongelijke delen. Het deel ten noorden van de rivier is bergachtig, op een smal kustgebied na. Hier in het noorden, specifiek in de streek Dão, ligt de hoogste berg van het vasteland van Portugal: het Serra da Estrela gebergte, met een hoogte van bijna 2000m. Ten zuiden van de Taag is het landschap veel vlakker.

Portugal kent 12 wijnregio's met wijnen die een DOC dragen. Van noord naar zuid zijn dit de regio's: Vinho Verde, Douro en Porto, Tavora-Varosa, Bairrada, Dão, Beira Interior, Lisboa, Ribatejo, Setubal, Alentejo, Algarve en Madeira.



Vanwege het voor wijnbouw uitstekende maritieme klimaat, bestaat Portugal vrijwel geheel uit wijngebieden. Hierbij dient wel de kanttekening geplaatst te worden dat in het zuiden en oosten (achter de bergketens) de temperaturen aanzienlijk hoger zijn en irrigatie (zeker in Alentejo) soms noodzakelijk is.

De meeste regio's hebben een bodem die voornamelijk bestaat uit leisteen. Een uitzondering hierop vormen de regio's Vinho Verde en Dão in het noorden, waar de bodems rijk zijn aan graniet, het Dourogebied waar men schist bodems heeft en de kustgebieden (Lisboa en Tejo) met hun bodems van kalksteen, klei en zand. Met uitzondering van hoge bergketens in het midden en noordoosten van het land bestaat Portugal vrijwel geheel uit wijngebieden, in totaal 220.000ha. Het landbezit van wijnboeren is in het noorden zeer versnipperd vanwege erfrecht, hierdoor zijn hier veel coöperaties actief. In de Dourostreek moeten wijnboeren steile hellingen bewerken, maar in de

uitgestrekte vlakten van Alentejo gaat het bewerken van wijngaarden eenvoudiger.

Als gevolg van de klimatologische omstandigheden en de vaak niet rendabele, kleine percelen pasten wijnboeren in het verleden vaak geleidingssystemen toe waarmee wijnstokken de hoogte in werden geleid, om zo rotting tegen te gaan en om op de grond ruimte te maken voor het verbouwen van andere gewassen. Een traditioneel geleidingssysteem in Minho is de pergola methode oftewel "ranadas of latadas." Het vermindert de kans op rot doordat de druivenstokken in de hoogte meer wind vangen en de druiven zo sneller drogen.

In de Dourovallei moet de bodem, die veel graniet en leisteen bevat, altijd eerst tot een diepte van zeker een meter worden omgeploegd of opengespleten worden om een bruikbare bovenlaag te krijgen. Op de steilste wijngaarden staat op traditionele terrassen (socalcos) vaak niet meer dan één rij stokken

(3000 tot 3500 stokken/ha). Men begon bredere terrassen aan te leggen in de jaren 60 vanwege de noodzaak tot mechanisering. Deze bredere terrassen worden "patamares" genoemd. Vooral in de heuvels ten noordoosten van Peso da Regua (het kerngebied van de in 1756 afgebakende portproductiezone) zijn veel socalcos te vinden.

DRUIVENRASSEN

Er zijn in totaal 248 inheemse druivenrassen in Portugal. Met name in het zuiden van Portugal, in Alentejo, Tejo en Lisboa zijn internationale druivenrassen te vinden. Ook de Spaanse tempranillo (lokaal: aragonez) neemt een belangrijke plaats in de Portugese wijngaarden in.

Tot ver in de 20e eeuw waren vaak tientallen druivenrassen door elkaar aangeplant en wisten wijnboeren niet wat aangeplant stond in de wijngaarden. Nog steeds houden enkele producenten vast aan field blends.

WITTE DRUIVENRASSEN

Enkele veel voorkomende witte druivenrassen zijn (incl. het percentage aanplant): fernaio pires (6%), siria (3%), arinto (3%), loureiro (3%), alvarinho (2%), malvasia fina (2%).

Siria is een oud druivenras in Portugal en Spanje, vooral in Beira Interior en Alentejo belangrijk. Synoniemen: roupeiro (Alentejo), codega (Douro). Is in Alentejo veel vervangen door antao vaz.

Arinto is een laatrijpend druivenras, oorspronkelijk uit Lissabon maar tegenwoordig in heel Portugal aangeplant. Hij behoudt onder warme omstandigheden zijn frisse zuren. Wijnen kunnen uitstekend ouderen. Vanwege de zuurgraad wordt de druif ook gebruikt voor mousserende wijnen.

Loureiro wordt hoofdzakelijk in Vinho Verde aangeplant. Komt oorspronkelijk uit de vallei van de rivier Lima. Traditioneel veelal onderdeel van een blend met trajadura, alvarinho en/of arinto. Steeds vaker ook als monocépage.

Alvarinho stokken groeien uitbundig, met veel vegetatie maar de opbrengst is laag. Voelt zich thuis tussen de rivieren Lima en Minho, in het noorden van Vinho Verde (subregio Moncao e Melago). Vaak geblend maar ook als monocepage.

Malvasia fina komt vooral in de Douro voor, de mooiste kwaliteit komt uit gebieden met een gematigd klimaat. Op Madeira staat dit ras bekend als boal of bual, assario (in Dão), galego (in Douro) en terrentez do Pico (Azoren).

Ferñao Pires is het meest aangeplante witte druivenras van Portugal, bijna overal te vinden maar met name in Tejo, Lisboa en Bairrada. In Bairrada noemt men dit ras ook wel maria gomes. In de geur doet deze druif denken aan muscat.

Soms wordt hij opzettelijk laat geoogst voor zoete wijnen. Wordt vaak geblend met druiven met een hogere zuurgraad (arinto, bical of cerceal). Wordt ook gebruikt voor mousserend.



BLAUWE DRUIVENRASSEN

Blauwe druivenrassen zijn verantwoordelijk voor 2/3e van de productie in Portugal. Rode wijn productie is dominant in Portugal. Het meest aangeplant zijn: aragonez (9%), touriga franca (8%), castelao (7%), touriga nacional (6%), trincadeira (5%), бага (4%).

Aragonez alias tempranillo, staat veel in Alentejo, Lisboa en Tejo aangeplant. In Douro en Dão is de druif ook te vinden maar dan onder naam tinta roriz. Wordt in Portugal vaak geblend met touriga nacional, touriga franca en trincadeira.

Touriga France is een van de meest aangeplante druivenrassen voor de productie van port en niet versterkte wijnen uit de Dourovallei. Aanbevolen druivenras voor DOP Porto/Douro. Heeft veel overeenkomsten met touriga nacional. Deze druif is verantwoordelijk voor wijnen met een diepe kleur, stevige structuur en volop fruittonen en bloemigheid.

Castelão een natuurlijke kruising tussen cayetana blanca en alfocheiro. Staat verspreid door Portugal aangeplant maar geeft de beste resultaten in het zuiden. Ook wel periquita (parkiet) genoemd in Bairrada, Alentejo en Tejo. Het is geen gemakkelijk druivenras: deze druif loopt vroeg uit en is vatbaar voor coulure en millerandage.

Touriga nacional een druivenras met een dikke schil, dat wijnen van hoge kwaliteit levert met diepe kleur en een krachtige smaak. Door zijn geringe opbrengst is de aanplant tot de jaren '80 gering gebleven. Met de toename van vraag naar kwaliteitswijn, steeg ook de aanplant. Komt van oorsprong uit Dão of de Douro en is daar tegenwoordig het belangrijkste druivenras.

Trincadeira is erg gevoelig voor rot maar goed bestand tegen droogte en hitte. Dit verklaart waarom deze druif vooral in warmste gebieden is aangeplant, waaronder Alentejo, Tejo en de Dourovallei. De wijnen van trincadeira zijn veelal fruitig, rijk van smaak, hebben een goede zuurgraad en een peperige afdronk.

Baga is een druivenras met kleine druiven en een dikke schil. Jonge wijnen hiervan zijn tannineus en streng, maar hebben veel ouderingspotentieel. Baga heeft een warm klimaat nodig en staat voornamelijk aangeplant in Bairrada en Dão.



QUINTA DE CHOCAPALHA

Quinta de Chocapalha mag met recht een familiebedrijf genoemd worden. In de jaren '80 kochten Alice, een Zwitserse, en haar man Paulo Tavares da Silva het bedrijf, en investeerden fors in wijngaarden en wijnkelder. Zij leiden het bedrijf nog steeds en ook hun dochters zijn actief binnen Quinta de Chocapalha. Andrea Tavares is exportmanager en haar zus Sandra Tavares is een van Portugals meest talentvolle wijnmaaksters. Naast Quinta de Chocapalha voorziet Sandra ook een aantal andere Portugese wijnhuizen van haar expertise.

TYPISCHE PORTUGESE RASSEN

De 45ha wijngaarden liggen vlak boven Lissabon en vallen onder de DO Vinho Regional Lisboa. Al in de 16e eeuw werd er lovend over de uitstekende wijngaarden bericht. Ze zijn beplant met typische Portugese rassen zoals de arinto, verdelho, tinta roriz, touriga nacional, touriga franca en castelão maar ook met internationale druivenrassen als syrah en chardonnay.

1 CH by Quinta de Chocapalha, 'white'

Deze wijn is zeer elegant en verfijnd, met tonen van citrus en mineralen. De zuren zijn mooi verweven met de textuur van de wijn en de wijn bezit een lang aanhoudende, aangename afdronk. Een wijn met bewaarpotentieel.

2 Quinta de Chocapalha, Arinto

Een wijn met een heldere lichte kleur. In de neus komen citrustonen en tropisch fruit naar voren. Mooie frisse zuren met een heel licht zoetje domineren het smaakprofiel.

3 CH by Quinta de Chocapalha, 'red'

De fruittonen in deze wijn domineren, maar in de neus zijn ook veel kruidige tonen te ontdekken. Zijdezachte tannines, perfect geïntegreerd. Een wijn om lang te bewaren.

4 Quinta de Chocapalha, Castelão

Een fruitige, elegante en soepele wijn. Met fluwele tannines en een plezierig lange afdronk.





GRAND CRU G DE CHÂTEAU GUIRAUD – BORDEAUX BLANC SEC

De geschiedenis van Château Guiraud, gelegen in Sauternes naast Château d'Yquem, begint in 1766. In dat jaar koopt de protestantse handelaar Pierre Guiraud uit Bordeaux het château van de familie Mons de Saint Poly. Wat volgt is een stormachtige carrière, met als hoogtepunt de Premier Cru Classé-classificatie.

Sinds 1981 staat Xavier Planty aan het roer van Château Guiraud. Eerst alleen als wijnmaker, maar in 2006 nemen hij, Robert Peugeot, Olivier Bernard en Stephan von Neipperg het 128 ha metende wijngoed over.

De wijnstokken, die staan aangeplant op een mix van kiezel en klei en een mix van kiezel en zand, hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar. In de wijngaarden wordt vanaf het jaar 1996 al biologisch gewerkt. Sinds 2011 dragen de wijnen van Château Guiraud ook daadwerkelijk het certificaat biologisch.

Typisch voor de Sauternes ligt de nadruk op de productie van edelzoete wijnen. Daarnaast maakt het château een droge witte bordeaux, genaamd "G de Château Guiraud." Deze droge witte bordeaux is een blend van 50% sauvignon blanc en 50% sémillon. De druiven worden met de hand geplukt en vervolgens zorgvuldig geselecteerd bij de kelder.

Na een zachte persing wordt 80% van het sap vergist in eikenhouten vaten, de overige 20% vergist in RVS tanks. Vervolgens rijpt de wijn gemiddeld 7 maanden op eikenhouten vaten van 1 jaar oud die het jaar ervoor zijn gebruikt voor de edelzoete Château Guiraud Sauternes.

