

# WIJN

## KENNER

**BRUNELY**

KLASSIEK ROOD UIT DE RHÔNEVALLEI

**VLOEIBAAR GOUD**

PRACHTIGE DESSERTWIJNEN VOOR AAN TAFEL

**ANGELO NEGRO**

PAREL IN PIEMONT

# 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

## 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



DOMAINE BRUNELY - RHÔNE  
PAGINA 4-7



DUURZAME WIJNBOUW  
PAGINA 26-27

Beste wijnliefhebber,

Op het moment van schrijven van dit voorwoord kruipt een dun streepje zonlicht de huiskamer binnen. Juist aan het eind van de middag merk je dat de dagen korter aan het worden zijn en dat het najaar zijn intrede doet hoewel de temperaturen buiten nog alleraardigst zijn. Een tijd van heerlijk genieten staat voor de deur, genieten van de mooiste wijnen, heerlijke wildgerechten en ook een tijd van gezellig samenzijn.

Het najaar vind ik zelf altijd erg passen bij wijnen uit de Rhône vallei. Wijnen aan tafel met fraaie wildgerechten. Nu valt er in deze Wijnkenner een mooi verhaal te lezen over het wijnhuis Brunely. Een kleine familie van wijnmakers heeft hier wat hectaren aangeplant met syrah, grenache en carignan en maakt hier een zeer fraaie Vacqueras, Gigondas, en niet te vergeten een fantastische Chateaneuf du Pape. Brunely werkt puur biologisch en is dan ook HVE gecertificeerd, het hoogst haalbare Franse keurmerk voor schoon werken in de wijnbouw.

Nu zijn er tegenwoordig heel veel keurmerken en het is niet altijd duidelijk wat biologische wijnbouw precies inhoudt, daarom een uitgebreide uitleg op pagina 26 & 27. De Monnik Dranken heeft uiteraard ook de nodige biologische wijnen in haar assortiment en met de nieuwe rubriek 'bijzonder biologisch' stellen we steeds een biologische wijn aan u voor. Met dit keer de Chablis 'Les Malantes', afkomstig van oude wijnstokken.

De bodem van Chablis bestaat uit veel fossiele kalkdeeltjes. Kalkdeeltjes, mergel, wat we ook elders aantreffen. Bijvoorbeeld in Piëmont, waar deze mergel sporen bevat van organismen die leefden in de modder van de Miocene zeeën. En waar we ook de wijngaarden aantreffen van Angelo Negro en waar ze prachtige barolo's en barbaresco's vervaardigen. Snel naar pagina 14.

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 veel leesplezier.

*Luuk Olde Monnikhof*

# INHOUD



08



15



29



28

## RUBRIEKEN

Grand Cru **16** | Ook van druiven, maar geen wijn **24**

Onbekend maar niet onbemind **22** | Bijzonder biologisch **28** **NIEUW**

Een schilderij van Hubrecht Duijker **30** | Wijnklets met Michel van Tuil **31**

Wijn aan tafel **32** | De perfecte combinatie **34** | Favorieten van de redactie **38** | Wijnquiz **39**

## ACHTERGRONDEN

Domaine Brunely; respect voor de natuur **4**

Langs de Loire; Domaine du Pré Semelé **8** | Crémant; bruisend feest uit de Frankrijk **10**

Divin; alcoholvrije finesse uit de Loire **12** | Winterse krachtpatsers; Angelo Negro **14**

Vloeibaar goud aan tafel **18** | Wegwijs in de duurzame wijnbouw **26**



## EERLIJK & PUUR

### DOMAINE BRUNELY – RHÔNE

**Domaine Brunely, een wijnbedrijf dat door de familie Carichon geleid wordt, is nog niet zo heel oud. Rémy Carichon, de eerste generatie van het latere domaine, was vooral kweker van planten, waaronder jonge wijnstokken. Zijn kwekerij lag binnen de appellation Vacqueyras en hij zag om zich heen volop wijngaarden. Dit deed hem wel wat, ook omdat hij zelf wel een slokje wijn wist te waarderen. Hij besloot om eind jaren '70, begin jaren '80 dan ook zelf wijngaarden aan te planten. Zo legde hij de basis voor Domaine Brunely als wijnproducent.**

Zoon Charles was bijzonder blij met de keuze van zijn vader en ging ook in het bedrijf werken. Rémy is in het najaar van 2019 op hoge leeftijd overleden, inmiddels heeft Charles de leiding over het domaine. Charles wordt op zijn beurt bijgestaan door zijn zoon Edouard die het bestaan als vigneron enorm aansprak en daarmee door wilde.

