

WIJN

KENNER

PHEBUS

PUURHEID UIT ARGENTINIË

DOPFF AU MOULIN

450 JAAR IN DE ELZAS

CAVINO & GRIEKENLAND

TERUG NAAR DE OORSPRONG VAN DE WIJNBOUW

NIX18

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

GT Concepts / OCC Crossmedia

Oplage

10.500 stuks



Technische specificaties en omschrijvingen in deze publicatie vallen onder de verantwoordelijkheid van de respectievelijke producenten. Specificaties kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaand bericht. Alle in deze publicatie genoemde merknamen of productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van hun respectievelijke bedrijven. Afbeeldingen en specificaties zijn niet bindend en louter illustrerend.

Copyright

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt of worden gereproduceerd door middel van druk, kopie, film, internet of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



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

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

De Wijnkenner supports WIM



Geniet van wijn,
maar drink met mate



CAVINO & GRIEKENLAND
PAGINA 16 - 19



DOPFF AU MOULIN
PAGINA 28 - 29

De Griekse beschaving geldt als de oudste beschaving van Europa. Het schijnt zelfs dat de Romeinen hun eigen geschiedenis deels hebben herschreven naar die van de Grieken. En natuurlijk weten we allemaal dat de wijnbouw in Europa begon met die van de Grieken.

In deze Wijnkenner een mooi uitgebreid artikel over de wijnen van Cavino. Dit Griekse familiebedrijf werd opgericht in 1958 en is door de jaren heen uitgegroeid tot één van de grootste producenten van Griekse wijnen. Zij maken prachtige wijnen. Blader snel naar pagina 16.

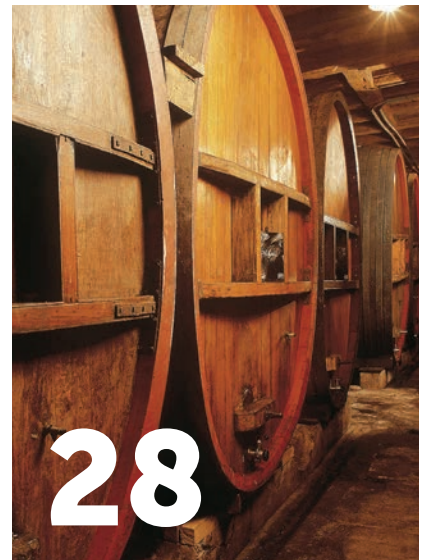
Griekenland en Italië doen in deze Wijnkenner overigens aan stuivertje wisselen want op pagina 24 en 25 valt een uitgebreid artikel te lezen over Belpoggio. Eigenaar Enrico Martellozzo kocht in 2005 een landgoed bij Montalcino. Dit landgoed gaf hij de naam Belpoggio, een verwijzing naar de perfecte ligging van de wijngaarden.

Pagina 30 voert u mee naar Frankrijk, naar de Languedoc-Roussillon. Op anderhalf uur rijden van Carcassonne bevindt zich het kleine wijngebied Cabardès. En omdat hier druivenrassen als cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc staat aangeplant, heeft dit gebied ook wel de bijnaam Bordeaux van de Languedoc. Het wijnhuis Lorgieril brengt hier zeer fraaie wijnen voort.

En natuurlijk bevat deze Wijnkenner ook weer de vaste rubrieken zoals de column van Michel van Tuil, de receptenpagina en de wijnquiz. Al met al weer een goed gevulde Wijnkenner en wij wensen u dan ook weer veel leesplezier.

Luuk Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN

Grand Cru **8** | Ook van druiven, maar geen wijn **15**

Onbekend maar niet onbeminde **20** | Een schilderij van Hubrecht Duijker **32**

Wijnklets met Michel van Tuil **33** | Wijn aan tafel **34** | De perfecte combinatie **36**

Favorieten van de redactie **38** | Wijnquiz **39**

ACHTERGRONDEN

Phebus: Puurheid uit Argentinië **4**

Alvi's Drift: Condrieu uit Zuid-Afrika **10** | Oogstnieuws **12** | Cavino & Griekenland **16**

Wijnwijs: Brunello di Montalcino, krachtpatser uit Toscane **22**

The Art of Drinks 2024 **26** | Dopff au Moulin: 450 jaar in de Elzas **28** | Lorgeril, Cabardès **30**



PHEBUS

PUURHEID UIT ARGENTINIË

Het logo van het Argentijnse wijnhuis Phebus is niet voor niets gekozen, want Phebus is de bijnaam voor Apollo, de zonnegod uit de Griekse oudheid en staat symbool voor licht en puurheid. Daarnaast staat de zon in de Argentijnse vlag, een land waar de eigenaar en hoofd wijnmaker Hervé Joyaux Fabre samen met zijn vrouw Diane in de jaren '90 neerstreken om een wijnhuis te beginnen.

Hervé stamt uit een familie van Bordeauxse wijnhandelaren. Hij raakte gefascineerd door Mendoza en met name door de kwaliteit van malbec daar die zo anders is dan die uit Bordeaux of Cahors.

Hij wilde gaan investeren in Mendoza. Snel daarna kocht hij een aantal hectare malbec in Vistalba, een prestigieus terroir binnen Mendoza's traditionele topzone Luján de Cuyo. Deze kwalitatieve wijngaarden waren aangeplant in 1908.

Daarna volgden ook wijngaarden in hogere delen van Mendoza, zoals Valle de Uco, maar ook in Patagonië. Daar in de Alto Valle del Río Negro waren ze een van de eerste grote investeerders van internationale komaf.

Hervé is één van de pioniers op het gebied van Argentijnse wijn gemaakt van één druivensoort. Hij ging er namelijk als eerste toe over om malbec als mono-cepage te maken. Malbec is gevoelig voor rot maar in het droge Argentinië voelt deze druif zich prima op z'n gemak. De smaak van de druif kenmerkt zich door veel zwart fruit, zeg maar een bommetje fruit in je glas. Malbec als mono-cepage waren ze toen nog niet gewend in Argentinië, inmiddels doet bijna iedereen het.

Toewijding en persoonlijke stijl zijn de essentiële elementen voor de kwaliteit waar Phebus voor staat. Het bedrijf combineert de moderne manier van wijnmaken, het terroir van de diverse wijngebieden in Argentinië en de "savoir faire" uit Bordeaux voor het maken van wijnen met een unieke persoonlijkheid. Hervé's passie en kennis stellen hem in staat om exceptionele wijnen te maken, die internationaal bekroond zijn en in meer dan 20 landen gedronken worden. Ook is Hervé Fabre al twee keer uitgeroepen tot Red Winemaker of the Year door de organisatie van de IWC, the International Wine Challenge. Deze prestigieuze award wordt ook wel 'de Oscar van de wijnindustrie' genoemd.

Daarnaast werd hij uitgeroepen tot Wine Producer of the Year van Argentinië in 2017.

De druiven voor de wijnen die Phebus produceert, komen uit de beste gebieden in Mendoza en (Alto Valle de Rio Negro). Daar zijn de omstandigheden ideaal voor de malbec en andere druivenrassen. Deze gebieden representeren het beste van het Argentijnse terroir.

In 2015 besloot Hervé weer wijn te gaan maken in Frankrijk, maar dan wel in Cahors, want malbec moest het zijn. Cahors is de bakermat van de malbec, hoewel ze het daar cot noemen. Door het druivenras en het terroir zijn de wijnen van Cahors diep donkerrood. Het zijn in het algemeen stevige kerels. Het aandeel malbec in de wijnen moet in Cahors minimaal 70% zijn. Hervé Fabre bracht zijn Argentijnse ervaring mee en maakt wijnen met veel fruit én weer met alleen malbec. Door zijn naam en faam werd hij met open armen ontvangen door de wat gesloten wijnboerengemeenschap in Cahors.

Nu pendelen Hervé en Diane tussen Frankrijk en Argentinië. Een geluk dat de oogsttijd in de twee landen niet op het zelfde tijdstip valt.

TIJD VOOR VERNIEUWING

Na ruim 10 jaar vond voornamelijk Diane het tijd voor nieuwe modernere etiketten die de personaliteit van Phebus, zon en licht, goed uitstralen. Het kleurenpalet is daarop afgestemd, horend bij het Argentijnse landschap waar de wijn vandaan komt.

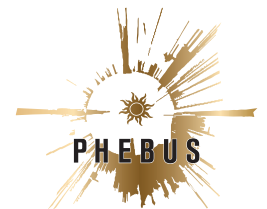
Blauw voor de Mendoza dat staat voor de blauwe luchten die altijd boven de wijngaarden hangen. Rood voor de Uco Valley, en groen voor Patagonië met de weelderige wijngaarden die goed gedijen in het koelere zuidelijke klimaat. De Gran Reserva Malbec uit Mendoza en de Gran Reserva Merlot uit Patagonië kregen een meer klassieke uitstraling van ivoor en steenkool die de elegantie van deze twee wijnen goed illustreert.

Hierin vind je Hervé's filosofie van minimale interventie – hij gelooft dat wijn een expressie moet zijn van het fruit en de wijngaard. Zijn Phebus wijnen zijn altijd gemaakt op fruit en hij gebruikt hout alleen als ondersteuning, het domineert nooit.

Reden temeer om deze toegankelijke wijnen te proberen!