Dit resulteert in superieure witte Bordeaux, met volop aroma's van grapefruit en gekonfijte sinaasappelschil.

Verrukkelijk fris en rijk, mild kruidig met in de smaak tonen van saffraan, zoethout en de prettige bitterheid van marmelade. Een biologische witte bordeaux van topniveau.



GRAND CRU

CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT – BORDEAUX BLANC SEC 2022

Opgericht door Olivier Bernard, de eigenaar van Domaine de Chevalier in Pessac Leognan en Château Giraud in Sauternes, werd er vroeger zoete wijn gemaakt onder de naam van Château Haut Caplane. Dat is niet langer het geval, nu dat Olivier Bernard en zijn zoon, Hugo Bernard de zaken naar hun hand hebben gezet.

De 45 hectare wijngaard van Clos des Lunes is beplant met 70% Semillon en 30% Sauvignon Blanc. De wijnstokken zijn oud, met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar.

De plantdichtheid is 6500 wijnstokken per hectare. Alle werkzaamheden in de wijngaarden zijn biologisch, met het doel geheel zelfverzorgend te zijn. De bodem waarop de druivenstokken staan aangeplant bestaat uit een mix van grind, klei, zand en kalksteen. De wijngaarden liggen vlakbij beroemde wijnhuizen als: Château d'Arche, Château Guiraud en Château d'Yquem.

Clos des Lunes - Lune d'Argent is de Grande Cuvée. De wijn onthult het volledige potentieel van semillon,

vergezeld van sauvignon blanc. Jaargang 2022 is een blend van 70% semillon en 30% sauvignon blanc. Een deel van de wijn (25%) heeft 6 maanden houtrijping gehad, waarbij regelmatig battonage is toegepast. Het resultaat is een licht strogele wijn met een intense en complexe neus, waarbij tonen van exotisch fruit en citrusvruchten te herkennen zijn. In de mond is de wijn gul en sappig zonder zwaar te zijn.

De citroenachtige frisheid van sauvignon blanc vormt een prachtig contrast met het rijke karakter van semillon. Een heerlijke bordeaux blanc sec die het ontdekken meer dan waard is!



GRAND CRU



FIORENTE ELDERFLOWER SPRITZ

In heel Italië groeien, door het zonnige klimaat en de vruchtbare bodem, veel wilde vlierstruiken. De bloemen van de vlier, de geurige vlierbloesem, worden gebruikt voor deze likeur.

De vlierbloesem wordt geoogst als ze het meest aromatisch is en naar Piemonte gebracht. De experts van het familiebedrijf Francoli vermengen hier de vlierbloesem met verse muntblaadjes, citroenschil en alcohol om deze heerlijke likeur te maken. Fiorente Elderflower heeft een frisse kleur en is heerlijk "bloemig", een perfecte balans voor het serveren met prosecco of in een cocktail. Distillerie Francoli gevestigd in Ghemme (zo'n 50 km noordwest van Milaan), is opgericht door Luigi Francoli en is nog steeds in het bezit en beheer van de familie. De distilleerderij is een bekend en gerespecteerd maker van onder anderen de mooiste grappa's.

Prosecco is een heerlijke 'bubbel' om in combinatie met Fiorente Elderflower een mooie spritz te maken. Razend populair in Italië en veel lekkerder dan de kant-en-klare hugo. Bovendien is zo'n Fiorente Elderflower Spritz nog gemakkelijk te maken ook!

MAAK DEZE HEERLIJKE ZOMERSE COCKTAIL ZELF!

1. Vul een groot glas, bijvoorbeeld een wijnglas, met ijs.
2. Voeg er een deel Fiorente Elderflower Liqueur aan toe.
3. Voeg er twee delen Bellussi Prosecco en twee delen bruisend water aan toe.
4. Garneer met een limoenschijfje en verse muntblaadjes.



TERRASWIJNEN

Heerlijk in de zomer met vrienden naar buiten, het park in of op het terras. Wat smaakt er beter dan rose in het glas. In de voorjaarseditie van de Wijnenkenner kwamen er al diverse rosés voorbij, maar er zijn er nog veel meer...



MARIE CHRISTINE ROSÉ

Vlaggenschip van Fabre-en-Provence is de Marie Christine Rosé, een intrigerende, uiterst subtiel gekleurde wijn. Een open-top authentieke Provence rosé, 100% afkomstig van het Château de l'Aumérade en natuurlijk een Cru Classé.

De Marie Christine Rosé heeft een zeer eigentijdse uitmontering, al even verleidelijk als de wijn zelf, die de elegantie van de Provence optimaal tot uitdrukking brengt. De wijn heeft een prachtige oranje roze kleur. De geur is subtiel, met volop aroma's van kleine rode vruchtjes en een zekere kruidigheid. De smaak is fris fruitig met een volle, kruidige en sappige, romige afdrank.

Wist u dat de iconische fles waarin de Cuvée Marie Christine wordt afgevuld, is ontworpen in de jaren '50 door Charlotte Fabre? Het flesmodel is geïnspireerd op een vaas van de befaamde glasmaker en ontwerper Emile Gallé; met zijn laag gelegen zwaartepunt bleek hij bijzonder geschikt om in de restauratierijtuigen van Wagon Lits de tafel te sieren, zonder bij elke bocht om te vallen.



LONGERIL NUANCES ROSÉ

Nieuw van het wijnhuis Longeril is deze zeer licht gekleurde rosé uit het zonnige zuiden van Frankrijk. Gebruikte druivenrassen voor deze verkwikkende rosé zijn grenache, cinsault en syrah. Aangeplant in wijngaarden die klimatologisch zeer gunstig gelegen zijn tussen twee gebergten: in het zuiden de Pyreneeën en in het noorden de veel kleinere bergketen Montagne Rouge. Het hete Mediterrane klimaat wordt hier getemperd door de invloeden van de Atlantische Oceaan.

Het wordt hier in de zomer nooit extreem warm en er staat zeer regelmatig een verkoelend briesje. Om voldoende vriendelijke zuren in deze rosé te verkrijgen worden de druiven in de koelere nacht geoogst en vervolgens heel zacht geperst. Hierdoor verschijnen er weinig kleurstoffen in de wijn. De wijn vergist op lage temperatuur en kenmerkt zich door een lichtroze kleur met kopertonen. In de neus aroma's van zacht rood fruit. In de mond is de wijn rond en romig, met mooie zuren die voor spanning zorgen.



LONGERIL LES TERRASSES ROSÉ

Dit is een "Rosé de Saignée": het sap van verschillende rode druiven, dat minder dan een dag schilcontact hebben gehad, wordt geblend. De wijn heeft een mooie levendige kleur van rozenblaadjes. Fijne aromatische neus gekarakteriseerd door fruitaroma's. Levendige, zachte rosé met een aromatische afdrank.

SARTORI DI VERONA

Sartori di Verona is één van de oudste en belangrijkste wijnhuizen uit de regio Verona.

Het wijnbedrijf is net buiten Verona gelegen in het hart van de wijnstreek Veneto niet ver van het Garda-meer, bekend bij veel vakantie minnende Nederlanders. De wijnstreek Veneto mag dan misschien minder bekend zijn, minder bekend dan bijvoorbeeld Piemonte en minder bekend dan Toscane, toch komen hier prachtige wijnen vandaan, zeker vanaf de meer heuvelachtige gebieden. Niet voor niets ook vindt hier jaarlijks dé wijnbeurs van Italië plaats; Vinitaly.

Klinkende namen uit de regio zijn bijvoorbeeld prosecco, soave, bardolino, amarone della valpolicella. Minder bekend maar zeker niet minder smakelijk zijn wijnen custoza, breganze colli euganei en lugana.

‘VINO DI RIPASSO’

Om zijn hotel van goede wijn te voorzien kocht Pietro Sartori in 1898 een eigen bescheiden wijngaard. Hiermee is Sartori één van de oudste wijnhuizen in de zone van Verona. Het was zijn zoon Regolo die het wijnhuis tot grote ontwikkeling

heeft gebracht. Als blijk van dank en waardering voert het wijnhuis Sartori sinds enkele decennia een topwijn welke gemaakt is volgens de methode ‘vino di ripasso’ met de naam Regolo.

VIERDE GENERATIE AAN HET ROER*

Investerings hebben geleid tot perfectionering en modernisering van het productieproces in kelder én wijngaard, zonder de sterke kanten van traditie uit het oog te verliezen. Op deze wijze is Sartori in ruim 100 jaar tot één van de belangrijkste wijnhuizen van Verona uitgegroeid. Tegenwoordig staat de 4e generatie aan het roer. Onder de deels in de V.S. opgeleide Andrea Sartori, heeft de export een enorme vlucht genomen: Sartori exporteert maar liefst 80% van haar productie.

FRANCO BARNABEI

Het bedrijf bezit in alle bekende classico-zones wijngaarden en heeft bovendien een aantal bijzondere topwijnen uit individuele wijngaarden. Samen met de bekende oenoloog Franco Barnabei beheert men de groei van de druiven in de wijngaarden en de vinificatie van de wijn.

KLASSIEK GERIJPT TOT MODERN EN JEUGDIG

De stijl van Sartori varieert van klassiek gerijpt tot modern en jeugdig, van verfrissend droog tot rijk en intens. Tot de hoogtepunten van Sartori behoort ongetwijfeld de Amarone ‘Corte Bra’. Deze wijn wordt tot de top van Italië gerekend.

En nu brengt Sartori een tweetal levendige wijnen uit, die perfect aansluiten bij de zomer en een nieuwe dimensie geven aan ‘La Dolce Vita’. Wijnen onder de noemer Fira. Deze wijnen zijn vernoemd naar Zaffira, de oudere zus van oprichter Pietro Sartori. Deze sterke vrouw hielp Pietro bij de opbouw van het wijnhuis Sartori. Bij aankoop van iedere fles Fira, doneert Sartori di Verona een bijdrage aan projecten ter ondersteuning en bevordering van educatie en werkgelegenheid onder vrouwen.

De druiven zijn afkomstig van wijngaarden die zich bevinden op de heuvels tussen Soave en Monteforte op 170 meter boven zeeniveau. De bodem is hier veelal rijk aan kalk.



SARTORI FIRA BIANCO, VERONESE IGT

De druiven voor deze verkwikkende wijn worden iets langer dan gebruikelijk aan de wijnstokken gelaten om te rijpen, vervolgens worden ze zorgvuldig geselecteerd in de wijngaard en voor 10 dagen licht ingedroogd. Dit proces resulteert in een vollere en rijkere smaak. Na de alcoholische vergisting rijpt de jonge wijn gedurende twee maanden in grote houten vaten, waardoor de wijn zachter van smaak wordt en een vleugje romigheid krijgt.

Een heerlijke witte blend van garganega, chardonnay en sauvignon blanc. In de geur aroma's van witte perziken, abrikoos en oranjebloesem. In de smaak sappig en vriendelijk, met veel fruit en een licht romige, zachte afdronk.



SARTORI FIRA ROSATO, VERONESE IGT

De corvina druiven van een inheemse Veronese druivensoort, worden geplukt wanneer perfect rijp. Na een lichte kneuzing blijft het sap in contact met de schilletjes, de koude schilweking. Wanneer er voldoende kleur aan onttrokken is volgt de persing. Daarna wordt de most vergist in RVS tanks om het fruitige karakter te behouden.

Het resultaat is een verleidelijke rosé met een zalmroze kleur. In de neus aroma's van nectarines, mandarijn en citrusfruit. De smaak is elegant en zijdezacht, met een verfrissende, licht kruidige afdronk.