Daarmee heeft Domaine Brunely binnen korte tijd al twee generaties aan het roer gehad en staat de derde generatie klaar in de startblokken.

Charles Carichon heeft in de loop der jaren het wijngoed fors uitgebreid van 27 ha tot 80 ha, het domaine heeft nu wijngaarden in de belangrijkste appellations van de zuidelijke Rhône: Vacqueyras, Gigondas, Ventoux, Châteauneuf-du-Pape, generieke Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux.

### DUURZAAM

Er wordt met respect voor de natuur gewerkt: met zo min mogelijk bestrijdingsmiddelen in de wijngaarden en in de kelder. Brunely is HVE 3 gecertificeerd, het hoogste Franse keurmerk voor schoon werken in de wijnbouw. Het onkruid in de wijngaard wordt bijvoorbeeld bestreden door het gebruik van een speciale gras laag tussen de rijen, waarmee ook het bodemleven wordt bevorderd.

### PUUR

Ook de vinificatie is erop gericht om wijnen te maken die zo puur mogelijk zijn. De druiven ondergaan, voorafgaand aan de vergisting een koude schilweking. Tijdens de vergisting wordt de hoed met schilletjes regelmatig ondergeduwd, de zgn. 'pigéage'. Dat komt de fruitigheid van de wijnen bijzonder ten goede. Met uitzondering van de zeer krachtige Châteauneuf-du-Pape en de Gigondas rijpen de rode wijnen niet op hout, om te voorkomen dat het fruit wordt overstemd door houtaroma's.

Dat resulteert in heerlijk pure, goed gestructureerde wijnen met volop fruit en een grote levendigheid. In hun jeugd domineren de aroma's van rood en zwart fruit; bij verdere rijping op fles ontwikkelen ze complexere aroma's. De meeste rode wijnen van Domaine Brunely zijn op hun best drie tot vijf jaar na de oogst. De Châteauneuf-du-Pape rijpt met gemak 10 jaar.



## BRUNELY CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Een bekende en chique appellation. Een klein gebied met diverse terroirs en kleine opbrengsten. Geeft geconcentreerde wijnen. De wijn rust zowel op barriques als op cuves. Het aandeel grenache rust meestal op cuves en dat geeft de wijn lichtheid terwijl de op barriques opgevoede syrah kracht geeft. Resultaat is een zowel krachtige als elegante wijn met veel fruit. Een feestje van een wijn, een heuse topper.



## BRUNELY GIGONDAS

Deze appellation heeft een link met de Nederlandse geschiedenis. Gigondas hoorde bij het prinsdom van Orange van de Rijnlandse familie van Nassau tot de annexering door Lodewijk XIV. Het zijn weelderige rijke wijnen waarvan de druiven uitgebreid in de zon hebben gelegen. De gigondas van Brunely is vol, rijk en met diepgang. Maar de gigondas heeft ook fraîcheur. Een topper.



## BRUNELY VACQUEYRAS BLANC

Een witte vacqueyras zie je niet zo vaak. De wijn is een blend van 45% marsanne aangevuld met rousanne, grenache en viognier van 35 jaar oude stokken. Geen malo, geen houtopvoeding, wel rusten op de lies. Daardoor een zachte, frisse wijn met fijne zuren.



## BRUNELY ESSENTIEL SANS SULFITES AJOUTÉS

Het is niet makkelijk om wijn zonder sulfiet te maken. Bij Brunely zit de clou erin dat ze de jonge wijn van grenache en syrah alleen kort op zijn lies laten rusten op RVS en vanuit de tank direct bottelen in een fles die daarvoor zuurstofvrij is gemaakt. Ga er maar aanstaan, geen makkelijke klus. Resultaat: een zeer fruitige, expressieve rode wijn met een licht pepertje.



## BRUNELY CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Afkomstig van diverse percelen in de Vaucluse, met een bodem van rode klei en zandsteen met grind, daaronder mergel met kiezel en zandsteen. Na volledige ontsteling vergist de most bij 24<sup>o</sup>-28<sup>o</sup>C met een schilcontact van 15-20 dagen. De jonge wijn rijpt 10-12 maanden in betonnen cuve. De wijn is robijnrood van kleur met in de geur veel vers rood fruit. De fijne tannines en prettige zuren geven deze wijn structuur en maken hem heel levendig. De geur van het fruit zet door in de smaak. Een heerlijke klassieke Rhônewijn.