NIEUWE ETIKETTEN UITSTRALING & LOGO

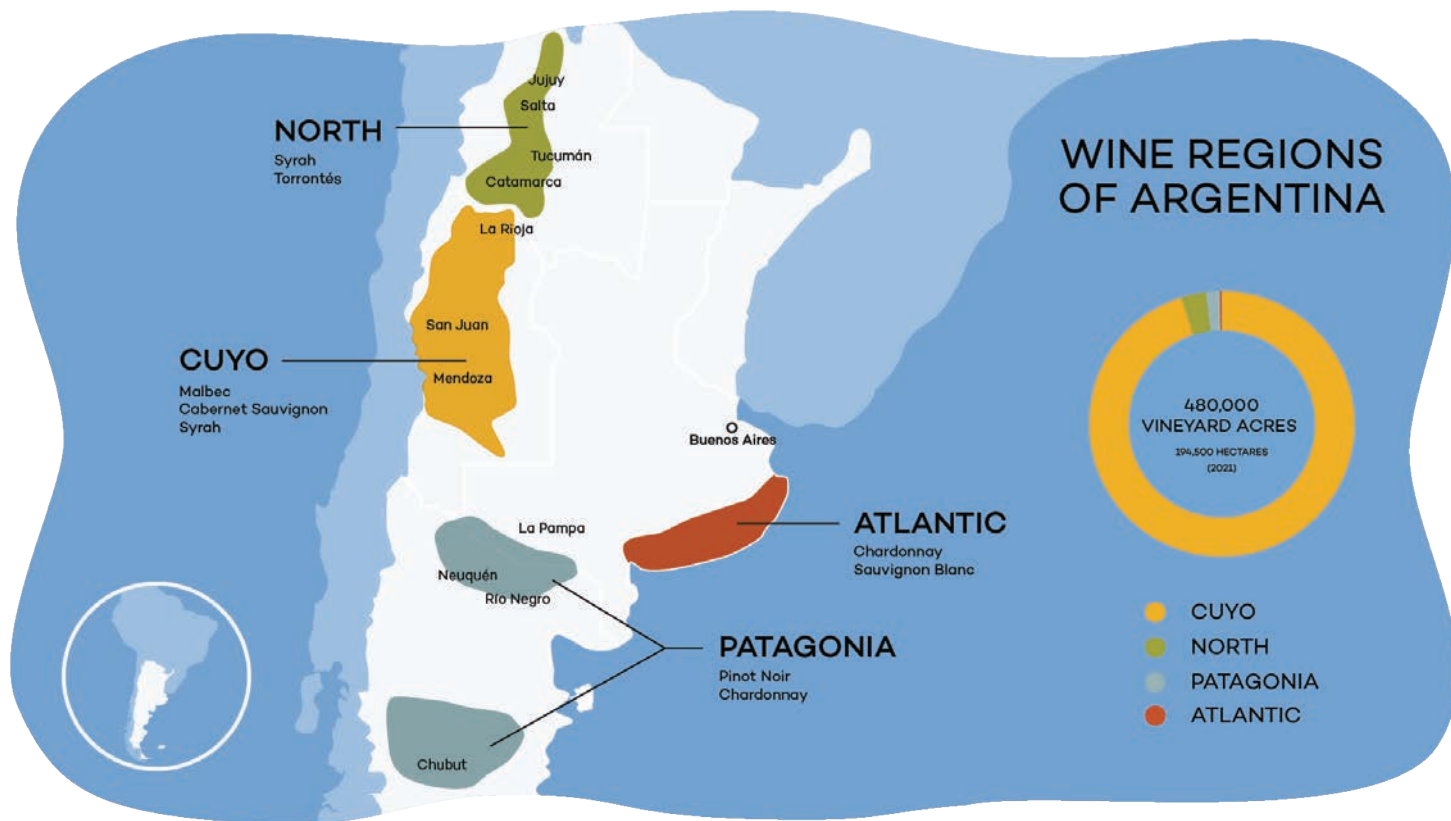


MENDOZA



PATAGONIA





WIJNREGIO'S ARGENTIJNSE WIJNEN

Argentinië heeft een aantal bekende wijnregio's, we zetten de meest bekende even netjes onder elkaar:

Mendoza: gelegen aan de oostelijke rand van de Andes, is Mendoza de grootste en meest beroemde wijnregio van Argentinië. Het produceert een breed scala aan wijnen, waaronder de beroemde malbec druif.

Salta: gelegen in het noordwesten van Argentinië, is Salta een hooggelegen wijnregio met wijngaarden die tot 3.000 meter boven zeeniveau liggen. Het produceert voornamelijk witte wijnen waarvan de torrontés druif de meest voorkomende is.

San Juan: gelegen ten noorden van Mendoza, heeft San Juan een droog klimaat en produceert voornamelijk shiraz druiven.

La Rioja: gelegen in het noordwesten van Argentinië, produceert La Rioja voornamelijk malbec, cabernet sauvignon en syrah.

Patagonië: gelegen in het zuiden van Argentinië aan de Rio Negro, de meest zuidelijke wijngaarden ter wereld vindt men hier terug. Patagonië is een opkomende wijnregio die voornamelijk pinot noir, malbec en chardonnay produceert.

GESCHIEDENIS ARGENTIJNSE WIJNEN

De geschiedenis van wijnbouw in Argentinië gaat terug tot de zestiende eeuw, toen Spaanse missionarissen druivenstokken introduceerden in het land. De wijnbouw nam echter pas echt toe in de 19e eeuw, toen veel Europese immigranten, vooral uit Italië en Spanje, naar Argentinië trokken en wijngaarden begonnen te planten.

Met wat ups en downs is Argentinië nu de zevende grootste wijnproducent ter wereld en is malbec het internationale visitekaartje.





GRAND CRU

DULUC DE BRANAIRE DUCRU 2018

De geschiedenis van Château Branaire-Ducru (4e Grand Cru Classé) begint rond 1680 wanneer Jean-Baptiste Braneire het buitengewone potentieel van het terroir zag en een deel van het Beychevelle-landgoed kon kopen. Zijn afstammelingen, de familie Du Luc, hebben in 1824 het prachtige château in neoklassieke stijl gebouwd. Het landgoed werd geërfd door Gustave Ducru en bleef tot 1919 in handen van de familie Ducru. Deze familienamen vindt je terug in de naam van het château en de wijn.

In 1988 nam de familie Maroteaux het château over en schrijft een nieuw hoofdstuk in de geschiedenis van dit château. Na ingrijpende renovaties van zowel het château, de wijngaarden als de wijnkelders, haalt de familie het maximale uit dit uitstekende terroir.

De 60 hectare aan wijngaarden zijn gelegen in het hart van de Médoc, in het zuidelijke en één van de warmste delen van de appellatie St. Julien. Er zijn ongeveer 15 verschillende microterroirs.

De merlot groeit uitstekend op de bodems met meer klei, terwijl de cabernet sauvignon perfect rijpt op de bodems met gravel en kiezels. Daarnaast staat ook een klein percentage cabernet franc en petit verdot aangeplant.

Duluc de Branaire-Ducru 2018

De Duluc de Branaire-Ducru 2018 is de tweede wijn van het château, gemaakt van cabernet sauvignon (57%), merlot (39%), cabernet franc (3%) en petit verdot (1%). Nadat de druiven met de hand geplukt zijn, vindt de vergisting plaats in temperatuurgecontroleerde RVS vaten op een temperatuur van 25-27°C met 3-4 weken schilweking. Vervolgens rijpt de jonge wijn in Frans eikenhouten vaten (20% nieuw) voor 12 maanden.

Dit resulteert in een prachtige expressie van St. Julien, maar wel wat één die wat toegankelijker is dan de Grand Vin. Diep van kleur en een expressieve en complexe neus met veel rijp fruit en wat kruidige tonen. Rond van smaak en met een levendige afdrank. Fruit, frisheid en elegantie kenmerken de Duluc de Branaire-Ducru, die al toegankelijk is in zijn jonge jaren, maar ook een bewaarpotentieel heeft van 30 jaar.



GRAND CRU

CHÂTEAU LAROQUE – SAINT-ÉMILION – LES TOURS DE LAROQUE 2019

Het château met zijn 12e-eeuwse toren is een imposant bouwwerk, gelegen ten zuiden van het dorpje Saint-Christophe-des-Bardes. Het lijkt wel op een defensief bolwerk dat Saint-Emilion beschermt.

Het ligt op een plateau van kalksteen, waar het château ook zijn naam aan ontleent, en bevindt zich op één van de beste locaties van Saint-Emilion. In de loop der eeuwen is het château in handen geweest van verschillende families.

In 1935 kocht de familie Beaumartin het château, dat na de phylloxera en de daaropvolgende crisistijd in verval staat verkeerde. De familie blies het château weer nieuw leven in en in 1996 behaalde het de status van Grand Cru Classé St. Emilion.

Ooit was er maar liefst 270 hectare wijngaarden, inmiddels is dat 61 hectare, maar Château Laroque is daarmee nog steeds het grootste château in Saint-Emilion.

Les Tours de Laroque 2019

De Les Tours de Laroque is de tweede wijn van Château Laroque en is wat vriendelijker en fruitiger dan de Grand Vin, maar reflecteert zeker de klasse van Saint-Emilion. Jaargang 2019 is een blend van 96% merlot en 4% cabernet franc. De druiven worden met de hand geplukt, en komen van wijnstokken die meer dan 30 jaar oud zijn. De vergisting vindt plaats in kleine betonnen en roestvrijstalen tanks, waarbij remontage zorgt voor een verfijnde extractie van de aroma's. De wijn rijpt daarna 13 maanden, deels op barrique.

Het resultaat is een wijn met veel fruit (rood fruit, bramen, pruim), tonen van chocolade en wat kruidigheid. Medium-body met mooie zachte tannines. De textuur is geconcentreerd en elegant, de afdronk lang en geweldig.



VIOGNIER RESERVE VAN ALVI'S DRIFT, DE CONDRIEU VAN ZUID-AFRIKA

Iedereen die in Zuid-Afrika viognier zegt, zegt Alvi's Drift.

Het wijndomein staat het meest bekend om zijn viognier. Een moeilijke druif om te verbouwen en wijn van te maken maar Alvi van der Merwe is er een meester in. Vele wijnmakers in Zuid-Afrika wagen zich er niet eens aan. En nu heeft hij zelfs een nieuwe wijn gemaakt, de Viognier Reserve.

Toen Alvi in 2004 fulltime als wijnmaker op zijn farm ging werken (hiervoor was hij huisarts) wilde hij iets doen wat anderen in Zuid-Afrika nog niet hadden gedaan. Met alleen maar druiven uit zijn eigen wijngaarden was de Signature Viognier een van de eerste wijnen die hij maakte, een wijn gemaakt op zijn fruit. Geen houtlagering maar 'gewoon' heerlijk fruit: abrikozen, witte perziken en citrusbloemen stuiven het glas uit. Elegant en aromatisch met een hint cashewnoten. Ze noemen hem ook wel de witte wijn voor de rode-wijndrinker. Vervolgens maakte hij een CVC – een op Frans eikenhouten vaten van 300 liter vergiste wijn gemaakt van de chenin blanc (67%), de viognier (17%) en de chardonnay (16%).

Ook die geeft de abrikozen en witte perziken als aroma's maar doordat de chenin blanc hier de hoofdrol speelt, kunnen er aroma's van rijpe meloenen, geroosterde noten en butterscotch bij. Een prachtige balans tussen hout, fruit en zuren en top bij de Oosterse keuken.



Als meester van de viognier is er natuurlijk nog wel een uitdaging voor een wijnmaker als Alvi van der Merwe: de wereldberoemde Condrieu! Dit dorp in de noordelijke Rhône-vallei is wereldberoemd om zijn (dure) wijnen 100% gemaakt van de viognier-druif.

De wijngaarden van Condrieu liggen op steile hellingen en zijn moeilijk te bewerken. Hier vindt men rijke en weelderige wijnen. In het algemeen kenmerken condrieu-wijnen zich door een soepel, maar vettig mondgevoel met exotische fruittonen en een aantrekkelijke frisheid. In de geur vinden we associaties van bloesem en abrikoos. Veel van de wijnen worden op houten vat gelagerd (en gefermenteerd).