PARADIS CASSEUIL, WIJNGAARDEN IN HET TWEESTROMENLAND VAN BORDEAUX

De wijngaarden van Paradis Casseuil bevinden zich in de Bordeaux-regio Entre-Deux-Mers, een wijng gebied ingeklemd tussen de twee rivieren Dordogne en Garonne.

De naam 'Entre-Deux-Mers' betekent letterlijk 'tussen twee zeeën', wat waarschijnlijk voorkomt uit het feit dat de eb- en vloedbewegingen van de Atlantische Oceaan nog ver stroomopwaarts in deze rivieren te merken zijn.

Het is met zo'n 6000 hectare aan wijngaarden één van de grootste wijng gebieden van Bordeaux en Entre-Deux-Mers is dan ook goed voor bijna de helft van alle bordeauxwijnen. Ondanks dat de meeste van deze wijnen rood zijn, staat de naam Entre-Deux-Mers juist voor witte wijn. Dit omdat de appellation alleen voor witte wijnen geldt.

TOSCANE IN BORDEAUX

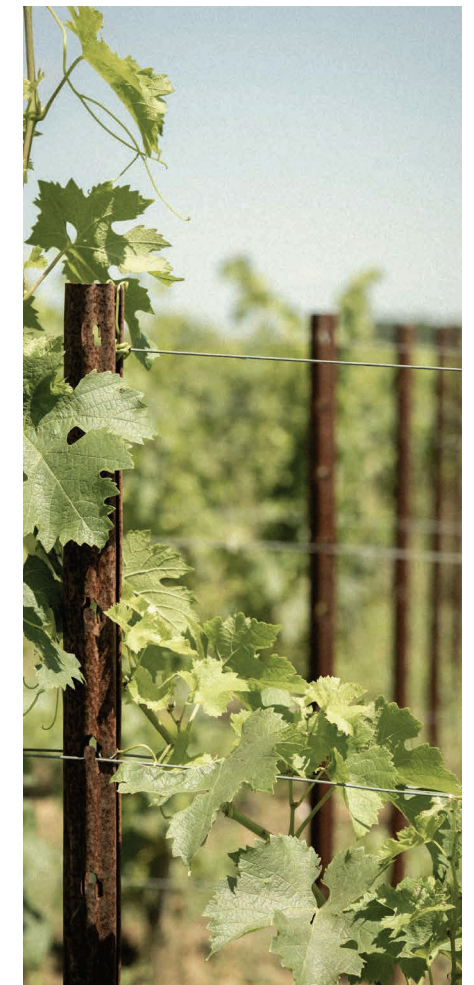
De wijngaarden van Paradis Casseuil beslaan zo'n 60 hectare en liggen zoals hierboven ook vermeld in het hart van de regio Entre-Deux-Mers, ten zuidoosten van de stad Bordeaux. De wijngaard van Paradis Casseuil is verdeeld over drie gemeenten: Saint-Andre-de-Bios, Sainte-Foy-la-Longue en Saint-Laurent-du-Plan.

Het glooiend landschap doet nog het meest denken aan Toscane. Waarbij de naam Casseuil verwijst naar het bosrijke landschap direct ten zuiden van de wijngaarden van Paradis Casseuil.

De wijngaarden van Paradis Casseuil liggen niet ver verwijderd van de Garonne. De bodem bestaat hier voornamelijk uit afgezet zandsteen, ook wel *molasse* genoemd.

De officiële benaming luid molasse d'Agenais en dit werd gevormd in het vroeg Mioceen, zo'n 20 miljoen jaar geleden. Molasse d'Agenais is een typisch geologische formatie en deze komen we veel tegen in Entre-Deux-Mers.

Ook treffen we hier de zogenaamde Astria kalkgrond aan en dan met name in dat deel van de wijngaard welke wat dichterbij de rivier de Garonne ligt. Verspreid over diverse delen van de wijngaard bestaat de bodem hier uit zandsteen, kalksteen en mergel. Ook bevat de bodem hier niet zelden magnesium. De diverse bodemtypen brengen wijnen voort met een uitstekende structuur en met voldoende frisheid.



TWEE BIJZONDERE WIJNJAREN BRENGEN WE GRAAG VOOR HET VOETLICHT..

WIJNJAAR 2020

De ongewoon milde winter van 2020 zorgde voor een snelle opwarming van de bodem en een vroege knopuitbraak, vergelijkbaar met de omstandigheden in 2019. De vruchtzetting in 2020 vond zo'n 10 dagen eerder plaats ten opzichte van het gemiddelde.

De overvloedige regen in april zorgde helaas voor een drassige bodem wat op haar beurt weer zorgde voor wortelverstikkingsproblemen en groeivertraging. En ondanks koelere temperaturen in juni behield de wijnstok zijn voorsprong.

De afwezigheid van regen in de zomer resulteerde in een beperkte groei van de druiven en bracht aanzienlijke waterstress mee vanaf de maand juli. De 'veraison' was langzaam maar gestaag. De rijping van de druiven vond verder plaats onder optimale omstandigheden: hoge temperaturen, lange zonnige dagen en koelere nachten.

WIJNJAAR 2023

In 2023 was het een warm jaar in Bordeaux, al leken de wijnen niet direct de kenmerken van een warm jaar te hebben. Regen in maart en gunstige temperaturen tijdens de lente zorgden ervoor dat de groei gelijkmatig en gezond doorzette. Eind mei vond de bloei plaats onder goede condities en liet genoeg om vorstschade te ontlopen. Veel regen ook in een warme junimaand zorgde voor heftige meeldauwaanvallen met zeer wisselende opbrengsten als gevolg. Juli en augustus waren een stuk droger met bovengemiddelde temperaturen. Aanvankelijk was het wel warm, maar niet altijd zonnig. Ook viel er af en toe regen en stormde het. Op sommige plekken zorgde dit voor het opzetten van de druiven. De onregelmatigheden zorgden ervoor dat de periode van de veraison lang duurde – bijna een maand – en dat het moment van veraison uiteenliep. Vanaf de tweede helft van augustus werd het warmer en zonniger.

Doordat eind augustus de temperaturen significant stegen, besloten sommige wijnhuizen hun witte druiven te oogsten. De witte druiven werden vanaf 21 augustus geoogst en waren over het algemeen eind augustus binnen. Tijdens de oogstperiode was er een korte periode met regen, waardoor de plukmomenten van wijnhuizen uiteenliepen. Over de kwaliteit van de witte wijnen kan worden gezegd dat deze erg fraai was, met goede aromatische concentratie, reguliere alcoholniveaus en een mooie frisheid.



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL BORDEAUX 2020

Deze Paradis Casseuil uit 2020 is diep purperrood van kleur. De neus is heel aansprekend, geurend naar rood fruit met zachte tonen van specerijen, gegrilde amandelen en een subtiel vleugje hout (60% van de wijn rijpt op hout). De wijn is mild, rond en harmonieus van smaak met zachte tannines. In de afdrank onderscheidt men aroma's van peper. Opvallend complex voor een wijn uit dit deel van het Bordeauxgebied.

Technische gegevens:

Merlot: 70%, cabernet-sauvignon: 20%, cabernet-franc: 10%
Alcoholgehalte: 13,0 % vol.

Vinificatie:

Voor het verkrijgen van deze wijn wordt gebruik gemaakt van moderne keldertechnieken, met behulp van temperatuur gecontroleerde RVS tanks. Nadat men de jong wijn heeft laten bezinken, vind de alcoholische vergisting plaats waarbij men de temperatuur steeds nauwkeurig volgt om een versnelde vergisting te voorkomen.



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL ENTRE-DEUX-MERS 2023

Paradis Casseuil 2023 kenmerkt zich door een schitterende helderheid. De wijn bezit een charmant en verfrissend boeket met veel volume in de mond. De gebruikte druivenrassen zoals sauvignon blanc en semillon worden samen gevinifieerd wat resulteert in een complexe en evenwichtige wijn. De wijn bezit subtiele impressies van houtrijping en juist deze houtrijping geeft de wijn een breed smaakpalet. Het geeft de wijn structuur en lengte.

Technische gegevens:

Sauvignon blanc: 80%, sémillon: 20%
Alcoholgehalte: 12,5 % vol.



GRILLIG SICILIAANS

Op Sicilië, het grootste eiland van de Middellandse Zee, groeit de witte grillo al eeuwenlang. Vroeger oogstte men hem laat en was het de basisdruif voor de zoete, krachtige Marsala. Tegenwoordig echter wordt deze variëteit bewust vroeger geplukt en bij lage temperatuur vergist – wat totaal andere wijnen geeft, met juist niet veel alcohol. Het zijn sympathieke, licht kruidige, citrusachtige, soms ietwat notige en sappig frisse tuin- en terraswijnen.

Hubrecht Duijker
vinpressionist

Andere geschilderde impressies, ook van wijnstreken, zijn te zien bij Landschappen op www.vinpressionist.com.

Vinpressions is 's werelds eerste wijnnuitgave 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, softcover, e-book en in een bijzondere kijk en 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



PELLEGRINO WIJN UIT SICILIË SINDS 1880

Het eiland Sicilië is de tweede wijnbouwregio van Italië en een zeer populaire vakantiebestemming. Geheel terecht want het is een zeer prettig eiland en de mensen zijn er zeer gastvrij. Sicilië was in vroeger tijden met name bekend vanwege de marsala wijn die hier al eeuwenlang wordt gemaakt.

De familie Carlo Pellegrino doet dit al sinds 1880. En om die reden zijn er door de familie Pellegrino in de loop der jaren drie 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 (muskat) 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.

Het wijnhuis Pellegrino heeft een drietal nieuwe wijnen aan het assortiment toegevoegd. Wijnen die bijzonder goed passen in het zomerseizoen.



PELLEGRINO CARDILLA GRILLO

Deze grillo heeft een strogele kleur. In de neus heeft de wijn delicate citrusgeuren vergezeld van tonen van jasmijn en oranjebloesem. De smaak is aangenaam fris en evenwichtig.



PELLEGRINO CARDILLA FRAPPATO

Deze wijn van het inheemse druivenras frappato heeft een levendige rode kleur. In de neus is de wijn intens, met aangename tonen van tabak, kersen en aardbeien en licht kruidige hints. De smaak is fris en aanhoudend, met goede evenwichtige tannines.



PELLEGRINO CARDILLA NERO D'AVOLA

De kleur van deze nero d'avola is intens rood. In de neus intense en aanhoudende geuren van bramen, en pruimen, kersen en de florale tonen van viooltjes. In aanzet geeft de wijn een heerlijk zacht en rond mondgevoel aangevuld met aroma's van gedroogde pruimen en kruidige tonen van rozemarijn.





CAVINO

Wijn is al meer dan vierduizend jaar een belangrijk onderdeel van de Griekse cultuur. Zowel op het vasteland als op de vele eilanden bestaat al duizenden jaren wijnbouw. Daarnaast hebben veel Zuid-Europese landen hun wijncultuur voor een belangrijk deel te danken aan de oude Grieken.

De oude Grieken zagen wijnbouw en wijnconsumptie als een teken van beschaving. Daarnaast speelde wijn in Griekenland ruim 1000 jaar voor Christus ook een belangrijke rol in religieuze ceremoniën. De wijngod Dionysos, ook wel Bakchos genoemd, was een inspiratiebron voor menig schrijver in de oudheid.

Cavino is een Grieks familiebedrijf dat werd opgericht in 1958 door Konstantinos Anastasiou en Ioannis Douskas. In 1999 kreeg de familie de kans om het historische wijngaard Mega Spileo te kopen. De broers Giannis en Theodoros Anastasiou twijfelden geen moment en namen de oude klooster wijngaard over. Mega Spileo geldt als één van de mooiste kloosters van Griekenland.