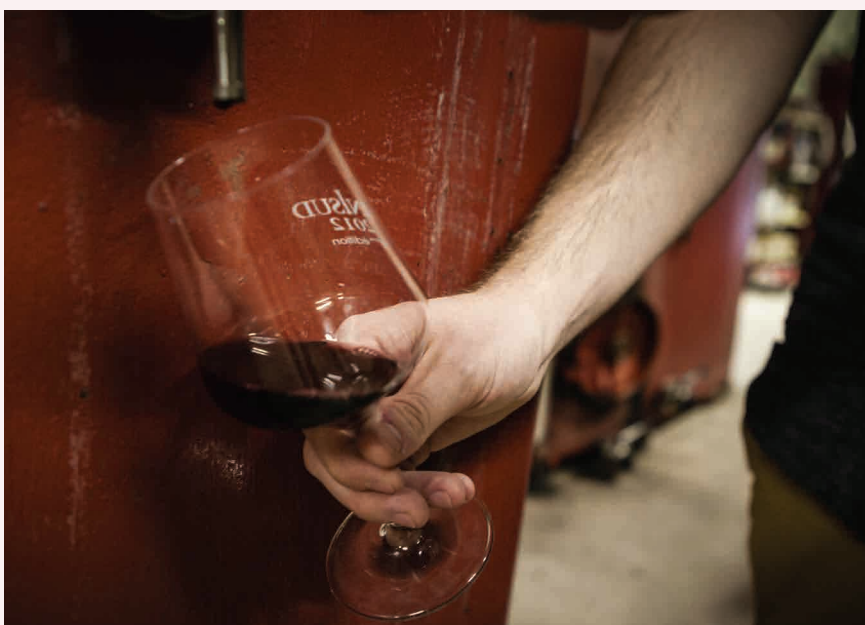


## BRUNELY CÔTES DU RHÔNE BLANC

Witte wijn vormt een absolute minderheid in de Côtes du Rhône, het aandeel ligt tussen de 5 en 10%. De wijnen zijn in het algemeen droog, fris en aromatisch. De witte van Brunely is vol en fris. Ook droger dan je zou denken. De druiven hier zijn marsanne en rousanne, die geven alle twee een lekker vetje aan de wijn.



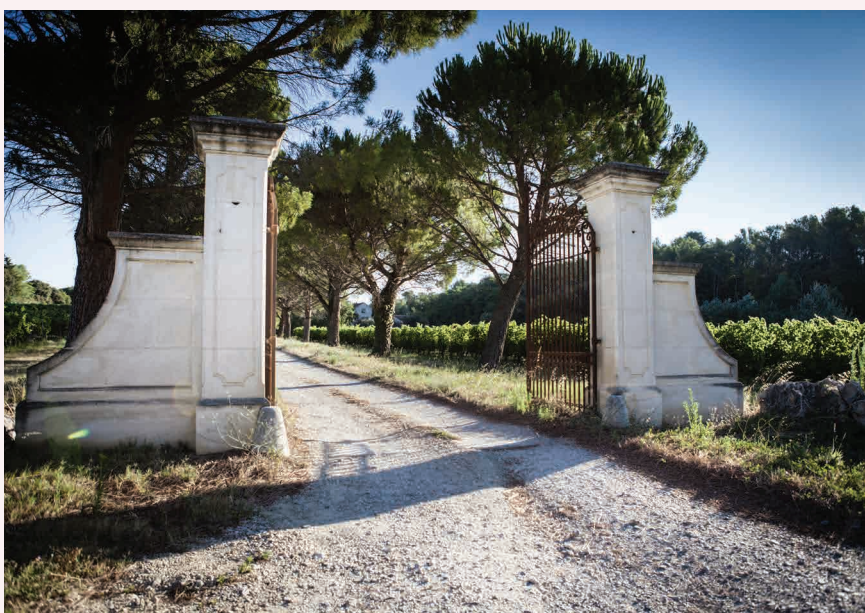
DOMAINE  
**Brunely**  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE · GIGONDAS  
VACQUEYRAS · CAIRANNE · VENTOUX



## BRUNELY CUVÉE HOMMAGE

In het najaar van 2019 overleed -op hoge leeftijd- Remy Carrichon, die de basis legde voor Domaine Brunely. Zijn zoon Charles en kleinzoon Edouard brengen met deze Cuvée Hommage een in kleine oplage geproduceerd eerbetoon aan Rémy.

De wijn is gemaakt van grenache en syrah van wijnstokken die door Remy zelf nog zijn aangeplant, de stokken zijn 50 tot 75 jaar oud. De smaak is rijk, vol en rond, met veel structuur. Perfect om nu te drinken maar kan nog zeker tot 5 jaar na de oogst verder rijpen.