Met deze wijn als voorbeeld ging Alvi aan de slag. Het resultaat is verbluffend: een zeer complexe mondvullende wijn. De optimaal rijpe druiven worden met de hand geplukt in de koele vroege ochtenduren. De voorkeur wordt gegeven aan het vrije loop-sap. Daarna wordt de fermentatie gestart met wilde gisten in een combinatie van cement- en rvs tanks. De gisting wordt vervolgens voltooid in 100% Franse eikenhouten vaten.

De eerste oogst, de Reserve Viognier 2023 is een stralende, bleekgouden witte wijn die boeit met een verleidelijk boeket van rijpe perzik, sappige abrikoos en aroma's van tropisch fruit, waaronder mango en ananas. Subtiële hints van bloemenparfum en genuanceerd eikenhout door de rijping in Frans eikenhouten vaten voegt complexiteit toe, met delicate tonen van geroosterd korianderzaad en vanille. De wijn geeft een rond mondgevoel en een lange, aanhoudende afdronk.

Alvi's vrouw, Junel heeft al het één en ander uitgeprobeerd als wijn/spijs combinatie in de keuken. Zij vindt hem perfect bij gerechten met romige zeevruchten, risotto's of aromatische Thaise curry's. Daar kunnen wij wel inkomen. Serveer hem niet té warm, tussen de 10-12°C is ideaal.









OOGSTNIEUWS

FRANKRIJK



De verwachtingen voor de oogst van 2024 zijn voorzichtig en aan de lage kant. De verwachting is een daling van circa 15% met het jaar hiervoor en een daling van circa 5% ten opzichte van het gemiddelde van de laatste vijf jaar.

De redenen: vorst in het voorjaar, veel schimmeldruk en meeldauw en tot slot zijn een flink aantal wijngaarden gerooid. Uiteraard lopen de verschillen flink uiteen per regio: de voorjaarsvorst en hagel hebben een negatieve impact op de oogst in de Champagnestreek.

De vele regen en meeldauw zorgen vooral voor een lagere productie in Bourgogne, Beaujolais, de Elzas, Savoie en de Jura. Meer naar het zuidwesten heeft men vooral een tekort aan water.

CHILI



De oogst van Chili wordt gekenmerkt door een hoge kwaliteit maar een lagere opbrengst. Vooral de blauwe druiven hebben een zeer goed oogstjaar achter de rug. Vooral in het zuiden zorgde het koude, natte voorjaar voor een vertraagde groei en rijping. De kwaliteit van de blauwe druiven was daarentegen uitstekend, met gematigde alcoholgehaltes en rijpe tannines. In het noorden zorgen hogere temperaturen en de korte milde winter voor een vervroegde oogst.

Het gebrek aan regenval zorgde voor een daling van 20% van de opbrengsten. Gemiddeld is de oogst van 2024 circa 10% lager uitgevallen dan het meerjarig gemiddelde.

ROCIADA EL 4-7-08
HOLANDA PA

1
—
70



CARLOS I

OOK VAN DRUIVEN, MAAR GEEN WIJN..

Spaanse brandy's zijn vermaard en mogen in één adem worden genoemd met wijndistillaten als cognac en armagnac. De term 'brandy' is een verzamelnaam voor gebrande wijn, of te wel afgestookte wijn en is een directe afgeleide van het Nederlandse woord brandewijn. In tegenstelling tot brandewijn tegenwoordig moet de basis van 'brandy' altijd wijndruiven zijn. Brandy als verzamelnaam voor wijndistillaten zoals inderdaad cognac, armagnac maar ook Asbach Uralt, Vecchia Romagna etc.

Terug naar Spanje, naar Osborne Carlos Primera. Deze uitzonderlijke Spaanse brandy is vernoemd naar Karel I van Spanje, in het Spaans Carlos, hertog van Bourgondië en keizer van het Heilige Roomse Rijk. Bij ons in Nederland beter bekend als Karel V (1500-1558). Carlos I was dus heerser over uitgestrekte gebieden in West-, Midden- en Zuid-Europa, evenals de Spaanse koloniën in Amerika en Azië. In 1519 werd hij tot Romeinse keizer gekroond en regeerde hij over het grootste rijk sinds de tijd van Karel de Grote.

Carlos I Imperial XO Brandy de Jerez Solera Gran Reserva wordt verkregen met behulp van het solera-criadera-systeem, het traditionele, authentieke systeem dat vooral bekend is voor het laten rijpen van sherrywijnen.. Het is een dynamisch systeem waarbij wijnen uit verschillende stadia van het rijpingsproces, van zeer jong tot zeer oud, met elkaar worden gemengd om zodoende één type wijn met consistente, specifieke kenmerken te verkrijgen. Deze wijn is dus het resultaat van het combineren van alle verschillende jaargangen.

Dit geldt voor alle soorten sherry; van de strak droge fino uit Jerez de la Frontera en El Puerto de Santa Maria, en de elegante manzanilla uit Sanlúcar de Barrameda, en dus ook de Carlos I Imperial XO Brandy de Jerez Solera Gran Reserva.

Het proces van het maken van Carlos I Imperial XO Brandy de Jerez Solera Gran Reserva begint met het selecteren van Spaanse wijndruiven als airén. Vervolgens vindt de distillatie plaats in koperen ketels volgens de ambachtelijke Arabische methode Tomelloso. Deze "handcrafted" methode wordt nog maar door een handvol traditionele Spaanse brandy distilleerderijen gehanteerd en is nog het beste te vergelijken met de traditionele manier van distilleren van cognac. Na het distillatieproces rust het distillaat voor minimaal twintig jaar op Amerikaanse eikenhouten vaten die daarvoor zijn gebruikt voor de vatrijping van premium Oloroso- en Amontillado sherry's.

Carlos I Imperial XO Brandy de Jerez Solera Gran Reserva mag als één van de weinige Spaanse brandy's de beschermde herkomstbenaming D.O. Jerez voeren op het moment dat de "aging" van de eau-de-vie heeft plaatsgevonden binnen de grenzen van de denkbeeldige driehoek Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria en Sanlúcar de Barrameda.

Vanwege het traditionele exclusieve rijpingssysteem waar kunst en ervaring gecombineerd worden, is deze brandy van super kwaliteit. De brandy heeft een intense kleur. Deze drank geeft een intens aroma vrij van vanille en cacao. De smaak is doortastend en zeer uitgebalanceerd.



Carlos I Imperial XO Brandy de Jerez Solera Gran Reserva





CAVINO & GRIEKENLAND

Griekenland is de bakermat van de wijnbouw in Europa. Wijn was een belangrijk onderdeel van de culturele beschaving in de Griekse Oudheid en kwam voor in de verhalen van de Griekse mythologie. In de Griekse legende is Dionysus de god van de wijn. Hij was de buitenechtelijke zoon van oppergod Zeus en Semele, de dochter van koning Kadmos, en nam als volwassen (half)god niet alleen de eerste wijnstok mee uit Klein-Azië (wat nu Turkije is) maar plantte deze ook.

Uit die wijnstok werd de eerste wijn gewonnen, waarna het de missie van Dionysus werd om deze nieuwe ontstane drank over de wereld te verspreiden. Wijn werd in het oude Griekenland bewaard en vervoerd in amforen, aardewerken kruiken met twee oren. Zo brachten de Grieken wijnen naar het vasteland van Frankrijk en Italië. Dat weten we omdat er de afgelopen decennia op de bodem van de Middellandse Zee talloze van deze

amforen aangetroffen zijn. Met name Italië werd door de Grieken als ideale plek voor wijnbouw gezien en men gaf het schiereiland de naam Enotria, letterlijk wijnland.

De Griekse wijnbouw heeft lang vastgehouden aan inheemse druivenrassen, en terecht. Wijndruiven als assyrtiko, xinomavro, agiorgitiko brengen prachtige wijnen voort. Toch staan er ook de nodige internationale druivenrassen aangeplant zoals cabernet sauvignon en syrah. Griekse blends met syrah, merlot, cabernet franc en grenache kunnen ook zeer interessant zijn.

GESCHIEDENIS

De wijnbouw in Griekenland, en daarvoor moeten we 4000 jaar terug, begon in de kuststreken. De Grieken waren een zeillustig volk en bezaten veel eilanden in het oostelijk deel van de Middellandse

Zee en later ook meer naar het westen. Vanuit de kustregio's verplaatste de wijnbouw zich gestaag uit over de landschappen in het binnenland, die vooral in het noorden, aan de grens met Bulgarije, in steile gebergten overgaan.

Griekse wijn bleef niet beperkt tot Griekenland zelf, maar werd geëxporteerd over het hele Middellandse Zeegebied. Kolonies die door de Grieken werden gesticht, zoals die in Zuid-Italië en Sicilië, speelden een centrale rol in de verspreiding van wijnbouwkennis en de Griekse wijncultuur.

In de moderne tijd heeft het Griekse wijnbouwerfgoed een renaissance beleefd. Wijnmakers herontdekken en doen oude druivensoorten herleven, zoals assyrtiko en agiorgitiko, terwijl ze moderne technieken omarmen. Griekse wijnen hebben internationale erkenning gekregen voor hun kwaliteit en diversiteit.



VANDAAG DE DAG

In veel delen van Griekenland wordt nog altijd wijn verbouwd. De op één na grootste wijnregio is de Peloponnesos. Deze regio is goed voor meer dan een derde van de totale Griekse wijnproductie productie. Ongeveer 180 wijnbouwers zijn hier actief en de totale wijngaardoppervlakte bedraagt zo'n 19.500 ha. Het is een zeer verbrokkelde wijnregio.

Op deze Peloponnesos vinden we ook Cavino, een Grieks familiebedrijf dat werd opgericht in 1958 door Konstantinos Anastasiou en Ioannis Douskas. Door de jaren heen is het bedrijf uitgegroeid tot één van de grootste producenten van Griekse wijnen. De familie heeft vier wijnhuizen gebouwd voor de productie van de verschillende wijnen. Het moderne wijnhuis van Cavino ligt in Aigio, het historische wijngoed Mega Spileo (van origine een klooster) is gelegen in het hart van nationaal park Chelmos-Vouraikos, in de schaduw van een rotsmassief op circa 800 meter hoogte.

Hier wordt een scala aan Griekse wijnen geproduceerd, met de nadruk op inheemse druivenrassen. Daarnaast heeft het bedrijf nog een wijnhuis in Patras, voor de productie van mavrodaphne van Patras en een wijnhuis op Samos, waar de muskaatdruiven worden gevinifieerd voor de zoete samos wijnen. Het wijnhuis Cavino maakt dan ook diverse soorten wijn. Naast de alom bekende retsina, imiglykos, mavrodaphne en Samos wijnen, worden er door Cavino ook wijnen gemaakt van inheemse druivenrassen afkomstig uit appellaties als Nemea en Naoussa.

CAVINO



NEMEA RESERVE RED

Volle, ronde rode wijn, 100% agiorgitiko, afkomstig uit de hoger gelegen percelen in Nemea, op circa 500m boven zeeniveau.