Het is gesticht in de 4e eeuw na Christus en tot op de dag van vandaag nog in gebruik. De wijngaard en het klooster zijn gelegen in het hart van Nationaal Park Chelmos-Vouraikos, ten oosten van de stad Patras. Het klooster zelf ligt in de schaduw van een rots massief op ruim 800 meter boven zeeniveau. De historie van de wijngaard gaat ver terug, met documentatie die aantoon dat hier in het jaar 1550 al aan wijnbouw werd gedaan. De monniken hebben tot de jaren '80 van de vorige eeuw de wijngaard beheert.

In de stad Patras zelf, maakt men een zeer fraaie Mavrodaphne de Patras, met een extra lange rijping van ruim negen jaar. En op het eiland Samos worden muskaat-druiven gevinifieerd voor de zoete Samos wijnen. Het eiland Samos is een van de oudste wijnbouwregio's van Griekenland.

De geselecteerde druiven komen van bergwijngaarden, met een hoogte van 1000 meter boven zeeniveau, wat resulteert in een rijke aromatische wijn die elegant in balans is met frisse zuren.

Cavino zelf werkt met voornamelijk Griekse inheemse druivenrassen. Druivenrassen die buiten Griekenland nauwelijks bekend zijn. Bijvoorbeeld de agiorgitiko Het meest aangeplante blauwe druivenras van Griekenland, met als bakermat Nemea. De wijnen hebben zachte tannine en tonen van rijp rood fruit. De wijnen kunnen zacht en fruitig zijn, maar ook diepgekleurd en geconcentreerd.

NEMEA

Een van de meest bekende wijngebieden van Griekenland is Nemea Nemea wordt ook wel het Rhônegebied van Griekenland genoemd en is met circa 3000 ha het grootste wijngebied van Griekenland. Onder deze appellatie kunnen uitsluitend rode wijnen worden gemaakt op basis van agiorgitiko, die minimaal een jaar rijpen op eikenhout Rode wijnen uit Nemea hebben de bijnaam "Bloed van Hercules." Griekenland heeft op wijng gebied zeer veel te bieden, daarom in een volgende editie van De Wijnkenner meer over de wijnen van Griekenland.

NEMEA AGIORGITIKO

Deze rode wijn uit Nemea is afkomstig van wijngaarden op ruim 300 meter boven zeeniveau. De wijn is dieprood van kleur en bezit aroma's van rijp rood fruit. De wijn is sappig van smaak met zijdezachte tannines.

PELOPONNESE MOSCHOFILERO

Een witte wijn afkomstig uit Peloponnesos, 100% gemaakt van de bijzonder aromatische druif moschofilero. De wijn geurt uitbundig naar bloemen, honingmeloen en citrusfruit. De smaak is elegant en fris.



MEGA SPILEO CUVÉE III

Deze witte wijn is een blend van malagousia, assyrtiko en chardonnay. De chardonnay wordt vergist op eikenhouten vaten alvorens de wijn wordt geblend. Het resultaat is een volle, licht romige witte wijn, met aroma's van steenfruit, witte bloesem en tijm.



MEGA SPILEO CUVÉE III

Deze rode wijn is een blend van mavrodaphne, cabernet sauvignon en agiorgitiko. De jonge rode wijn wordt acht maanden gerijpt op Amerikaans eikenhouten vaten. Dit resulteert in een krachtige rode wijn, met aroma's van donker fruit, specerijen, vanille en een hint van kokos.



LORGERIL

INGEKLEMD TUSSEN OCEAAN EN MEDITERRANÉE

De geschiedenis van de adellijke familie de Lorgeril gaat al vele eeuwen terug. Sinds 1620 wonen ze op het Chateau Pennautier in het plaatsje Pennautier, dichtbij Carcassonne in de regio Languedoc-Roussillon. In al die tijd is er natuurlijk veel veranderd, maar de wijnen die ze maken zijn al eeuwen beroemd.

Ook Lodewijk XIII verbleef er korte tijd om dit te ontdekken. Verguld als hij was over de kwaliteit van de wijnen liet hij een aantal meubels achter die hij meenam op reis. Deze staan nog altijd in het chateau zelf, vergezeld van de nodige statige schilderijen.

Het chateau mag dan niet geopend zijn voor publiek, overnachten kan er wel en het kasteel wordt regelmatig gebruikt voor vergaderingen en seminars. Ook de Airbus Groep, inderdaad de vliegtuigbouwers uit Toulouse, strijkt hier regelmatig neer. Daarnaast is het kasteel ook de hoofdvesting van Lorgeril zelf. Het kasteel is destijds gebouwd door de architect Louis Levaux, de architect die ook verantwoordelijk is voor bijvoorbeeld Versailles. Nicolas en Miren de Lorgeril, behorend tot de tiende generatie,

hebben in 1987 het bedrijf overgenomen en zelfs uitgebreid: naast de wijngaarden van het kasteel (AOP Cabardès) hebben ze ook wijngaarden aangekocht in Roussillon, Saint-Chinian en Minervois.

Hierdoor bezitten ze 340 ha wijngaarden in de beste streken van Zuid-Frankrijk. Deze wijngaarden bevinden zich voornamelijk op de hoger gelegen heuvels waardoor de druiven meer koelte krijgen in het warme klimaat van het Middellandse Zee gebied. Met hun aanpak willen Nicolas en Miren de Lorgeril een duidelijke signatuur zetten op de wijnen, die authentiek moeten zijn voor de Languedoc, het terroir goed moeten weerspiegelen, met daarbij steeds grootsheid, frisheid en elegantie in het achterhoofd hebbend.

Daarnaast is er een zeer nauwe samenwerking met een aantal wijnboeren in de regio, waarvan Nicolas en Miren de Lorgeril de wijnen heel erg goed vinden. Onder strenge normen worden ook die wijnen verkocht onder hun naam. Ook voor deze wijnen geldt, dat ze moeten voldoen aan wat zij zoeken in een wijn: het moet een plezier zijn om de Lorgeril wijnen te drinken;



zowel voor de consument als de kenner. En dat betekent frisheid, elegantie en grootsheid.

Bernard Durand, oenoloog, is directeur van de domaines en chateaux. Hij werkte eerder 18 jaar lang voor Francois Lurton en die ervaring nam hij mee naar Lorgeril. Bernard Durand is verantwoordelijk voor de wijngaarden en voor de wijnmakers van elk afzonderlijk domaine en chateau. Patrick Leon, sinds 2007 adviseur van Nicolas en Miren de Lorgeril, heeft in de loop der jaren veel ervaring opgedaan bij Alexis Lichine en Baron Philippe de Rothschild.

Zijn kennis en ervaring bij het maken van grote wijnen en zijn respect voor de geschiedenis van het huis Lorgeril, leiden tot de mooiste resultaten bij de Collections d'Altitudes en de Grand Vins. Bij de ingang van het dorpje Pennautier, dichtbij het kasteel van de Lorgerils, bevinden zich het restaurant en de kelders. Ze zijn een bezoek zeker waard. Ook het kasteel kunt u bezoeken. Kortom, een meer dan interessant bezoek aan het dorp Pennautier, het Chateau de Lorgeril en alles eromheen. En dat alles vlakbij de prachtige citadel van Carcassonne.



CHATEAU DE CIFFRE, SAINT-CHINIAN BIO

Sinds de oogst van 2019 is het wijngoed Chateau de Ciffre gecertificeerd als "biologisch". Door de ligging op de steile hellingen is het in de wijngaard wat koeler dan beneden in het dal. Daaraan dankt deze wijn zijn frisheid, die het rijpe fruit complementeert.

De druiven worden volledig rijp geoogst en ondergaan voor de vergisting een koude schilweking. Tijdens en na de vergisting blijven de schilletjes 20-30 dagen in contact met de most en jonge wijn. De wijn heeft een diep granaatrode kleur. In de geur vooral fris rood fruit, met peperige tonen van de syrah. Breed en zacht in de mond, met heerlijke ronde, rijpe tannines.



CHATEAU DE CIFFRE, SAINT-CHINIAN, TERROIRS D'ALTITUDE BIO

Afkomstig van hoog gelegen hellingen van de Montagne Noir bij Saint-Chinian, met een ondiepe bodem van schist en kalksteen. De koelte dankzij de hoge ligging zorgt ervoor dat de rijpe druiven voldoende frisheid behouden.

Elk perceel wordt apart vergist in kleine tanks; langzame vergisting (30-40 dagen). Diep granaatrood van kleur. Een complexe geur met zowel vers donker fruit als tonen van confiture van rood fruit. Aroma's van bergamot en toffee met zachte, rijke tannines, vooral dankzij de grenache. Imposante afdrank die lang blijft hangen.



CHATEAU DE CIFFRE, FAUGÈRES, TERROIRS D'ALTITUDE BIO

Deze Faugères "Terroir Altitude" is afkomstig van de hoogst gelegen percelen, op 300m boven zeeniveau. Door de nachtelijke afkoeling rijpen de druiven langzaam; de manier om de meest elegante expressie van aroma's te verkrijgen. Er wordt per perceel geoogst. Alleen de oudste percelen syrah en grenache worden voor deze wijn gebruikt. Het schilcontact tijdens en na de vergisting is lang, tot wel 30 dagen.

Deze Faugères is diep granaatrood van kleur. De wijn heeft een krachtige geur, intens, en wordt gedomineerd door aroma's van zwart fruit, met tonen van vers gebrande koffiebonen, tabak (havanasigaar) en cacao, met een vleugje peper. Mond vullend van smaak, vlezig, met rijpe tannines en een bijzonder lange afdrank. De aroma's in de geur komen terug in de afdrank. Deze wijn kan jong gedronken worden, maar is ook zeer geschikt voor verdere rijping op fles.



ASSYRTIKO

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Net als de Portugese arinto is de assyrtiko een kwalitatief uitstekende variëteit, die ook in warme streken haar zuren goed op peil houdt. Assyrtiko is een Griekse witte druif die in de eerste plaats geassocieerd wordt met wijnen van het vulkaaneiland Santorini, maar die ook op het vasteland wordt geteeld.

Op Santorini staan zeer oude stokken assyrtiko. Ze danken hun leeftijd aan de omstandigheid dat de druifluis, die in de negentiende eeuw zoveel wijngaarden in Europa heeft verwoest, geen schijn van kans had in de vulkanobodem op dit eiland.

Assyrtiko staat voor sterk minerale en knisperend droge wijnen met goede zuren. Assyrtiko is goed bestand tegen meeldauw en valse meeldauw en kan ook goed tegen de droogte.

Vanwege de harde schors kan deze druif ook goed tegen de harde wind, die vaak op de Griekse eilanden waait. De trossen zijn compact met grote druiven, die een grote hoeveelheid wijnsteenzuur vasthouden. Assyrtiko bloeit laat en wordt ook laat geoogst. De wijn is fris, krachtig en mineraal.

Recent onderzoek heeft aangetoond dat assyrtiko een kruising is tussen twee andere Griekse variëteiten, namelijk de gaidouria en de platani. Assyrtiko wordt ook vaak gebruikt ter correctie van de zuurgraad van de rond Athene verbouwde savatiano en assyrtiko leverde vroeger de buitengewone liastos wijnen die doen denken aan de nootachtig-zoete Italiaanse vino passito. Niet zelden wordt er van assyrtiko een nootachtige dessertwijn gemaakt die zeker niet onprettig is.