# LANGS DE LOIRE

## DOMAINE DU PRÉ SEMELÉ

**Met een lengte van meer dan 1000 km is de Loire zonder twijfel de langste rivier van Frankrijk. Vanaf de bronnen in de Ardèche, op een hoogte van zo'n 1400 m stroomt hij de eerste 500 km in noord-noordwestelijke richting om dan bij Orléans naar het westen te buigen richting Nantes waar hij in de Atlantische Oceaan uitmondt.**

Bijna overal langs de Loire vindt wel wijnbouw plaats, aanvankelijk van wijnen met een vooral lokale bekendheid, maar verder stroomafwaarts worden al vele eeuwen wijnen geproduceerd die zich wereldwijd een grote faam hebben verworven. De verklaring is simpel en voor de hand liggend: commerciële wijnbouw, zeker op grotere schaal is alleen zinvol en economisch haalbaar als er voldoende afzet voor is. En zeker in tijden waarin vervoer over de weg vaak moeilijk en omslachtig was, bood de Loire eeuwenlang een perfecte mogelijkheid de wijnen die de wijngaarden langs haar oevers voortbrachten naar verder weg gelegen, vaak overzeese afzetmarkten te vervoeren.

In de loop der eeuwen zijn er wijngaarden op minder geschikte plekken verdwenen en zijn vooral de meest succesvolle wijngebieden overgebleven, maar het is opvallend dat de wijnbouw langs de Loire nog steeds veel omvangrijker is naarmate de rivier stroomafwaarts beter bevaarbaar is: de wijnbouw stroomopwaarts van Orléans is versnipperd over relatief kleine gebieden, vaak juist die gebieden waar uitmuntende wijnen als Sancerre en Pouilly-Fumé vandaan komen; pas een

eind voorbij Orléans, vanaf Blois worden de wijngebieden veel uitgestrekter. En het is ook hier dat de 'Jardin de France' (de tuin van Frankrijk) begint, in vroeger tijden de streek waar de Franse adel graag verbleef om aan het toenmalige vieze Parijs te ontsnappen. Ze bouwden er vele prachtige kastelen die als buitenverblijf dienden. Dit alles, het lieflijke glooiende landschap, de sprookjesachtige kastelen en de bijzonder charmante, eeuwenoude stadjes maakt van dit hele gebied een toeristische bestemming bij uitstek, op minder dan een dag rijden van Nederland. En overal zijn er heerlijke streekgerechten en bijpassende lokale wijnen om van te genieten.

Bijna synoniem met de Loire regio is het vermaarde wijngedebiet Sancerre, inderdaad vernoemd naar het slaperige dorpje Sancerre en zo heerlijk gelegen tussen de wijngaarden. En hoewel één appellation, zijn er binnen het Sancerre-gebied duidelijke verschillen in bodem, helling en ligging ten opzichte van de zon.

### TWEE WIJNBROERS

Mogen w u voorstellen aan de broers Julien en Clément Raimbault, afkomstig uit het noordelijk deel van de appellation Sancerre, uit het gehucht Maimbray, bij Sury-en-Vaux. Onthoud die twee namen, en dan vooral ook hun voornamen, want zoals wel vaker in dorpjes in Frankrijk, heeft de helft van het dorpje dezelfde achternaam. Julien en Clément bewerken met groot enthousiasme de

20 ha van hun Domaine de Pré Sémelé. En ze laten ons graag kennismaken met de verschillen die hun wijngaarden opleveren, zowel bij hun witte wijnen, van de sauvignon blanc, als bij hun rood, van de pinot noir. Dat is trouwens voor velen misschien nog wel een echte ontdekking: rode sancerre. Toch wordt er al sinds mensenheugenis pinot noir verbouwd rond Sancerre. Voor de Tweede Wereldoorlog was sancerre rouge buitengewoon populair in de Parijse bistro's; en ook nu nog komt u deze wijn geregeld tegen op de tafel van Parijse etablissementen. Was sancerre rouge in het verleden soms wat aan de schrale kant, tegenwoordig wordt hier verrukkelijke, frisse, elegante rode wijn gemaakt: pinot noir in optima forma.

De wijngaarden rond Sury-en-Vaux kennen de nodige verscheidenheid, ook qua bodem. Voor een deel is dat 'Kimmeridgien', een kalk-kleibodem met een hoog gehalte aan fossielen. Het is dezelfde bodem die men aantreft in de wijngaarden van Chablis. Rond Sancerre noemt men deze bodem 'terres blanches' ofwel 'witte bodem'. Wijnen van deze 'terres blanches' vallen op door hun rondeur, hun kracht en hun mineraliteit. Daarnaast is er ook de bodem die men 'caillottes' noemt: ook dit is een kalk-kleibodem, maar met een hoog gehalte aan stenen, kalkstenen wel te verstaan. Dit verleent de wijnen veel fruit en finesse.