De wijn is dieppaars van kleur, met in de neus donkere fruittonen, pure chocolade en een romige ondertoon. De afdronk is licht kruidig en zijdezacht.



NEMEA GRANDE RESERVE RED

Krachtige rode wijn, 100% agiorgitiko, afkomstig uit de hoog gelegen percelen in Nemea, op circa 800m boven zeeniveau. Houtrijping in Amerikaans en Frans eikenhouten vaten gedurende 18 maanden. Vervolgens blijft de wijn nog minimaal 12 maanden rijpen op fles voordat deze wordt vrijgegeven. Rijk van smaak met donkere fruittonen, vanille- en kokosaroma's en een zijdezachte, complexe afdronk.



NAOUSSA XINOMAVRO

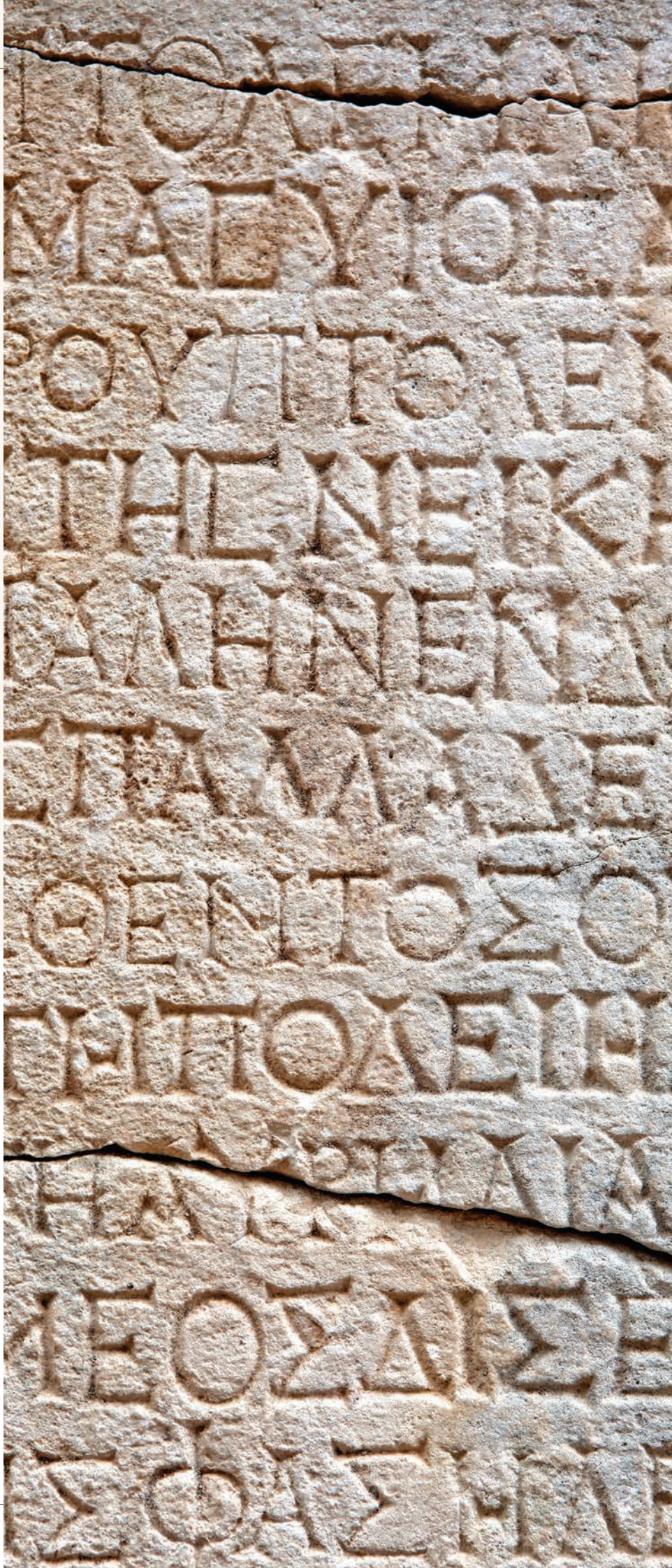
De xinomavro druiven, afkomstig uit Naoussa, worden bij binnenkomst nauwkeurig gesorteerd op kwaliteit. Vervolgens ondergaat de wijn, na vergisting, de malolactische omzetting in RVS tanks. Het resultaat is een krachtige rode wijn, met een stevige structuur, fijne kruidigheid en aroma's van kersen.

CAVINO



NEMEA AGIORGITIKO

Rode wijn uit Nemea, afkomstig van wijngaarden op ruim 300 meter boven zeeniveau. Na persing ondergaat de most een vergisting van 10 dagen in tank. Het resultaat is een soepele rode wijn, met een dieprode kleur. De wijn heeft aroma's van rijp rood fruit, lavendel en butterscotch. De smaak is sappig met zijdezachte tannines.





ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Liefhebbers van klassieke druivenvariëteiten kunnen in Griekenland hun hart ophalen.

Niet minder dan 300 soorten staan hier aangeplant. En natuurlijk geeft de ene wijndruif een net wat smakelijker resultaat dan de andere. Bijvoorbeeld de xinomavro, wat in het Grieks zoveel betekent als zuur (xino) en zwart (mavro). Men heeft in Griekenland deze druif op tamelijk grote schaal aangeplant en gelukkig neemt hij een aanzienlijk deel van de wijngaarden in de noordelijke helft van het land voor zijn rekening. Wijnen afkomstig van xinomavro zijn van goede kwaliteit, zijn in hun jeugd vrij donker van kleur en bezitten zonder uitzondering de nodige zuren, ook als de wijn al wat ouder is.

Vaak wordt er in wijnboeken de vergelijking gemaakt met grenache noir, met pinot noir of met nebbiolo. En zeker die laatste heeft nog de meeste overeenkomsten met xinomavro; fijne zuren, een zekere 'aardsheid in de geur', een grote bewaarcapaciteit en dikwijls een vroegtijdige verkleuring. Zie hier ook weer de vergelijking met grenache noir.

Xinomavro is veeleisend. Het juiste terroir, veel aandacht in de wijngaard, lage opbrengsten per hectare en de juiste weersomstandigheden zijn vereist om zichzelf in al zijn glorie te openbaren. Dit intrigerende druivenras levert een unieke wijn die extreem veelzijdig, krachtig, maar niet overweldigend of verzadigend is. Het heeft een complexe, uitdagende persoonlijkheid terwijl het tegelijkertijd een ideale begeleider is

van gerechten met intense en rijke smaken, een verplicht kenmerk van alle Griekse wijnen. Xinomavro wijnen worden meestal op de markt gebracht als ze minimaal twee jaar oud zijn en een aanzienlijk deel van die tijd in eiken en in flessen hebben doorgebracht. Deze wijnen ontwikkelen mooi door en zijn helderrood van kleur, met stevige tannines, een strakke structuur, heldere zuren en een persoonlijkheid die pure elegantie uitstraalt.

De essentie van het xinomavro karakter vind je in de complexe, verschillende aroma's van rood fruit, bloemen, tomaten, olijven, gedroogde pruimen, tabak en noten, terwijl houtrijping naar voren komt in de subtiele hints van kruiden. Het flesverouderingspotentieel van deze wijnen is lang en opmerkelijk. Xinomavro is ook veelzijdig: juist omdat de schil van de druif nauwelijks kleurstoffen bevat, kan men hier gemakkelijk een 'blanc de noir' van maken, maar ook dynamische rosé. Vanzelfsprekend ook rode wijnen die zeker de moeite van het bewaren waard zijn. Ook worden er mousserende wijnen gemaakt van xinomavro en er bestaan zelfs zoete wijnen gemaakt van xinomavro.

Geplant in hoofdzakelijk Centraal- en Noord-Griekenland, is xinomavro alleen verantwoordelijk voor of neemt deel aan de PDO Naoussa, PDO Amyndeio, PDO Goumenissa en PDO Rapsani wijnen. Waarbij PDO de Engelse benaming is (Protected Designation of Origin) voor wat wij AOC zouden noemen. Xinomavro wordt ook geblend in de stille droge en mousserende Amyndeio-

wijnen. Xinomavro leent zich zeer goed om te blenden. Sommige wijnmakers kiezen voor mildere internationale druivenrassen of inheemse Griekse exemplaren als stavroto en krassato en negoska, zodat de wijnen ook jong aantrekkelijk worden. Charismatisch xinomavro heeft met recht de hoogste rang in de hiërarchie van Griekse variëteiten. Als je een vergelijking zou moeten maken, omdat Griekse wijnen nu eenmaal bij veel mensen onbekend zijn, doet xinomavro het meest denken aan de Italiaanse nebbiolo en zijn barolo wijnen.



Naoussa Xinomavro





WIJNWIJS

BRUNELLO DI MONTALCINO

Toscane, gelegen in het hart van Italië, is een regio die synoniem staat voor prachtige landschappen, rijke geschiedenis en uitzonderlijke wijnen. Een van de meest prestigieuze wijnen die uit deze regio komt, is de brunello di Montalcino DOCG. Een wijn die de harten van wijnliefhebbers over de hele wereld inmiddels heeft veroverd.

DE GRONDLEGGER: CLEMENTE SANTI

De oorsprong van brunello di Montalcino gaat terug tot het midden van de 19e eeuw, toen Clemente Santi, een lokale wijnmaker, besloot te experimenteren met een specifieke kloon van de sangiovese-druif, bekend als brunello" en "brunellino" (later sangiovese grosso genaamd). Hij ontdekte dat deze variëteit bijzonder goed gedijde op de heuvels rondom Montalcino, een klein middeleeuws stadje in Toscane dat in de 16e eeuw werd beschouwd als

een onneembare vesting: het was de laatste onafhankelijke gemeente in Italië, toen Cosimo de Medici in 1559 de stad overnam. In 1888 bracht de kleinzoon van Clemente Santi, genaamd Ferruccio Biondi-Santi, de eerste fles Brunello di Montalcino op de markt, die al snel bekend stond om zijn uitzonderlijke kwaliteit en opmerkelijke vermogen om jarenlang te rijpen. Vandaag de dag wordt brunello di Montalcino gezien als één van de meest prestigieuze wijnen ter wereld.

EEN WIJN MET TWEË GEZICHTEN

Het terroir van Montalcino biedt optimale omstandigheden voor de productie van hoogwaardige wijn. Archeologische vondsten die dateren uit de Etruskische tijd zouden erop wijzen dat hier al meer dan tweeduizend jaar wijn wordt gemaakt.

De stijl en kwaliteit van Montalcino-wijnen hangen sterk af van de hoogte waarop de druiven groeien. Montalcino ligt op een heuvelachtig gebied, en de wijngaarden waaieren uit over de heuvels, variërend van ongeveer 500 meter tot 150 meter.