RIQUEWIHR EN HET WIJNHUIS DOPFF AU MOULIN

Samen met mijn vrouw eind februari een bezoek gebracht aan de Elzas. In het fraaie Riquewihr een leuk appartementje gehuurd om ons een weekje onder te dompelen in wandelen door de wijngaarden, het bezoeken van de karakteristieke dorpen met vakwerkhuisen en natuurlijk het genieten van de plaatselijke wijnen en gerechten.

Riquewihr ligt op een hoogte van ruim 200 meter onder de uitlopers van de Vogezen, beschut tegen de noordenwind en de regenval uit het westen. De uitzonderlijke bodemkwaliteit, de zuidelijke ligging en een kenmerkend microklimaat in de bovenste delen van Riquewihr zijn verantwoordelijk voor een breed scala aan druiven en voor de bloei van amandelbomen tussen de wijngaarden.

Het dorp is rijk aan getuigenissen over de kunst van het wijn maken, zoals kuipersgereedschappen, oude eikenhouten vaten en enorme wijnpersen. Daarnaast heeft men hier een uitzonderlijk terroir voor de wijnbouw aan de noordzijde van het dorp. Hier komt één van meest prestigieuze wijnen van de Elzas vandaan: Grand Cru Schoenenbourg.

De wijnhellingen liggen op het zuiden en zuidoosten op de steile heuvel Schoenenbourg en hebben een uitstekende ligging ten opzichte van de zon. De ondergrond bestaat uit kiezel gemengd met zand, kleisteen en mergel. De hier toegestane druivenrassen zijn muscat, riesling en pinot gris. Op deze heuvels met een hoogte tussen 265 en 380 meter ontwikkelt de riesling druif van het wijnhuis Dopff au Moulin zich uitzonderlijk. Bij goede rijpe druiven is

de geproduceerde wijn rijk aan primaire aroma's, rijpingsaroma's en goede zuren. Daardoor is de Riesling Grand Cru Schoenenbourg zeer geschikt voor langere rijping op fles en neemt tijdens de rijping de complexiteit enorm toe. Bij een bezoek aan het wijnhuis Dopff au Moulin, gelegen net buiten de stadspoorten, vind je naast wijnen van de rieslingdruif ook wijnen van de variëteiten muscat, gewurztraminer, pinot noir, pinot gris en pinot blanc.

Bijzonder zijn de oudere jaargangen van de Riesling Grand Cru Schoenenbourg (2007, 2003 en 2001) en de Vendanges Tardives en Sélection de Grains Nobles van gewurztraminer druiven. Deze wijnen van laat geplukte druiven zijn het bekende engeltje op de tong met een weelderige smaak van lychees, kruidige zoetnoten, gekonfijt fruit en honing. Dit is een heerlijke combinatie met een stukje munster, oude kaas of een taartje waarin witte chocolade is verwerkt. Omdat we een week later een avond over Elzaswijnen zouden verzorgen hebben we wat bijzondere "Dopff" wijnen gekocht en lekkere specialiteiten zoals flammkuchen, munsterkaas, gerookte ham en diverse worstsoorten.

Tijdens de workshop over de Elzas wijnen van Dopff au Moulin hebben we een breed aanbod van hun wijnen geproefd en hierbij genoten van de lekkere Elzasser hapjes. De Elzasstreek blijft altijd de moeite waard om te bezoeken en te genieten van de natuur, de knusse dorpen, het eten en de variatie aan wijnen.

Met vriendelijke wijngroet,

Michel van Tuil
www.drankenstudie.nl



Dopff au Moulin Grand Cru Schoenenbourg 2017

Deze Riesling kan uitstekend 10 jaar of langer na de oogst op fles verder rijpen en ontwikkelt dan een opmerkelijke aromatische complexiteit.

Heldergeel van kleur, met een groene weerschijn. De geur is ingetogen met minerale tonen en aroma's van citrus en ananas. Mettertijd zal de geur zich verder ontwikkelen en rijker worden. De smaak is rijk, krachtig en evenwichtig met tonen van witte peper en gekonfijt citrusfruit. De afdrank is lang, mede dankzij de prachtige zuren.

TAHBILK: EEN LEGENDE UIT AUSTRALIË

Slechts weinig wijnliefhebbers zijn zich ervan bewust welke baanbrekende rol Australische wijnmakers hebben gespeeld bij de ontwikkelingen op wijngebied in de laatste 70 jaar. Dus voor we u iets gaan vertellen over Tahbilk, eerst iets over de doorbraak op het gebied van wijnmaken waarvoor in Australië de eerste stap werd gezet.

Het is pas 66 jaar geleden dat een Australische wijnmaker, tijdens de vinificatie van de oogst van 1955, een experiment uitvoerde dat tot een vernieuwing zou leiden en daarmee tot een ontwikkeling in "wijnland", die een radicale breuk met het verleden zou betekenen: hij plaatste in de gistende most in één van zijn vergistingstanks een goed afgesloten container die ijskoude koelvloeistof bevatte; en hij checkte voortdurend de temperatuur van de gistende most.

De resultaten van het experiment waren zo veelbelovend dat wijnmakers, om te beginnen in Australië zelf, er al snel toe over gingen om vergistingstanks van koelsystemen te voorzien om zo meer grip te hebben op het temperatuurverloop van de gistende most. En misschien wel de allerbelangrijkste ontdekking daarbij was wat dit zou kunnen betekenen voor het maken van witte wijnen in een warm klimaat.

Tot dat moment was het maken van mooie witte wijnen met verfijnde en frisse aroma's voorbehouden aan wijngebieden met een uitgesproken koel of gematigd klimaat: mooie witte wijnen kwamen uit Duitsland, uit het noorden of uit het midden Frankrijk, zoals langs de Loire of uit de Bourgogne. Bordeaux (en een paar hectaren langs de noordelijke Rhône), dat was wel zo'n beetje de grens. In de rest van de wereld lagen wijngebieden in een klimaat waar het tijdens de oogst en het proces van wijnmaken doorgaans zo warm was, dat van frisheid en verfijning in de wijnen geen sprake was; van witte druiven maakte men daar zoete wijnen, versterkte wijnen of men stookte de witte wijn af tot brandy.

Het kunnen beheersen van de temperatuur tijdens het proces van wijn maken zorgde niet alleen voor veel meer precisie tijdens het maken van rode wijnen, het betekende een absolute revolutie bij het maken van witte wijnen. We kunnen tegenwoordig genieten van heerlijke witte wijnen uit alle hoeken van de wereld: dat is allemaal te danken aan temperatuurcontrole, waarvoor 66 jaar geleden in Australië de basis werd gelegd.

Terug naar Tahbilk, één van de historische wijnbedrijven van Australië en het oudste familiewijngoed in de zuidelijke deelstaat Victoria. Tahbilk werd in 1860 gevestigd in het midden van Victoria, op een kleine 140 km ten noorden van Melbourne, in een gebied dat bekend staat als Nagambie Lakes: tegenwoordig bekend als één van de beste wijngebieden van Australië en, door de zuidelijke ligging en de nabijheid van de grote watermassa's van die meren, gezegend met een gematigd koel klimaat, zeker naar Australische begrippen. De naam Tahbilk verwijst naar de vele meren in het gebied en betekent in de taal van de oorspronkelijke bewoners zoveel als "watergaten". Ook de bodem is buitengewoon gunstig voor wijnbouw: een unieke mix van rood en zandig leem met een hoog gehalte aan ijzeroxide.

In 1925 kocht de familie Purbrick het wijngoed van de nazaten van de oprichters en sindsdien zijn de Purbricks niet alleen eigenaar, ze geven ook leiding aan en zijn zeer nauw betrokken bij de bedrijfsvoering van Tahbilk. Inmiddels is ook de zesde generatie actief. Eén van de nieuwe speerpunten op Tahbilk is hun grote zorg voor de natuurlijke omgeving en het streven om klimaatneutraal te zijn. Tahbilk is sinds 2012 CO2-neutraal en het is één van de slechts acht wijnbedrijven wereldwijd die officieel geaccrediteerd zijn als "CarboNZero".

Wie bijzondere wijnen wil maken moet allereerst de juiste druivenrassen in zijn wijngaard aanplanten: rassen die passen bij de plaatselijke omstandigheden, bij het 'terroir'. Dat is bij Tahbilk vanaf het eerste begin het geval geweest. De bijna tweehonderd hectare aan wijngaard werd vooral aangeplant met marsanne, viognier en roussanne, witte rassen uit de noord-Rhône, en met rode druivenrassen als de shiraz (syrah), grenache en mourvèdre. Daarnaast waren er plekken die heel geschikt bleken voor meer gebruikelijke rassen als cabernet sauvignon.

Er zijn op het Tahbilk-wijngoed nog steeds enkele percelen met aanplant die dateren uit 1860, het jaar van oprichting, met shiraz-wijnstokken van voor de phylloxera. En er zijn volop percelen met héél oude wijnstokken, waaronder shiraz uit 1933, cabernet sauvignon uit 1949 en marsanne uit 1927.

Qua wijn zijn de ontwikkelingen op Tahbilk een mooie illustratie van waar we dit artikel mee begonnen: de rode wijnen worden in grote lijnen nog steeds gemaakt zoals in 1860: vergisting in oude eikenhouten gistkuipen waarbij de gistende most tweemaal per dag over de "hoed" van schilletjes wordt gepompt voor een betere extractie van kleur, aroma en tannine. En daarna rijping in grote oude eikenhouten vaten. De nadruk ligt op goede fruitexpressie en complexiteit en de mogelijkheid tot lange flesrijping.

Voor de witte wijnen werd in 1979 een geheel nieuwe kelder gebouwd, met de mogelijkheid van koeling en volledige temperatuurcontrole gedurende alle stappen vanaf het moment van het kneuzen van de druiven tot het eind van de vinificatie. Maar genoeg achtergrond, laat de wijnen spreken.





TAHBILK ESTATE MARSANNE

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed, is deze wijn vergist en opgevoed op roestvast staal.

Het stuivende citrusfruit, tropische fruit en de florale tonen van deze Marsanne worden verder verlevendigd door een mineraliteit en zuren, die de wijn jeugdige frisheid verschaffen. Maar ze staan ook borg voor een goede flesrijping waarbij de klassieke aroma's van kamperfoelie, toast en marmelade tot ontwikkeling kunnen komen.

TAHBILK ESTATE VIOGNIER

Tahbilk plantte de viognier, van oorsprong afkomstig uit de wijngaarden van Condrieu in het noorden van de Rhônevallei, voor het eerst in 1990. Weelderige aroma's van rozenblaadjes, gemberkruiden en abrikoos doen al een grote intensiteit vermoeden.

Ook deze wijn is vergist en opgevoed op roestvast staal. In de mond is het één en al steenfruit, frisse citrustonen en meer kruidigheid en dat alles gevat in levendige zuren. Dit is een ondubbelzinnig rijke fruitige wijn om jong gedronken te worden.

TAHBILK ESTATE ROUSSANNE MARSANNE VIOGNIER

Het mondgevoel van deze wijn is verrukkelijk. De rijkheid en impact van de roussanne, in combinatie met de kamperfoelie en de minerale strakheid van de marsanne en het vlezig aroma van abrikozen met een vleugje rozenblaadjes van de viognier worden opgefrist door de plezierige zuren op de afdronk. Dat alles maakt dat deze wijn direct heel aansprekend is.

Gebruikte druivenrassen in deze wijn zijn: roussanne 48%, marsanne 32% en viognier 20%. De wijn is vergist en deels opgevoed op roestvast staal; de roussanne heeft 12 maanden gerijpt op tweedejaars Frans eikenhout. Met vijf tot zeven jaar flesrijping zal deze wijn nog verder aan complexiteit winnen.

TAHBILK ESTATE CABERNET SAUVIGNON

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed, van 28 ha aan eigen cabernet sauvignon-wijngaarden; de oudste percelen dateren van 1949.

De wijn vergist in oude houten gistkuipen en krijgt een rijping van 18 maanden, deels op grote oude vaten, deels in kleine vaten, van voornamelijk Frans eikenhout. Na blending van beide fracties wordt de wijn, na een lichte filtering, gebotteld.

De wijn heeft zeer duidelijke tonen van zwarte bessen, donkere pruimen en moerbeien met nuances van Aziatische specerijen en mint en een vleugje mokka. Heerlijk toegankelijk in zijn jeugd, maar de rijpe tannine geeft de wijn meer dan voldoende structuur om zeker 20-25 jaar na de oogst verder te kunnen rijpen.

Wordt door veel kenners beschouwd als de meest geschikte "Tahbilk Estate red" voor langdurige flesrijping.

TAHBILK ESTATE SHIRAZ

Ook deze wijn is afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed, van 30 ha aan eigen shiraz-wijngaarden, variërend in aanplant van de jaren '30 van de vorige eeuw tot het begin van dit millennium.

Na vergisting in oude houten gistkuipen, rijpt de wijn gedurende 18 maanden, deels op grote oude vaten, deels in kleine vaten, van ook hier weer voornamelijk Frans eikenhout verder. Na blending van beide fracties wordt de wijn, na een lichte filtering gebotteld.

De Tahbilk Shiraz staat bekend als een wijn met véél fruit, rijk aan smaak en substantie en waarvan gebleken is dat hij wint aan complexiteit en karakter na de nodige flesrijping.

De geur is heel expressief shiraz, met al zijn pruimen- en bramenfruit. In de mond warm, aards en kruidig, heel direct aansprekend, met een ruggengraat van fijne, vlezig tannine die een lange flesrijping tot zeker twaalf jaar na de oogst en langer mogelijk maakt.

TAHBILK ESTATE GRENACHE SHIRAZ MOURVEDRE

De shiraz in deze blend vormt een directe link naar de begindagen van Tahbilk in 1860: tot op de dag van vandaag beschikt het wijngoed nog over shiraz-percelen die in dat jaar zijn aangeplant. Later hebben deze "nestors" van de wijngaard gezelschap gekregen van grenache en mourvèdre. Dat biedt het wijngoed de kans de synergie tussen deze drie rassen te benutten en een "estate"-interpretatie van een klassieke Rhône blend te maken.

De wijn vergist in oude houten gistkuipen en krijgt een rijping van twaalf tot achttien maanden op een mix van Frans en Amerikaans eikenhout. Gebruikte druivenrassen zijn grenache 41%, shiraz 38%, mourvèdre 21%.

De wijn is aromatisch, smakelijk en vlezig met sprankelend en kruidig rood bessenfruit van de grenache met sappige en aardse shiraz-tonen, tezamen met het florale karakter en de tonen van gedroogde kruiden van de mourvèdre.

Deze wijn kan jong gedronken worden, maar beschikt over voldoende tannine om hem nog acht tot tien jaar na de oogst verder te laten rijpen, wat zijn complexiteit alleen maar ten goede zal komen.

TAHBILK
EST. 1860



TAHBILK '1927 VINES' MARSANNE

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed, van percelen met marsanne die in 1927 zijn aangeplant op het wijngoed. Daarmee behoren ze tot de oudste marsanne-percelen ter wereld.

Het fruit wordt vroeg geoogst, wanneer de druiven nog volop zuren bevatten; er wordt niets aan toegevoegd en het sap raakt volledig geoxideerd. Het heldere sap wordt vervolgens vergist bij 11°-15°C wat resulteert in een wijn, zo bleek als water, hoog in de zuren en op dat moment zonder enige smaak.

De jonge wijn wordt gebotteld en dan gebeurt er iets magisch: "Hij ontwikkelt zich tot een schitterende, minerale wijn met veel textuur..... Het is het klassieke verhaal van een lelijk eendje dat in een prachtige zwaan verandert", aldus Alister Purbrick, wijnmaker en deel van de 4e generatie. "Wat deze wijze van wijnmaken zo mooi maakt is, dat de ontwikkeling op fles zeer langzaam verloopt en dat de wijn een enorm bewaarpotentieel heeft."

Zowel geur als smaak vallen op door de dichte verwevenheid van alle aroma's: tonen van gember, nashipeer, limoen en citrus, vervat in een stalige, minerale structuur van zuren, met kamperfoelie en tonen van toast op de achtergrond, die alvast een indicatie zijn van de complexiteit die met de jaren alleen nog maar zal toenemen: deze wijn zal zich zeker gedurende 25-30 jaar na de oogst verder blijven ontwikkelen.



TAHBILK 'OLD VINES' CABERNET SHIRAZ

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed, van heel oude percelen, waaronder percelen shiraz uit 1860 en 1933 en cabernet sauvignon uit 1949.

Gemiddelde wijnstok leeftijd: meer dan 35 jaar. 51% cabernet sauvignon, 49% shiraz

Vergist in oude houten gistkuipen. Rijping van 18 maanden, deels op grote oude vaten, deels in kleine vaten, van vnl. frans eikenhout. Na blending van beide fracties wordt de wijn na een lichte filtering gebotteld. Het bouquet is robuust en genereus. In de mond volop fruit van donkere bessen en pruimen, gelaagd met tonen van specerijen gevat in een structuur van stevige en ferme tannine.

De lange afdronk, vol verrukkelijk fruit wordt verlevendigd door heerlijk frisse zuren. Mits onder de juiste omstandigheden bewaard zal hij na verdere flesrijping nog flink aan karakter en complexiteit winnen.



Scan de QR-code voor
nóg meer smakelijke
BBQ recepten.

AUSSIES & BARBIE...

In Australië wordt de barbecue liefkozend 'Barbie' genoemd en de Australiërs laten geen gelegenheid onbenut om de barbecue aan te steken. Een verjaardag, feestdag, de winst van het favoriete rugbyteam; het wordt gevierd met vlees of vis op de grill en een borrel in de hand. In Nederland zijn we tegenwoordig ook zeer bedreven geraakt in goed barbecueën, daarom een tweetal recepten die perfect passen bij de wijnen van Tahbilk...



LAMSBOUTROLLADE VAN DE BARBECUE

Voor 6 personen

Bereiding

Vraag de Keurslager de lamsbout open te snijden tot een dikke lap, waaruit de zenen en overtollig vet verwijderd zijn.

Meng het zout en alle kruiden goed door elkaar. Wrijf de binnenkant van het vlees lichtjes in met olijfolie. Verdeel vervolgens twee derde van het kruidenmengsel over het vlees.

Rol het lamsvlees strak op en knoop het dicht met 5 of 6 stukjes slagerstouw. Wrijf daarna ook de buitenkant van de rollade in met olijfolie en het restant van de kruidenmix.

Plaats de rollade op het rooster van de barbecue. Leg het bij een kolenbarbecue liever niet recht boven de kooltjes.

Draai het vlees regelmatig zodat het rondom wordt gegrild. Gaar het vlees bij een temperatuur van 125 graden tot een kerntemperatuur van 58 graden.

Laat het vlees 10 minuten rusten. Verwijder daarna voorzichtig het touw en snijd met een scherp mes mooie plakken van de rollade.

Ingrediënten

1 lamsbout (800 à 1.000 g)
3 takjes rozemarijn (alleen de naalden)
3 takjes tijm (alleen de blaadjes)
3 teentjes verse knoflook, in dunne plakjes
Olijfolie (extra vierge)
Grof zeezout
Peperkorrels, gekneusd

OOSTERSE SHORT RIBS

Voor 4 personen

Bereiding

Laat de short ribs op kamertemperatuur komen en verwarm de BBQ tot 110 graden (indirect garen). Meng de peper, het zout en de komijn door elkaar en wrijf de short ribs ermee in. Doe dit bij voorkeur een dag van tevoren. Gaar het vlees indirect op de BBQ met gesloten deksel tot een kerntemperatuur van 85 graden.

Maak ondertussen een saus door alle ingrediënten goed te mengen en 30 minuten te laten inkoken. Zeef daarna de saus. Verhoog de temperatuur van de BBQ tot 180 graden. Besmeer de short ribs met de saus en leg ze 15 minuten op de BBQ (als deze op temperatuur is). Het vlees moet een kerntemperatuur van 85 à 90 graden hebben. Bestrooi tot slot de short ribs met de pinda's, rode peper en lente-ui.

Ingrediënten

1 kg doorregen short ribs, schoongemaakt door de Keurslager
50 g pinda's, zonder vel, geroosterd en grof gehakt
2 lente-uitjes, fijngesneden
1 rode peper, fijngesneden
2 el komijn
Peper en zout

OOSTERSE SAUS

350 ml kippenbouillon
100 g suiker
200 ml sojasaus
4 teentjes knoflook, fijngesneden
4 rode pepers, fijngesneden
5 kruidnagels
2 stuks steranijs
2 kaneelstokjes
3 g venkelzaadjes
Rasp van 1 mandarijn





ASPERGES EEN STOKOUDE DELICATESSE

De grafbouwers van farao Sakkara, die leefde van 2750 tot 2625 voor Christus, vonden asperges al zo bijzonder dat ze bundeltjes asperges in de grafwanden uitbeitelden. Of zo lekker?

Want zoals bekend meenden de farao's zich de garantie te verschaffen voor een hemels leven in het hiernamaals, door zich in de piramiden te omringen met alles wat op het ondermaanse het leven mocht veraangenamen. Ten tijde van deze vereeuwiging hadden de asperges al een hele zwerftocht achter de rug. Er zijn aanwijzingen dat het plantje oorspronkelijk afkomstig is van de zoutsteppen van Oost-Europa en vandaar zijn weg vond naar het Nabije Oosten en het gebied rond de Middellandse Zee. Na de Egyptenaren leerden ook de Grieken de asperges kennen en waarderen.

De eerste berichten over het kweken van asperges komen uit de Romeinse tijd. Ook de eerste recepten zijn door de Romeinen beschreven. Van Julius Caesar bijvoorbeeld is bekend dat hij asperges voorgeschoteld kreeg bereid met mirre in plaats van met de destijds gebruikelijke olijfolie. Julius Caesar berispte zijn vrienden toen zij er hun misgenoegen over kenbaar maakten.

'Zeker', zei hij, 'het zou juist zijn niet te eten wat men niet lust, maar hij die dit verslijt

voor barbareneten is zelf onbeschaafd.' Ook in de tijd van de Romeinen werd er stevig gediscussieerd over de juiste wijze van bereiden van asperges. Keizer Augustus hield het, precies zoals wij tegenwoordig, op korte kooktijden. Hij had een geveugelde uitspraak die luidde: 'Men moet over het oplossen van een probleem niet langer doen dan de tijd die nodig is om asperges te koken.

Een paar eeuwen is het dan vrij stil rond de asperges. Maar de Middeleeuwen brengen weer wat leven in de brouwerij. De teelt van asperges blijkt dan via de kloosters eerst doorgedrongen te zijn tot de meer noordelijker streken. Schilders als Snijder, Rubens en Jan Steen schilderen bosjes asperges. En waren asperges in die tijd al eerder populair in landen als Italië, Frankrijk en Spanje, ook in Duitsland zijn er voldoende lekkerbekken te vinden voor het 'witte goud'. Overigens waren de Spanjaarden zo enthousiast over de asperge dat zij niet alleen het katholieke geloof naar Mexico brachten, maar ook de aspergeplant.