Over het algemeen kan er een tweedeling worden gemaakt:

In de vallei:

Aan de voet van de Montalcino-heuvels langs de rivier Orcia (Val d'Orcia) zijn er dikkere kleilagen die wijnen produceren met een intensere kleur, tannines en meer zwarte fruitsmaken.

In de heuvels:

De wijngaarden in hoger gelegen gebieden hebben ondiepere bodems van rotsachtig leisteen (galestro) en klei, en produceren elegantere wijnen met meer rood fruit- en bloemige aroma's.



WIJNEN UIT MONTALCINO

Brunello di Montalcino wordt gemaakt van een lokale Toscaanse kloon van sangiovese, bekend als brunello of sangiovese grosso. Deze druif staat bekend om zijn dikke schil, wat bijdraagt aan wijnen met buitengewoon fruitige smaken, krachtige tannines en hoge zuurgraad. Het zijn de tannines en de zuurgraad die de wijn in staat stellen om decennia te rijpen. Hierdoor bereikt de wijn veelal tien jaar na oogstjaar volle potentieel.

Om de stevige tannines te verzachten is een lange houtopvoeding nodig. Een reguliere brunello di Montalcino mag worden vrijgegeven vanaf 1 januari, 5 jaar na de oogst met minimaal 2 jaar rijping in eikenhout en 4 maanden op fles. De Riserva variant mag pas worden vrijgegeven vanaf 1 januari, 6 jaar na de oogst met minimaal 2 jaar rijping in eikenhout en 6 maanden op fles.

Brunello di Montalcino heeft een van de langste rijpingstijden in Italië, waarbij 2 jaar rijping in eikenhout verplicht zijn.

Er zijn grofweg twee benaderingen voor het rijpen:

Traditionele Methode:

Producenten gebruiken grote (oude) Slavonische eikenhouten vaten van 30 en 40 hectoliter (genaamd botte) uit het noordoosten van Kroatië. Deze methode zorgt voor weinige eikenhouten tonen in de wijn. De grote vaten worden simpelweg gebruikt om tertiaire smaakontwikkeling door zuurstofblootstelling te bevorderen en tannines te verzachten. Deze wijnen ontwikkelen vaak meer aroma's van gedroogd fruit, kruiden en leer en hebben een groot rijpingspotentieel.

Moderne Methode:

Sommige producenten gebruiken kleinere (nieuwe) Franse eikenhouten vaten (barriques). Het gebruik van deze methode, waarbij de wijn meer contact heeft met het hout, zorgt dan ook voor meer eikenhouten tonen in de wijn dat de aroma's en smaken van zwarte fruit-, chocolade en vanille bevat. Wijnen die op deze manier rijpen, zijn vaak eerder klaar om te drinken dan wijnen die volgens de traditionele methode rijpen.

De krachtige brunello di Montalcino kent ook een fruitigere en lichtere variant, deze wijn is bekend onder de naam: "rosso di Montalcino." Deze wijn, gemaakt van dezelfde druif, afkomstig uit dezelfde omgeving, mag op zijn vroegst één jaar na oogst op de markt worden gebracht. In tegenstelling tot de brunello di Montalcino zijn er voor wat betreft houtrijping geen eisen voor de rosso di Montalcino.

HET ONTSTAAN VAN BELPOGGIO

In 2001 besluit Enrico Martellozzo, wiens familie een van Italië's grootste prosecco huizen bezit (red. Bellussi), te investeren buiten de regio Veneto. Hij wil zich naast prosecco graag toeleggen op het maken van rode wijn. Na een zoektocht van drienhalf jaar komen Enrico en zijn vrouw Renata uit bij een klein stuk land vlakbij de Abdij van Sant'Antimo in Castelnuovo dell'Abate (Montalcino). Het stuk land van 10 hectare biedt niet alleen een fenomenaal uitzicht over de Orcia Vallei, de wijngaarden, gelegen op de hellingen

350m boven zeeniveau, worden de gehele dag blootgesteld aan zon en de constante wind voorkomt schimmels.

Naast de vijf hectare met sangiovese wijngaarden, beslaan olijfbomen de rest van het wijngoed. In 2005 koopt Enrico het wijngoed en hij noemt het "Belpoggio," een verwijzing naar de perfecte ligging van de wijngaarden (Bel – mooie & Poggio – heuvel). De oude residentie is inmiddels verbouwd en de wijnkelder is voorzien van de

modernste wijntechnologie. Enrico heeft wijndeskundige en vertrouwenspersoon Francesco Adami verantwoordelijk gemaakt voor zowel de Bellussi prosecco productie als de Belpoggio productie.

De totale productie van Belpoggio bedraagt 25.000 flessen per jaar, hiervan zijn 15.000 flessen brunello di Montalcino en 10.000 flessen rosso di Montalcino.



DE BRUNELLO DI MONTALCINO VAN BELPOGGIO



BELPOGGIO ROSSO DI MONTALCINO

De Belpoggio Rosso di Montalcino ondergaat een 12 maanden durende houtrijping in 10 en 30 hectoliter grote eikenhouten vaten. De wijn is medium robijnrood van kleur met een paarse toets. In de neus uitbundig, kruidig en fruitig met impressies van bosbessen, kersen en vanille.

De smaak is zacht en kruidig met nuances van rood fruit, gevolgd door een lange afdronk met tonen van rode kersen. Een perfecte wijn bij rijpere kazen, en pasta's met tomatensauzen.



BELPOGGIO BRUNELLO DI MONTALCINO

De vinificatie is traditioneel met 15-18 dagen schilcontact. De jonge wijn rijpt 24 tot 36 maanden in eikenhouten fusten van 30 en 40 hl en vervolgens nog tenminste 6 tot 9 maanden op fles

De Belpoggio Brunello di Montalcino is een diep robijnrode wijn met een geur van sigarendozen, bloemen, bessen, viooltjes, rozijnen, kruiden, ceder, jam en een rokerigheid. De wijn is verleidelijk, zacht en romig van smaak met tonen van bosbessen en bramen. Past mooi bij stevig geroosterd vlees, groot braadvlees (lam of rund), wildgevogelte met rijke sauzen stoofschotels, ragoût met paddenstoelen en stevig gerijpte kazen.



BELPOGGIO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

De sangiovese druiven voor deze wijn zijn afkomstig uit de beste percelen van het wijngoed. De zuidelijke ligging, de steile helling en de kalkrijke kleibodem resulteren in een complexe, krachtige wijn. Uitsluitend gemaakt in exceptionele jaren.

De vinificatie is traditioneel met 15-18 dagen schilcontact. De jonge wijn rijpt 36 maanden in eikenhouten fusten van 30 hl en vervolgens nog tenminste 12 maanden op fles

Diep robijnrood van kleur met granaatrode accenten die met de jaren intensiveren. In de geur sigarendoos, zwarte bessen, balsamico, ceder en mediterrane kruiden.

De smaak is krachtig en complex, met een minerale ondertoon. Duidelijke tonen van zwarte pruimen en bessen, met een fijne zuurgraad en stevige, maar wel gepolijste tannines. Een wijn met een uitstekend bewaarpotentieel.



THE ART OF DRINKS

26 OKTOBER 2024

DE KROMHOUTHAL AMSTERDAM

Voor de vierde keer op rij vindt in Amsterdam een geweldig evenement plaats, waar de mooiste distillaten en de prachtigste wijnen bij elkaar komen. Er valt van alles te proeven en te beleven.

We vragen Albert van Beeck Calkoen, mede-oprichter van 'The Art of Drinks' en ook wel bekend als 'Mister Cocktail' naar zijn kijk op 'The Art of Drinks'.



ALBERT VAN BEECK CALKOEN

Foto gemaakt door Pim Ras.

Wat is 'The Art of Drinks' precies?

Albert: "The Art of Drinks is een uniek evenement dat draait om de kunst van het drinken. We brengen de beste merken en hun vakmensen samen op één plek, waar bezoekers kunnen proeven, leren en ontdekken.

Van cocktails en whisky tot wijn en non-alcoholische dranken, er is voor iedereen iets te beleven. Ons doel is om de passie en kennis achter elke fles over te brengen en mensen te inspireren om nieuwe smaken en merken te ontdekken."

Waarom moet iemand The Art of Drinks bezoeken?

Albert: "The Art of Drinks is niet zomaar een beurs; het is een ervaring. Je krijgt de kans om te proeven van exclusieve dranken, direct te leren van de makers, en deel te nemen aan workshops en

masterclasses die nergens anders worden aangeboden. Of je nu een professional bent, een enthousiaste hobbyist, of gewoon nieuwsgierig naar nieuwe smaken, dit evenement biedt iets speciaals voor iedereen."

Wat onderscheidt The Art of Drinks van andere beurzen?

Albert: "Wat ons echt onderscheidt, is de focus op beleving en educatie. We zijn niet alleen een proeverij, maar een platform waar bezoekers hun kennis kunnen verdiepen en nieuwe trends kunnen ontdekken. Daarnaast besteden we veel aandacht aan de kwaliteit van de exposanten. Alleen de beste merken en makers, die echt een verhaal te vertellen hebben, zijn aanwezig. Dit maakt The Art of Drinks een evenement waar je niet alleen komt om te proeven, maar om te leren en geïnspireerd te raken."



Wat kunnen we verwachten van de editie van 2024?

Albert: "De editie van 2024 wordt onze meest ambitieuze tot nu toe en ook nog eens in een nieuwe locatie: De Kromhouthal in Amsterdam Noord. We hebben een uitgebreid programma met workshops, masterclasses en exclusieve proeverijen.

Daarnaast verwelkomen we nieuwe merken en breiden we het aanbod aan non-alcoholische dranken uit, wat past bij de groeiende vraag naar alcoholvrije

alternatieven. Dit jaar willen we nog meer bezoekers een onvergetelijke ervaring bieden."

Waarom zou je aanraden om nu een ticket te kopen?

Albert: "The Art of Drinks groeit elk jaar, en we merken dat de vraag naar tickets steeds sneller toeneemt. Door nu je ticket te kopen, verzekert je jezelf van toegang tot alle activiteiten en proeverijen die we te bieden hebben.

Dit is een kans om onderdeel te zijn van een unieke ervaring die je als drankliefhebber niet wilt missen."

Ontdek wat de Art of Drinks jou te bieden heeft en koop je ticket nu! Als je via de QR je ticket koopt krijg je er een gratis wijnproefpaspoort bij!

**SCAN DE QR
VOOR EEN GRATIS
WIJNPROEFPASPOORT.**



The Art of Drinks vindt plaats op 26 oktober 2024 in De Kromhouthal Amsterdam.

Tickets zijn te koop vanaf € 26 op www.theartofdrinks.nl.