Een van de bekendste oude teeltgebieden is Argenteuil in de buurt van Parijs. Veel gerechten met asperges zijn naar Argenteuil vernoemd. In Nederland vindt de eerste aspergeteelt rond 1890 plaats in het Westland en met name in 's Gravenzande.

De intensieve tuinbouw verdringt uiteindelijk de asperge die wortel schiet in de omgeving van Bergen op Zoom.

Ook in het oosten van Nederland, rondom Wijchen en Nijmegen, krijgt de asperge voet aan de grond. Pas na de Tweede Wereldoorlog verschijnt Noord-Limburg op het toneel als aspergeteeltgebied.

ASPERGES EN WIJN

Een gepaste aspergewijn kiezen is niet altijd gemakkelijk. De intens aardse, zwavelachtige aroma's, en de wat licht-zoet-bittere smaak maken deze keuze vrij complex. Er bestaat niet zoiets als dé aspergewijn. Meestal kiezen we voor witte wijn bij asperges, niet te licht, maar ook niet te overheersend; de smaken van de asperges en de wijn moeten immers in balans zijn. Verder kiezen we voor wijnen zonder houtlagering, want het hout zal de subtiele smaken van de asperges teniet doen.

Wil je liever een rode wijn drinken bij asperges? Ga dan voor frisse, niet-houtgelagerde wijnen met niet al te veel tannines, zoals gamay, pinot noir of cabernet franc. Kies vooral geen zware rode wijn met veel tannines, want deze gaan niet samen met het zwavelachtige van de asperges.

KLASSIEKE COMBINATIES

Bij asperges op Vlaamse wijze (eieren, botersaus en peterselie) kiezen we voor frisse witte wijnen, met als "evergreen" de sauvignon blanc uit de Loire zoals bijvoorbeeld sancerre en pouilly-fumé.

Andere klassieke glaspartners zijn bijvoorbeeld ronde, frisse riesling, pinot gris, pinot blanc of een droge muscat, maar ook een Soave classico of een Siciliaanse grillo doen het prima. Voor een meer gedurfde combinatie, kies je een viognier uit Pays d'Oc, een **arneis** of een favorita uit Piemonte of een **verdejo** uit Rueda.

Combineren we asperges met een romige saus, dan mag de wijn ook wat voller zijn. Hierbij denken we in de eerste plaats aan een niet-hout gelagerde chardonnay of een volle viognier. Ook een pinot blanc (weissburgunder) doet het hier goed vanwege zijn milde zuren.

Bij asperges met zalm is een pinot gris uit de Elzas of een Oostenrijkse grüner veltliner een geschikte match. Bij gerookte zalm zou, bij wijze van uitzondering, een licht houtgerijpte chardonnay ook nog kunnen.

Asperges met grijze garnalen en hollandaisesaus vragen dan weer om een wijn met hoge smaakconcentratie zoals een Nieuw-Zeelandse sauvignon blanc. Gegrilde asperges serveren we met een krachtiger wijntype, zoals een grüner veltliner, wiens peperig karakter goed past bij de vegetale smaken van de asperges. Ook een stevige zuiderse rosé kan een mooie partner zijn.

Bij salades met rauwe asperges kunnen we een colombarde of een Franse chenin blanc serveren.



NEGRO ROERO ARNEIS D.O.C.G. SERRA LUPINI

De druivenstokken van de Arneis-druif staan op zo'n 300m hoogte, gericht op het zuidwesten. De ondergrond is van kalk en zand. Tijdens de oogst, die in september plaats vindt, krijgt 20% van de Arneis schilweking gedurende 8-10 uur. Daarna volgt de vergisting op RVS bij 15-17 °C. Er vindt geen malolactische gisting plaats.

De wijn wordt nog 4 maanden op de lies gehouden onder regelmatige battonage. Indien liggend bewaard, kan deze Roero Arneis 4 tot 5 jaar na de oogst gedronken worden. De intens strogele kleur van de Roero Arneis heeft een bouquet van geel fruit gecombineerd met acacia-bloemen en tropisch fruit. Het mondgevoel is zacht en intens met een smaakvolle en minerale finish.

PORTIA VERDEJO RUEDA BLANCO

De wijn is helder licht goudgeel met groene reflecties. De geur is intens en complex met tonen van steenfruit zoals perzik, met daarnaast een vleugje citrus en wat kruidige tonen.

In de mond is de wijn fris en aangenaam, evenwichtig met een vleugje bitter. De afdronk is lang en zuiver met kruidige tonen.

WIJN AAN TAFEL



Wijnsuggestie

Clos de Lunes
Argent Bordeaux
Blanc Sec

KIPFILET MET PANCETTA EN ASPERGES

Voor 4 personen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 120 graden. Smeer de kipfilet in met olijfolie en strooi er peper, zout en limoenrasp over. Omwikkel de kipfilet met pancetta en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Gaar ze in 20 minuten.

Kook de witte asperges 10 minuten in ruim water met zout. Zet de warmtebron uit en laat de asperges nog 5 tot 10 minuten staan. Bestrijk de groene asperges met olijfolie en gril ze circa 5 minuten in een hete grillpan. Snijd de onderkant van het roodlof en maak de blaadjes los. Smelt de roomboter in een steelpan, maar laat deze niet kleuren. Voeg de kappertjes toe en rasp en sap van een halve citroen. Breng de boter op smaak met peper en zout.

Schik het roodlof op 4 borden. Snijd schuine stukken van de witte asperges en leg ze in de bladeren van het roodlof.

Doe hetzelfde met de groene asperges. Trancheer de kipfilet en leg ze bij de groenten. Besprenkel de groenten met de kappertjes-citroenboter.

Ingrediënten

- 4 stuks kipfilet (700 g)
- 100 g pancetta
- 2 el olijfolie
- 1 limoen, rasp
- 4 stronkjes roodlof
- 250 g witte asperges, geschild
- 250 g groene asperges
- 100 g roomboter
- Halve citroen, rasp en sap
- 2 el kappertjes
- Peper en zout



ITALIAANSE VARKENSROLLADE MET PESTO EN CIABATTA

Voor 4 personen

Bereiding

Verwarm de oven tot 180 graden. Meng de tijm, rozemarijn, salie, het venkelzaad en de knoflook met 2 eetlepels olijfolie en breng het mengsel verder op smaak met peper en zout. Wrijf het vlees in met het kruiden- en specerijenmengsel en leg het in een met olijfolie ingevette ovenschaal. Plaats de schaal 45 minuten in de voorverwarmde oven óf tot de rollade een kerntemperatuur van 55 graden heeft bereikt.

Haal het vlees uit de oven en smeer het in met de honing en wat braadvocht. Laat het rusten op een snijplank en snijd er tot slot niet te dikke plakken van. Serveer de rollade met groene pesto en ciabatta.

Ingrediënten

- 1 kg varkensfiletrollade
- 3 takjes rozemarijn, naaldjes fijngenhakt
- 3 takjes tijm, de groene blaadjes
- 1 tak salie, de blaadjes fijngesneden
- 1 eetlepel venkelzaad, gekneusd
- 4 tenen knoflook, geperst
- Olijfolie
- 3 eetlepels honing
- Groene pesto
- Ciabatta
- Peper en zout
- Vleesthermometer



Wijnsuggestie

Negro Langhe
DOC Onorata

RISOTTO MET ASPERGES, PANCETTA EN BABYSPINAZIE

Voor 4 personen

Bereiding

Schil de asperges en verwijder de onderkant. Snijd de asperges heel klein (ter grootte van een rijstkorrel). Kook de aspergerijstkorrels in de bouillon beetgaar, tot het vocht is verdampd.

Voeg de geraspte Parmezaanse kaas, room en olijfolie toe. Snijd de pancetta in kleine stukken en bak deze even in een droge koekenpan tot het knapperig bruin is.

Verwarm de aspergerisotto tot die smeugig is. Leg een kookring van 10 cm doorsnede op voorverwarmde borden en schep hier de aspergerisotto in. Verdeel de spinazieblaadjes en de pancetta over het bord. Blus het vet uit de pan af met een scheutje witte port en schep dit over de babyspinazieblaadjes.

Ingrediënten

- 80 g pancetta
- 20 witte asperges
- 400 ml groentebouillon
- 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 4 el geklopte slagroom
- 100 g babyspinazie
- 2 el witte port
- 2 el olijfolie

Wijnsuggestie

Alvi's Drift
Reserve
Chardonnay





DE PERFECTE COMBINATIE!

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

IN DEZE EDITIE: DE ELZASSER KEUKEN

De Elzas is in de geschiedenis afwisselend in Duitse en Franse handen geweest. Dat zie je ook terug in de keuken en de lokale specialiteiten die toch wel erg afwijken van hetgeen in andere delen van Frankrijk gegeten wordt. Dat maakt de streek culinair ontzettend interessant. Zeker in combinatie met de in het gebied geproduceerde wijnen.

Een bekend gerecht, wat je in Nederland ook steeds vaker als lunch- of voorgerecht op een kaart ziet staan is tarte flambée. Hier beter bekend onder de Duitse benaming: flammkuchen. Het doet denken aan een pizza, maar dan met een veel dunner deeg en volgens de klassieke wijze belegd met crème fraîche, uien en spekreepjes. Veel rood wordt er in de elzas niet geproduceerd, maar wel de pinot noir en die zal lichtgekoeld heerlijk smaken bij een flammkuchen met spek.

Maar een mooie rijke pinot gris is ook heerlijk. Ook zuurkool wordt in de elzas veel gegeten. Choucroute garnie is een gerecht van zuurkool met gekookte aardappel en diverse soorten vlees, zoals worsten en spek. Het is een rijk gerecht.

De zuurkool wordt vaak al in de wijn gekookt. Maar daarnaast is een mooie riesling, bijvoorbeeld een grand cru Schoenenbourg van Dopff au Moulin, een 'match made in heaven' met dit gerecht. Wat ook in restaurants in de elzas gedaan wordt is een fles crémant d'alsace in het midden van het gerecht zetten tussen de zuurkool, en deze vervolgens na een flinke tik openen, waarna de mousserende wijn over de zuurkool spuit/stroomt. Erg lekker maar ook entertainment tijdens een avond uit.

Baeckeoffe is een ovengerecht dat langzaam wordt gegaard in de oven, tot wel twee en een half uur lang. Het bestaat vooral uit varkens- en/of lamsvlees, ui, wortel, prei, aardappel en witte wijn. Je kan hier zowel een pinot noir als een rijke witte wijn zoals riesling of pinot gris bij drinken.

Eigenlijk uit de Vogezen, maar munsterkaas wordt wel vaak in de Elzas gegeten. Het is een romig kaasje met een geel/oranje korst en een nogal sterke geur. Een heerlijke en klassieke combinatie is die met een gewürztraminer uit de Elzas.



DOPFF AU MOULIN CRÉMANT D'ALSACE CUVÉE JULIEN

Crémant d'alsace is een heerlijk betaalbaar alternatief voor champagne. De Cuvée Julien wordt gemaakt van pinot blanc en pinot auxerrois. De basis voor deze wijn is een heel lichte persing van de hele trossen: slechts 100 l per 150 kg druiven. De eerste vergisting vindt plaats in cuves. De tweede vergisting vindt plaats in de fles, geheel volgens de 'méthode traditionnelle'. Rijping op de fles: ca. 18 maanden. De wijn is helder goudgeel van kleur; heel fijne belletjes. De geur is fris en elegant, met een discrete florale toon.

De wijn is droog, met een zekere rijkdom in de mond. Kortom, de verfijning van de pinot blanc en de 'body' van de pinot auxerrois komen optimaal tot hun recht dankzij de 'méthode traditionnelle' en de lange rijping op de fijne lie. Hij kan prima als aperitief, bijvoorbeeld met een stuk tarte flambée.