We willen de lezers, de consument, ook de mogelijkheid geven om The Art of Drinks met wat extra's te bezoeken. Vandaar een linkje naar de webshop, waarin een gratis proefpaspoort kan worden besteld:

<https://store.ticketing.cm.com/DeWijnkenner2024>



Het is 1574 als het wijnhuis Dopff au Moulin wordt opgericht in de Elzas. Julien Dopff had de kunst van het champagne-maken meegenomen vanuit Frankrijk en besloot om ook in de Elzas een dergelijke wijn te gaan maken.

Europa beleefde in 1574 roerige tijden op politiek en religieus gebied. De Elzas behoorde in die tijd tot het (Duitse) Heilige Roomse Rijk en in Frankrijk leidden de Hugenotenoorlogen tussen de katholieken en protestanten tot grote instabiliteit en verwoesting in grote delen van Frankrijk.

In ons kikkerlandje is 1574 meer bekend van het Leidens Ontzet, waarbij de Spanjaarden het beleg van Leiden opgaven, nadat het gebied rond de stad op bevel van Willem van Oranje onder water was gezet. In deze tumultueuze tijd, te midden van religieuze conflicten en politieke veranderingen, legde de familie Dopff de basis voor hun wijnhuis in de Elzas, een regio die bekend zou worden om haar uitzonderlijke wijnen.

JULIEN DOPFF

Het was een jonge Julien Dopff die aan het eind van de 19e eeuw besloot om zich te specialiseren in mousserende wijnen. Na zijn opleiding in de Champagne-regio, waar hij de geheimen van de mousserende wijnproductie leerde, keerde hij terug naar de Elzas. Hij paste de methode traditionnelle toe, dezelfde techniek die wordt gebruikt om champagne te maken, waarbij de tweede gisting op de fles plaatsvindt. Dit proces creëert de fijne bubbels en complexiteit die kenmerkend zijn voor hoogwaardige mousserende wijnen.

CRÉMANT D'ALSACE

Dopff au Moulin wordt vaak genoemd als het eerste wijnhuis dat crémant d'alsace produceerde. Deze mousserende wijn werd in 1900 gepresenteerd op de Wereldtentoonstelling in Parijs en kreeg al snel erkenning voor zijn kwaliteit. De inspanningen van de familie Dopff leidden tot de officiële erkenning van crémant d'alsace als een aparte wijn categorie in 1976. Deze erkenning hielp bij het vestigen van de reputatie van de Elzas als een belangrijke producent van mousserende wijnen.

GROOTSTE WIJNGOED IN HET HART VAN DE ELZAS

Intussen is Dopff au Moulin uitgegroeid tot één van de leidende wijnhuizen in de Elzas. Het eigen wijngoed meet meer dan 70 hectaren en daarmee is Domaines Dopff het grootste wijngoed in het hart van de Elzas. Het bedrijf is nog altijd voor 100% in handen van de familie. Momenteel staat de 13e generatie Dopff aan het hoofd van het bedrijf in de persoon van Etienne-Arnaud Dopff.

Naast de eigen wijngaarden werkt Dopff au Moulin met een groot aantal vaste contractboeren, die het gehele jaar door begeleid worden. Dopff vinifieert al haar wijnen zelf.





DOPFF AU MOULIN CUVÉE BARTHOLOMÉ CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE

Deze bijzondere crémant d'alsace staat symbool voor de komst van Bartholomé Dopff destijds naar Riquewihr. Voor deze crémant gebruikt men druivenrassen als chardonnay (80%) en pinot noir (20%).

Men laat de jonge wijn deels vergisten in 400 liter eikenhouten vaten en de rest in roestvrijstalen tanks. Rijping vindt plaats op grove lie gedurende negen maanden, daarna geblend in een vat en bewaard op de fijne droesem gedurende twaalf maanden waarna de wijn ongefilterd wordt gebotteld.

Juist het langdurig rijpen op de lie, geeft deze crémant d'alsace lengte en karakter en zorgt dat de wijn lang kan worden bewaard. Deze crémant d'alsace wordt na minimaal 70 maanden sur lattes zonder dosage gedegorgeerd als een Brut Nature.

De kleur van de deze crémant d' alsace is stralend strogeel. Een wijn die geduld vereist met een complexe aanzet van brioche en citrusfruit samen met aroma's van confituur en geroosterde hazelnoot.

Deze crémant d' alsace bezit een perfecte chemie tussen de structuur van pinot noir en de zachtheid van chardonnay. Het is een volle wijn met een delicate mousse. Levendig en krachtig met smakelijke boterachtige en geroosterde tonen, gecombineerd met frisheid en ziltigheid.

Oogstjaar 2016 en gebotteld op 27 juni 2018. Er zijn slechts 7500 flessen geproduceerd.



CABARDÈS

EEN UNIEKE APPELLATIE IN DE LANGUEDOC-ROUSSILLON

Languedoc-Roussillon, gelegen langs de zonnige Middellandse Zee, is één van de grootste en meest diverse wijngebieden van Frankrijk. Met uitgestrekte wijngaarden die zich uitstrekken van de Rhône tot de Spaanse grens, biedt deze regio een ongeëvenaarde variëteit aan wijnen.

Waar deze regio in de vorige eeuw wellicht bekend stond als de bakermat van slobberwijnen, brengt de regio tegenwoordig verjonging en vernieuwing. De diversiteit aan druivenrassen is enorm, er staan zowel traditionele mediterrane druivenrassen aangeplant, als internationaal succesvolle druiven en tegenwoordig worden er ook meer en meer nieuwe schimmelresistente variëteiten aangeplant.

Languedoc-Roussillon onderscheidt zich door zijn rijke terroirs, variërend van kalkrijke heuvels tot zanderige kustvlaktes, wat de wijnen een unieke expressie geeft. Deze wijnregio is een paradijs voor ontdekkers: van betaalbare, toegankelijke wijnen tot complexe, karaktervolle cru's uit de verschillende appellaties die de Languedoc-Roussillon rijk is. Voorbeelden van deze appellaties zijn Picpoul de Pinet, Saint-Chinian, Corbières, Minervois en Cabardès.

CABARDÈS

Cabardès is gelegen bij het plaatje Carcassonne, aan de voet van de Montagne Noire in het westen van de Languedoc. Deze relatief kleine appellatie, officieel erkend in 1999, heeft rijke en diverse bodems, met kalksteen, klei en leisteen die bijdragen aan de complexiteit van de wijnen.

Cabardès is uniek door zijn geografische ligging, waar zowel de Atlantische als de mediterrane invloeden samenkomen. Dat zie je ook aan de toegestane druivenrassen: de assemblage moet voor minimaal 40% uit Atlantische rassen (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot) bestaan én voor minimaal 40% uit mediterrane rassen (syrah, grenache). De eventuele overige 20% mag bestaan uit malbec, cinsault of fer servadou.

De wijnen van Cabardès zijn verrassend veelzijdig en bieden het beste van twee werelden: de kruidigheid van de mediterrane rassen met de structuur en elegantie van de atlantische rassen.



CHÂTEAU LORGERIL CABARDÈS TERROIR D'ALTITUDE

Deze Château Lorgeril is een prachtige wijn afkomstig uit hooggelegen wijngaarden in Cabardès. Gemaakt van grenache, syrah, malbec, cinsault, cabernet sauvignon en merlot.

De wijn heeft een diepe robijnrode kleur en de neus is krachtig en harmonieus met aroma's van donker fruit als zwarte bessen en bramen, met wat kruidigheid en menthol. De gedeeltelijke houtrijping van tien maanden op Frans eikenhout, in combinatie met het donkere fruit en de kruidigheid zorgen voor een perfecte balans.

De tannines zijn zacht en zorgen voor diepte en lengte van deze krachtige en elegante wijn. Ideaal om te combineren met rijke vleesgerechten.



OOGSTTIJD IN HET ZUIDELIJKE RHÔNE-DAL



**EEN SCHILDERIJ VAN
HUBRECHT DUIJKER**

Vanuit een wijngaard met verkleurde druivenbladeren kijk je uit over een mozaïek van akkers, met in de verte de Mont Ventoux, de 'Reus van de Provence'. Het is hier dat reusachtig goede wijnen worden geboren, voornamelijk warmbloedige rode die zon op tafel brengen in herfst en winter.

Hubrecht Duijker
vinpressionist

Andere van Hubrechts geschilderde impressies zijn te zien bij Landschappen op www.vinpressionist.com.

Vinpressions is 's werelds eerste wijnguide 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.

WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



HET ONTSTAAN VAN EEN STUKJE WIJNHEMEL OP AARDE

In de 7de eeuw voor het begin van onze jaartelling legden de Etrusken de basis voor de wijncultuur in Toscane. Zij maakten van wijn een handelsproduct. De Romeinen veroverden de regio vier eeuwen later. Ten tijde van de Romeinse overheersing was er landbouw en werd er op kleinschalige wijze wijn geproduceerd.

Germaanse volken bewoonden Toscane tussen de jaren 500 en 1000. Er zijn vele aanwijzingen bewaard gebleven van land- en wijnbouwactiviteiten. Pas in de late middeleeuwen werd onder leiding van adellijke families, zoals Frescobaldi, Antinori en Ricasoli de wijnbouw weer belangrijk. Vanaf de 14de eeuw verpachten de welgestelden hun grond aan vrije boeren, die in ruil jaarlijks tot wel de helft van de oogst moesten afstaan. Dit pachtstelsel heet mezzadria. De pachters deden aan afwisselende landbouw met onder andere wijnranken die hoog in bomen werden geleid. Tot in de jaren zestig van de 20ste eeuw werd dit systeem gebruikt.

Een officieel schrijven uit 1716 beschrijft de herkomstgebieden van de wijnen, zoals Chianti, Pomino, Carmignano en Valdarno di Sopra. Zo moest Carmignano wijn geproduceerd worden van sangiovese en cabernet druiven. Na de Napoleontische tijd in 1815 vernieuwde baron Bettino Ricasoli op zijn landgoed de wijnbouw. Na uitvoerige bestuderingen en bezoeken aan Duitsland en Frankrijk leidden zijn experimenten tot het gebruik van de drie druivenrassen: sangiovese, canaiolo en malvasia.

Dit was de geboorte van de Chianti Classico. Na een vrij welvarende periode tussen 1860 en 1940 volgde een diepe inzinking.

Rond 1960 kwam er een reorganisatie, de mezzadria voldeed niet meer in de moderne samenleving. Er mochten geen nieuwe contracten meer worden afgesloten. De landheren kwamen zonder pachters te zitten en verkochten grote stukken land aan beleggers en kleinere gedeeltes aan de mezzadri/pachters. De wijnbouw werd flink gestimuleerd, maar de kwaliteit was vaak ontzettend matig. Vanaf de jaren '80 in de 20ste eeuw investeerden zowel de gevestigde producenten als de nieuwkomers in de kwaliteit van de wijnen.

Men deed bijvoorbeeld ervaring op met het gebruik van verschillende vaten, grote botti en de kleine barriques. Er werd ook veel onderzoek gedaan naar de druivenrassen en onderstokken. Ook het gebruik van Franse variëteiten (cabernet) werd gezien als een middel om de kwaliteit te verhogen. Het aantal wijnstokken per hectare werd verhoogd van 2000 naar 5000. Dit is om het wortelstelsel te dwingen dieper de bodem in te gaan en goede voedingsstoffen naar de druiven aan te voeren.

Dit heeft bijvoorbeeld tot heerlijke kwaliteitswijnen uit het Chianti Classico gebied. Puur al een genot, maar als begeleider van een goede Italiaanse maaltijd of een rijpe pecorino kaas helemaal een feestje.



VILLA TRASQUA
Chianti Classico Gran
Selezione Nereento

De Gran Selezione is de tegenhanger van wat de Grand Vin van een grote Bordeaux zou zijn. De wijn rijpt tenminste 30 maanden op groot Sloveens eikenhout en rijpt ook nog eens 12 maanden op fles. De wijn is donker robijnrood, met mooie aroma's van rijpe kersen, rode- en zwarte bosvruchten, met een vleugje vanille, gebrande koffie, zwarte peper en zoethout. De wijn bezit een aangename kruidigheid, is krachtig en intens door de houtrijping. Een elegante droge afdrank maakt deze Gran Selezione helemaal af.

WIJN AAN TAFEL



Wijnsuggestie

Villa Trasqua
Trasolo, Rosso
di Toscana

ITALIAANSE SUKADE MET TAGLIATELLE

Voor 4 personen

Bereiding

1. Verwarm de oven op 120 °C. Bestrooi de sukade met peper, zout en bloem. Verhit 3 el olijfolie in een braadpan en bak de sukade rondom bruin.
2. Snijd de rode ui in halve ringen, de winterpeen en champignons in plakjes en pers de knoflook uit. Haal het vlees uit de pan en voeg 2 el olijfolie toe aan het braadvocht.
3. Doe de ui, knoflook, winterpeen en champignons in de pan en bak twee minuten op middelhoog vuur. Voeg de tomatenpuree toe en laat ook dit even meebakken.
4. Leg de sukade terug in de pan en voeg tomatenblokjes, rode wijn en kalfsfond toe, samen met de Italiaanse kruiden.
5. Laat het geheel met een deksel op de pan 3,5 uur garen in de oven.

6. Haal de pan uit de oven en laat de saus in 20 minuten zonder deksel op de pan iets inkoken. Trek het vlees met twee vorken uit elkaar.

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

Ingrediënten

1 kg sukade
2 el bloem
5 el olijfolie
2 rode uien en teentjes knoflook
1 winterpeen
250 g champignons
15 g verse Italiaanse kruiden
800 g tomatenblokjes
70 g tomatenpuree
200 ml rode wijn en kalfsfond
400 g tagliatelle
100 g Parmezaanse kaas

TARTE TATIN VAN RODE BIET

Voor 4 personen

Bereiding

1. Verwarm de oven op 200 °C.
2. Snijd de bieten in plakjes van 1,5 cm dikte. Meng 1 eetlepel olijfolie met peper en zout, voeg de bietenplakjes toe en meng dit goed door elkaar. Verdeel de bieten op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster ze 20 minuten in de oven en laat ze even afkoelen.
3. Meng de overige olijfolie met de honing, roodewijnazijn en een snufje zout en giet dit in de taartvorm. Zorg ervoor dat de hele bodem bedekt is met een laagje van dit mengsel.
4. Rits de blaadjes van de tijm en rozemarijn, snijd ze fijn en strooi deze over het honingmengsel.
5. Leg de plakjes geroosterde biet op het honingmengsel in de taartvorm, met daarop de rode uiringen en de helft van

de verkruimelde geitenkaas. Plaats daarna het bladerdeeg erbovenop en druk de randen goed aan in de taartvorm. Prik enkele gaatjes in het deeg met een vork.

6. Bak de taart gedurende 20 minuten in het midden van de oven totdat de korst goudbruin is. Laat de taart vervolgens even afkoelen voordat je deze voorzichtig omdraait op een schaal en voeg tot slot de overige verkruimelde geitenkaas toe.

Ingrediënten

Bladerdeeg op rol (270 g)
6 verse rode bieten
2 rode uien in ringen gesneden
200 g zachte geitenkaas, verkruimeld
75 ml vloeibare honing
2 el roodewijnazijn en olijfolie
1 takje tijm en rozemarijn
Springvorm (24 cm doorsnede)
Peper en zout



Wijnsuggestie

Duffour Père & Fils,
Gascogne Sauvignon
Gros-Manseng
Medium Sweet



OSSENHAAS MET PEDRO XIMÉNEZ -SAUS EN TARTE TATIN VAN RODE BIET

Voor 4 personen

Bereiding

1. Laat de ossenhaas een half uur voor het bereiden buiten de koelkast op kamertemperatuur komen. Verhit een koekenpan op hoog vuur, voeg de roomboter toe en wacht tot deze bruin kleurt.

2. Dep de ossenhaas vlak voor het bakken droog met keukenpapier. Bak de ossenhaas op hoog vuur in de boter gedurende 1 minuut rondom bruin. Zet het vuur lager en laat de ossenhaas nog verder garen tot een kerntemperatuur van 54 graden.

3. Haal de ossenhaas uit de pan en dek het vlees af met aluminiumfolie. Laat het vlees 1 tot 2 minuten rusten. Breng het op smaak met peper en zout.

Bereiding pedro ximénez-saus

1. Doe de gedroogde cranberries en pedro ximénez sherry bij elkaar en laat het een avond lang weken.

2. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de sjalot kort aan.

Voeg vervolgens de knoflook en shiitake toe en bak ze ongeveer een minuut op middelhoog vuur.

3. Schenk de sherry met de geweekte cranberries in de pan en laat het geheel een beetje inkoken. Voeg op het laatste moment nog twee eetlepels roomboter

Ingrediënten

Benodigdheden ossenhaas

600 g ossenhaas
2 el roomboter
Peper en zout

Benodigdheden pedro ximénez-saus

100 g gedroogde cranberries
250 ml pedro ximénez sherry
1 el olijfolie
1 sjalot, fijngesnipperd
1 teentje knoflook, fijngesneden
150 g shiitake
2 el roomboter
Peper en zout



Wijnsuggestie

Ventisquero
Reserva Cabernet
Sauvignon
Valle del Maipo



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 om door middel van de juiste wijnkeuze je eigen gerechten naar een hoger niveau te tillen.

IN DEZE EDITIE: DE ZUID-AFRIKAANSE KEUKEN

De Zuid-Afrikaanse keuken is een smeltkroes van smaken en tradities, door de culturele mix van diverse bevolkingsgroepen. Deze culinaire diversiteit resulteert in een unieke keuken die zowel traditionele als moderne gerechten omvat. En laat Zuid-Afrika nu ook nog eens een grote wijnproducent zijn. Eén en één is twee!

De barbecue, oftewel de braai, is in Zuid-Afrika een sociale gebeurtenis waar vrienden, familie of dorpsgenoten samenkomen. Vaak neemt iedereen wat mee voor degene die de braai organiseert. Dat kan bijvoorbeeld boerewors zijn. Een kruidige braadworst, waarvan het recept van de Nederlanders afkomstig zou zijn. Maar uiteraard wordt er ook rundvlees of diverse soorten varkensvlees, zoals spareribs op de braai gelegd. Ook wild wordt gegeten, zoals bijvoorbeeld kudu (een antilopensoort), struisvogel of zebra. Bij een braai met veel verschillende soorten vlees en eventueel bijgerechten, drink je het beste een toegankelijke rode wijn. Dat kan bijvoorbeeld een lekkere fruitige

pinotage zijn. Zeker licht gekoeld is dat een perfecte keuze. Maar als de braai vooral uit gegrild rundvlees bestaat, mag de wijn ook wel wat zwaarder zijn. Denk dan bijvoorbeeld aan een houtgelagerde cabernet sauvignon.

Misschien wel het meest bekende Zuid-Afrikaanse gerecht is bobotie. Vergeet het wereldgerecht wat je in de supermarkt vindt. Traditionele bobotie is gehakt, gekruid met kruiden zoals kerrie, wat met een laagje ei in de oven bereid wordt. Daarbij eet men (gele) rijst, waar vaak iets zoets als rozijnen doorheen zit. Vervolgens wordt het gerecht aangekleed met allerlei garneringen. Dat kan bijvoorbeeld banaan, gebakken appel, komkommer, een salsa van tomaat en ui of kokos zijn. Zo kan ieder de bobotie naar eigen smaak aankleden. Het is enigszins afhankelijk van de bijlages, maar doorgaans zit er wel wat zoet in bobotie. Ook moet de wijn voldoende body hebben om tegen het kruidige gehakt op te kunnen. Een rijke houtgelagerde chenin blanc is dan een perfecte optie!

Als snack eten Zuid-Afrikanen graag biltong of droëwors. Beide gedroogd vlees. In de auto als je onderweg bent, of als tussendoortje tijdens een game drive. Maar biltong en droëwors duiken altijd weer op. Ook worden er uiteraard diverse groentes en fruit gegeten, die veelal in het grote land zelf verbouwd worden. Om dit artikel en een diner af te sluiten is een malvapudding werkelijk heerlijk. Malvapudding is een soort cake die warm wordt geserveerd in combinatie met pudding of ijs.

En afhankelijk van de regio bijvoorbeeld ook met abrikozenjam of cognac. Bij een malvapudding drink je natuurlijk ook een lekkere dessertwijn zoals een late harvest muscat van Alvi's Drift.



BENGUELA COVE CUVÉE 58 BRUT ROSÉ

Deze wijn is heerlijk als aperitief. En vergeet niet hier wat biltong of droëwors bij te eten! De naam Cuvée 58 verwijst naar de 58 facetten waarmee een prachtige diamant in briljantvorm wordt geslepen. De edelsteen waar Zuid-Afrika zo beroemd om is. In het etiket van de Cuvée 58 zie je de vorm van de briljante diamant ook duidelijk terug.

Deze Méthode Cap Classique Rosé is een blend van pinot noir (75%) en sauvignon blanc (25%). Nadat de druiven met de hand geplukt en gesorteerd zijn, worden de druiven in hele trossen geperst en vergist. Voor de beste kwaliteit wordt alleen het sap dat vrij wegloopt gebruikt. Een deel van de basiswijn (25%) ondergaat malolactische vergisting, om de scherpe zuren wat af ronden, maar tegelijkertijd de frisheid en de fijne aroma's te behouden. De wijn wordt geblend en gebotteld voor een tweede vergisting op de fles. Vervolgens rijpt de MCC minimaal 12 maanden sur lattes.

Dat resulteert in een elegante MCC waarin de aroma's van rood fruit de boventoon voeren. Daarnaast komen ook aroma's van Turks fruit, granaatappel en viooltjes naar boven. De smaak is fris en lang aanhoudend. In de afdronk komen tonen van aardbei, noga en grapefruit naar voren.