DOPFF AU MOULIN RIESLING GRAND CRU SCHOENENBOURG

Schoenenbourg (letterlijk: de mooie heuvel) geldt als één van de meest prestigieuze Grand Cru-wijngaarden van de Elzas. Direct ten noorden van Riquewihr gelegen, ligt de wijngaard op een steile zuid- en zuidwest helling op een hoogte van 265-380 m boven zeeniveau. De Grand Cru meet in totaal 53,4 ha. De ondergrond bestaat uit keupergesteenten, mergel en kalksteenlagen, overdekt met een laagje grind, bont zandsteen en muschelkalk. De druiven zijn met de hand geoogst. Na afloop van de vergisting rijpt de jonge wijn in oude eikenhouten foeders, op de fijne 'lie'. Uiteindelijk wordt de wijn na 16-17 na de oogst gebotteld. Deze riesling kan uitstekend 10 jaar of langer na de oogst op fles verder rijpen en ontwikkelt dan een opmerkelijke aromatische complexiteit. De smaak is rijk, krachtig en evenwichtig, met tonen van witte peper en geconfijt citrusfruit. De afdrank is lang, mede dankzij de prachtige zuren.



DOPFF AU MOULIN PINOT GRIS DOMAINE FAMILIAL

Deze wijn is afkomstig van de Oberberg, een wijngaard in Riquewihr die al heel lang deel uitmaakt van het historische wijngoed van Domaines Dopff: een niet al te steile oosthelling op een hoogte van 330 meter, op een lichte, goed gedraineerde zandsteenbodem die rijk is aan organisch materiaal en mineralen. De wijn kan onmiddellijk gedronken worden, maar kan ook gerust nog zeker 6 tot 8 jaar verder rijpen. Jeugdig goudgeel van kleur.

De neus is rijk en intens, met tonen van rijp geel fruit en honing. Zijdezacht in de mond, rijk en mondvullend. Deze wijn is typerend voor een pinot gris van deels overrijpe druiven (de zgn. 'passerillage'): rokerig, honing en heel rijp steenfruit, zoals wijngaardperzikken en abrikozen. De heerlijke vruchtenzuren bieden een mooi tegenwicht aan al deze rijpe rijkdom met een fijn restzoet.



DOPFF AU MOULIN ROUGE DES 2 CERFS PINOT NOIR

Dit is een heerlijke ongecompliceerde wijn uit de Elzas, met volop fruit. Daardoor is deze ook zo breed inzetbaar. In de zomer kan je hem heel goed lichtgekoeld drinken, maar ook 's winters bij een rijk gerecht als baeckeoffe of choucroute garnie kan deze wijn heel goed gedronken worden. De wijn is helder lichtrood van kleur. Hij heeft geen houtlagering ondergaan. Hij heeft een fruitige en charmante geur met nuances van rood fruit (kers). Zacht, levendig en aangenaam fruitig van smaak.



FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

DE IDEALE ASPERGEWIJN



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



Bourgogne en chardonnay worden vaak in één adem genoemd en lijken welhaast synoniem. En het is waar, heel de Bourgogne mag worden gezien als het domein van de chardonnay.

Heel de Bourgogne? Nee, een klein dorpje blijft dapper weerstand bieden en kiest voor sauvignon blanc; Saint-Bris-Le-Vineux waar Marie-Noëlle en Laurent Ternynck hier loepzuivere wijnen maken. Hun Saint-Bris AC Sauvignon blinkt uit in aroma's van exotisch fruit, perziken en zwarte bessen maar ook bloemen. De wijn heeft een kruidige afdrank met tonen van koriander.



PATRICK VAN EGMOND
HUNTER'S GRÜNER VELTLINER



Bij grüner veltliner denk je normaal gesproken (terecht) aan Oostenrijk. En eerlijk is eerlijk, de mooiste komen daar ook vandaan. Maar dit exemplaar van Hunter's uit Nieuw-Zeeland is ook zeer geslaagd. Asperges eet je nooit op zichzelf maar er zit bijna altijd wel een sausje bij of gesmolten boter en bijvoorbeeld ham of gegrilde zalm. En dan zoek ik een wat rijkere witte wijn met toch een zekere frisheid. En dat heeft deze houtgelagerde grüner veltliner. Genieten!



LINDA VAN AKKEREN
DOPFF AU MOULIN, DOMAINE
FAMILIAL PINOT BLANC SUR LIE



Voor mij mag een wijn bij asperges wat meer lengte hebben. Klassieke begeleider is natuurlijk pinot blanc maar ik kies dan liever voor wat meer karakter. Bijvoorbeeld de pinot blanc 'sur lie' van Dopff au Moulin uit de Elzas. Een unieke pinot blanc, afkomstig van wijnstokken die staan aangeplant op een perceel met een klei- en kalksteen houdende bodem.

De wijn heeft een prachtig goudgele kleur. In de geur uitgesproken aroma's van bloemen en gedroogd fruit. Fris en droog van smaak, met een prachtige complexiteit.



BOUKE WIJLENS
DOPFF AU MOULIN CRÉMANT
D'ALSACE BRUT 'CUVÉE JULIEN'



Het aspergeseizoen is één van de belangrijkste culinaire seizoenen in Nederland. Er lijkt een eeuwigdurende discussie gaande te zijn over de vraag welke witte wijn het beste bij witte asperges past. Pinot blanc (weißburgunder), riesling, verdicchio, sauvignon blanc, grüner veltliner? Mijn advies, ga eens voor een mousserende wijn, zoals de Dopff Crémant d'Alsace Cuvée Julien Brut. Samengesteld uit gelijke delen pinot blanc en auxerrois, met een mollige mousse, fijne aroma's van toast, mild wit fruit en een vleugje anijs. Heerlijk bij asperges met gesmolten boter of hollandaisesaus, aangezien de bubbels en frisheid van de wijn door de vetigheid van de boter en hollandaisesaus snijden.



ROBERT HANDJES
BOURGOGNE ALIGOTÉ 'GRANIT',
DOMAINE MASSE



Iets is meestal klassiek omdat het zó voortreffelijk is, dat je het lastig kunt overtreffen. Neem nu de klassieke combinatie van asperges met ham, gekookt ei, een gekookte aardappel, fijngehakte peterselie en gesmolten boter: een rijk gerecht dat wel enig tegenwicht kan gebruiken.

Dat tegenwicht biedt de prachtige Bourgogne Aligoté 'Granit' van Domaine Masse. Het vakmanschap van Fabrice Masse in combinatie met de granietbodem waar de druiven groeien, zorgen voor een verrukkelijk opwekkende wijn, strakdroog, met een mooie mineraliteit, frisse zuren en dat alles afgerond met een vleugje hout. Als dat geen smullen wordt!



JOKE HOLSTER
CHEMIN D'ENTRE LES
MURS - SAUMUR BLANC



De goudgele kleur van deze karaktervolle wijn verradt de perfecte match met asperges, het witte goud.

Weliswaar asperges met iets meer 'aankleding' dan de traditionele Hollandse versie; denk bijvoorbeeld aan asperges met zalm of gegrilde asperges. Deze smaakvolle biologische saumur blanc komt van Château de Parnay, gelegen aan de Loire. De chenin druif die ervoor gebruikt is, heeft een elegante neus en aroma's van limoen, abrikoos en perzik. Een wijn met natuurlijke frisheid, rond en zacht met subtiele fruittonen die lang blijven hangen.



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 een leuke waardebon.

1.

Veel wijngebieden in Portugal bestaan uit voornamelijk leisteen. Welk wijngebied vormt hierop een uitzondering?

- A. Alentejo
- B. Ribatejo
- C. Dão



2.

De wijnstreek Entre-Deux-Mers ligt ingeklemd tussen welke twee rivieren?

- A. Dordogne en Garonne
- B. Lot en Garonne
- C. Ciron en Garonne

3.

Welke inheemse, Griekse wijndruif treffen we veel aan op het eiland Santorini?

- A. Savatiano
- B. Arinto
- C. Assyrtiko



4.

Een bekende Griekse wijn is de Nemea. Van welke Griekse wijnregio is deze wijn afkomstig?

- A. Thessalia
- B. Peloponnesos
- C. Thraki

De antwoorden van de afgelopen
voorjaarseditie 2024:

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

5.

De Grieken brachten wijnbouw naar Frankrijk en stichtten daar koloniën. Welke huidige plaats was destijds de grootste Griekse kolonie?

- A. Marseille
- B. Nice
- C. Agde



6.

Een zeer prettige wijn uit de Languedoc, met name goed passend bij vis en schaaldieren is picpoul de pinet in de typische groene fles. Hoe noemt men deze fles?

- A. Bouteille Bacchus
- B. Bouteille Neptune
- C. Bouteille Poseidon



7.

De wijngaarden rondom het plaatsje Pinet kijken uit over welke lagune?

- A. Etang de Thau
- B. Bassin de Nice
- C. Etang de Beziers

MEEDOEN?

Stuur uw oplossing vóór 30-07-2024 naar: mike.overvliet@monnik-dranken.nl met duidelijke vermelding van uw naam en uw telefoonnummer in combinatie met 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.

8.

Binnen de Languedoc bevindt zich een klein wijngebied met zowel Atlantische wijndruiven als ook de mediterrane druivenrassen aangeplant. Hoe heet dit wijngebied?

- A. Minervois
- B. Faugères
- C. Cabardès



9.

In welk jaar kreeg dit gebied de AOC status?

- A. 1999
- B. 1989
- C. 1979



10.

Fitou mag worden gezien als de oudste AOC binnen de Languedoc. Welke druivenrassen zijn hier verplicht?

- A. Syrah en carignan
- B. Carignan en cinsault
- C. Grenache en carignan



PRIJSWINNAAR



Mevrouw van de Visse-Welleman is de gelukkige winnares van de wijnquiz uit de afgelopen voorjaarseditie. Zij krijgt de waardebon uitgereikt door Marco Wagenaar, eigenaar van Kijk op Drank Slijterij in Goes.



Proeven, proosten, lekker eten en dansen: het kan zaterdag 26 oktober allemaal weer tijdens The Art of Drinks in de Kromhouthal in Amsterdam. Wijnmakers, bierbrouwers en sterkstokers van over de hele wereld komen invliegen om alles te vertellen over hun ambacht, oftewel: 'the art of.'

Verdeeld over verschillende area's kun je genieten van de mooiste wijnen, cocktails, bieren en spirits. In de wijnarea vind je ruim 20 wijnhuizen uit de hele wereld, van Australië tot Zuid-Afrika en van Italië tot Spanje. Alle wijnen staan open, waarvan de meeste gratis geproefd kunnen worden.



Daag je smaakpapillen uit en doe mee aan een van de vele masterclasses. Of combineer jouw favoriete drankje met de lekkerste gerechten van het Lowlander Restaurant. Geniet van live muziek en dans en proost samen met jouw vrienden tijdens de discobingo.



ZATERDAG
26 OKTOBER



SPECIALE ACTIE

Speciaal voor De Wijnkenner lezers hebben we een leuke actie: koop een ticket voor zaterdag 26 oktober en ontvang gratis een Wijn Proefpaspoort, ter waarde van €15,00. Met dit proefpaspoort kun je een selectie van 5 bijzondere wijnen proeven op The Art of Drinks.



ZONDAG 27 EN
MAANDAG 28 OKTOBER



Ben jij een professional in de horeca of vakhandel (wijnwinkel/slijterij)? Dan kun je een ticket aanvragen voor de besloten beursdagen van The Art of Drinks op zondag 27 en maandag 28 oktober.