ALVI'S DRIFT NECTARINIA MUSCAT

Een bijzondere wijn die perfect past bij een Zuid-Afrikaanse malvapudding. 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.



ALVI'S DRIFT SIGNATURE PINOTAGE

Deze wijn is een perfecte begeleider van een braai, waarbij er verschillende dingen gegeten worden. Zeker als hij licht gekoeld is.

Vergeet pinotages die naar verbrand rubber smaken. Deze barst van het fruit! Alvi's Drift Pinotage is altijd een specialiteit geweest sinds de eerste botteling in 2006. De pinotage wordt na de fermentatie op de schillen en de persing. Gerijpt op Amerikaans eiken gedurende 8 maanden.

De wijn heeft een diep, donker granaatrode kleur. In de geur een prachtig boeket van rijpe rode bessen, moerbeien en bramen. De tannine structuur is goed in balans met het fruit en hout. Verder ervaart u subtiele tonen van vanille die goed geïntegreerd zijn met hints van chocolade en donkere kersen.



MOOIPLAAS CLASSIC CABERNET SAUVIGNON

Mooiplaas is gelegen in Stellenbosch. Misschien wel het meest bekende wijngedebiet van Zuid-Afrika, waar ook veel toeristen komen. Ook Mooiplaas is te bezoeken. Bij een gegrild stuk rundvlees of wild is deze Classic Cabernet Sauvignon een perfecte keuze. Na de persing en fermentatie wordt de wijn 24 maanden in Franse eikenhouten vaten van 300 liter gerijpt. De Mooiplaas Classic Cabernet Sauvignon is een wijn die je lang kunt bewaren. Daar is hij voor gemaakt.

De kleur is donker rood en de neus van kruidnagelen en potloodslijpsel geven aan dat het een klassieke wijn is om lang te bewaren, zeker wel 10 jaar want de tannines in de jonge wijn zijn behoorlijk stevig maar die worden in de loop der jaren zeker zachter.

FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

ZOET & HALFZOET



MIKE OVERVLIET
ANGELO NEGRO,
MOSCATO D'ASTI DOCG



Eerlijk toegegeven, zelf ben ik een enorme liefhebber van de wijnen van Piëmont en dan vooral de wijnen van Angelo Negro. Neem nu deze Moscato d'Asti waarbij de muskaatdruiven heel langzaam worden geperst en waarbij de fermentatie van het plaatsvindt bij lage temperaturen zodat er een perfecte balans ontstaat tussen de alcohol, de zuren en de suikers.

Het resultaat is een heerlijk verkwikkende dessertwijn, helder strogeel van kleur en met een geur van sinaasappelbloesem, perzik en salie. De mousse is fijn en aanhoudend. De smaak is elegant en intens fruitig met tonen van perzik en sinaasappel.



BOUKE WIJLENS
PELLEGRINO, UNCLE JOSEPH
MARSALA SUPERIORE RUBINO
DOC DOLCE



Vernoemd naar Joseph Whitaker, één van de hoofdrolspelers in de uitbreiding van marsalawijn. Met zijn vloot zeilschepen werd marsala getransporteerd naar Noord-Amerika en het Verre Oosten.

De Marsala Superiore Rubino Dolce is zoals de naam al aangeeft rood van kleur. In tegenstelling tot de goudgeel en amberkleurige marsala's wordt deze gemaakt van nero d'avola-druiven, geteeld in Mazara del Vallo. De smaak is zoet, fris en fruitig met tonen van kers, granaatappel en pruim; perfect in combinatie met pure chocolade of te gebruiken voor de bereiding van een heerlijke cocktail (Negroni: vervang de vermouth rosso door marsala rubino).



PATRICK VAN EGMOND
VILLA TRASQUA TRASANTO
PASSITO DI TOSCANE



Villa Trasqua is prachtig gelegen in de Toscaanse heuvels. Met weemoed denk ik nog terug aan de vakantie van enkele jaren geleden in deze streek. Het eten en drinken in deze regio is al een reden op zich om hier naar toe te komen. Villa Trasqua maakt ook een heerlijke zoete wijn afkomstig van de vermentio druif. Belangrijk bij zoete wijnen is dat de wijn ook een zekere frisheid bevat. En dat is hier zeker het geval! De druiven drogen 90 dagen op matten van stro. Daarna volgt een vergisting en rijping in kleine vaten van Frans eiken en Italiaans kastanjehout. Een krachtig aroma, aanvankelijk met walnoot, amandelnougat, caramel, daarna komen de tonen van dadel, gedroogde abrikoos en vijg, gedroogd en geconfijt citrusfruit, met daarbij specerijen als vanille, kaneel, kruidnagel, chocola, toffee en marsepein. Klassiek drinken de Italianen dit met cantuccini koekjes. Erg lekker, maar een pecorino kaas erbij is ook zeker niet te versmaden.



ROBERT HANDJES
GEWURZTRAMINER
GRAND CRU BRAND DE TURCKHEIM,
DOPFF 'AU MOULIN'



De betoverend fraaie, verfijnde gewurztraminer die de familie Dopff in haar eigen gedeelte van de Grand Cru 'Brand' maakt is eerder een 'wijn voor aan het eind van een diner' dan een echte dessertwijn: een aromatische demi-sec die het geweldig doet bij een heel sterke kaas. Aroma's van lychee, rozen, gember, geconfijt fruit en honing, verpakt in een weelderige structuur, waarbij een heel licht bittertje een onverwachte lichtheid verschaft. Een wijn om heel erg blij van te worden en die de tongen los maakt.



LINDA VAN AKKEREN
MOULIN TOUCHAIS



Als ik ergens van kan genieten is het wel een prachtige dessertwijn, wat mij betreft de kers op de taart bij een mooi dessert of kaasplank. Wat ik wel belangrijk vind in een dessertwijn is dat er naast alle zoetheid ook mooie zuren in de wijn zitten, voor een perfecte balans. En dat zit bij deze Moulin Touchais wel goed! Deze coteaux du layon is gemaakt van chenin blanc en dat staat garant voor prachtige zuren. De wijn rijpt minimaal 10 jaar op de fles en kan tientallen jaren bewaard worden en blijft zich ontwikkelen. Iedere jaargang heeft zijn eigen karakteristieken (de mate van edele rot is afhankelijk van de weersomstandigheden en wisselt dus ieder jaar), fantastisch om dat te proeven. Drink bij fruitige desserts, bijvoorbeeld een tarte tatin, maar past ook fantastisch bij blauwschimmelkazen als roquefort of oude kaas. Of doe eens gek en drink het als aperitief, met gezouten noten.



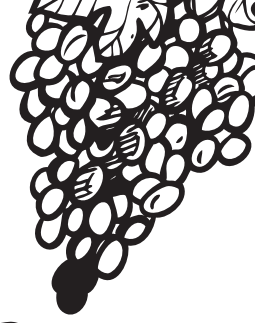
JOKE HOLSTER
YARDEN HEIGHTS WINE



Deze prachtige dessertwijn van de gewurztraminer-druif komt van grote hoogte (1200 m) waar het koeler is. Daarnaast wordt de druif na de oogst bevroren zodat er een 'eiswein' ontstaat. Het resultaat is fantastisch: intense fruit aroma's van lychee en abrikozen, bloemen en kruiden. Een heerlijk zoete en rijke dessertwijn met veel smaak maar ook een beetje zuren gelukkig. Ik drink hem bij desserts gebaseerd op fruit zoals bijvoorbeeld een perziktaart. Mijn moeder krijgt hem graag als cadeautje omdat hij zo mooi verpakt is en het maar een half flesje is. En wat wil een mens nog meer dan een blijde moeder.



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.

Niet zelden wordt de Griekse wijndruif xinomavro ook wel gezien als...

- A. De nebbiolo van Griekenland
- B. De malbec van Griekenland
- C. De cabernet sauvignon van Griekenland



2.

Het kleine wijngebied Limoux brengt ook een mouserende wijn voort, namelijk de Crémant de Limoux. Welke druif wordt hiervoor hoofdzakelijk gebruikt?

- A. Viognier
- B. Chardonnay
- C. Picpoul

3.

Kunst en wijn gaan goed samen. Welke kunstenaar raakte geïnspireerd door het licht van Collioure in het diepe zuiden van Frankrijk?

- A. Vincent van Gogh
- B. Henri Matisse
- C. Paul Cézanne



4.

De DO Rueda staat bekend om de aanplant van verdejo. Welke andere, meer internationale wijndruif, mag ook worden gebruikt voor rueda?

- A. Viognier
- B. Chardonnay
- C. Sauvignon blanc

De antwoorden van de afgelopen zomereditie 2024:

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

5.

Een van de typische Oostenrijkse wijndruiven is familie van de pinot noir. Welke wijndruif is dit?

- A. Blaufrankisch
- B. Sankt Laurent
- C. Blauer Portugieser



6.

Hoe heet de bekende muscatwijn uit Portugal?

- A. Moscatel de Sétubal
- B. Moscatel de Bucelas
- C. Moscatel de Santarém



7.

Geen Moscatel, maar op veel plaatsen in Portugal aangeplant en waarschijnlijk familie van de riesling:

- A. Loureiro
- B. Arinto
- C. Rabigato

MEEDOEN?

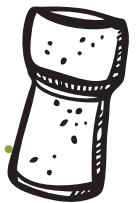
Stuur uw oplossing vóór **16-10-2024** naar: mike.overvliet@monnik-dranken.nl met duidelijke vermelding van uw naam en uw telefoonnummer in combinatie met de naam van de winkel waar u deze Wijnkenner heeft meegekregen.

Winnaars krijgen automatisch bericht. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. Onder de winnaars verloten wij een waardebon.

8.

In de wijnregio Côte Chalonnaise bevindt zich het fotogenieke wijnplaatsje Givry. Ten noorden van Givry bevindt zich de grootste appellation van de Bourgogne qua rode wijn. We hebben het hier over:

- A. Mercurey
- B. Rully
- C. Puligny



9.

De Côte Chalonnaise is het verlengde van de Côte de Beaune. Binnen de Côte de Beaune is er een gemeente met zowel Premier Cru als een Grand Cru wijngaard. Welke gemeente is dit?

- A. Aloxe-Corton
- B. Pommard
- C. Chassagne-Montrachet



10.

Welke Italiaanse druif wordt aangewend voor het maken van de Villa Trasqua Trasanto Passito di Toscana?

- A. Nebbiolo
- B. Barbera
- C. Vermentino



PRIJSWINNAAR



Mevrouw Looij was de gelukkige winnaar van de wijnquiz uit de zomereditie en mocht uit handen van Bas Berkhout, eigenaar van slijterij/wijnhandel Berkhout een waardebon in ontvangst nemen.



THE ART OF DRINKS



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



SCAN ME!

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



SCAN ME!

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.