*Domaine du Pré Sémelé*

We stellen graag een viertal wijnen aan u voor, twee wit en twee rood, van Julien en Clément, ofwel van Domaine du Pré Semelé:



## SANCERRE BLANC CUVÉE DOMAINE

Dit is een blend van wijnen afkomstig van de 'terres blanches' en van de 'caillotes'. Zowel vergisting als opvoeding vindt plaats in rvs-cuves. Een verfijnde wijn met een frisse aanzet. In de neus zeer aangename aroma's van mineraliteit, citrus en grapefruit. De smaak is fris en levendig met een mooie finesse op afdrank.



## SANCERRE ROUGE CUVÉE DOMAINE

Dit is een assemblage van wijnen van verschillende percelen, met wijnstokken van 30 jaar oud. De wijn rijpt gedurende één jaar op eikenhouten barriques, van 225 liter. Helderrood van kleur. Heerlijk bouquet van rood fruit en van kersen en kwetsenpruimen op alcohol, met een vleugje vanille. Markante aandrond, ronde, zijdeachtige structuur dankzij de zachte, discrete tannines. Zeer verfijnd met prachtig rood fruit als kers en framboos. Een tere schoonheid.

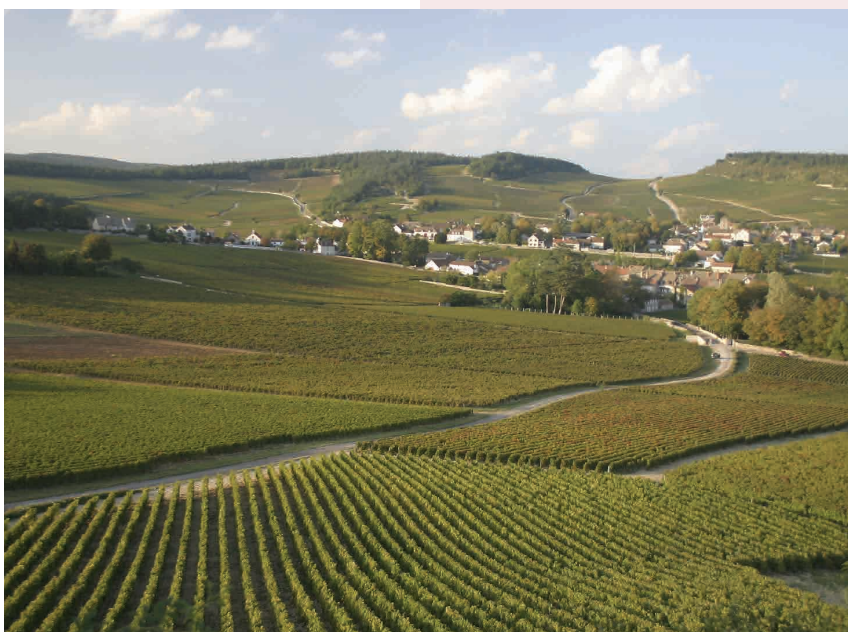
## SANCERRE BLANC MONTÉE DE SAINT ROMBLE

Dit is een echte terroir-wijn, afkomstig van de helling met de naam 'Montée de St. Romble'; de bodem is 'terres blanches' en de helling ligt op het noorden. Dat compenseert de kracht en 'vettigheid' die de wijnen van deze bodem vaak bezitten, zodat de wijn veel verfijnder en frisser is dan je zou verwachten. De wijn wordt vergist en opgevoed op eikenhouten van 600 liter, de zgn. 'demi-muids'. Dit verleent de wijn extra diepte en complexiteit, met daarbij de kenmerkende mineraliteit van een 'terre blanche'-sancerre.



## SANCERRE ROUGE CUVÉE CAMILLE

Afkomstig van de oudste percelen, deels 'terres blanches', deels 'caillotes'. De jonge wijn rijpt één jaar op eikenhouten vaten 500 liter. In vergelijking met de 'gewone Rouge' is deze wijn intenser, complexer en met een langere afdrond. Voor liefhebbers van verfijnde pinot noir is dit een absolute traktatie. En u hoeft zich niet te haasten, want in de kelder rijpt de wijn rustig enkele jaren verder. Het is fascinerend dat rijpingsproces te volgen en daarom adviseren we ook altijd om niet één fles, maar minstens een hele doos van deze wijn aan te schaffen.



## CRÉMANT EEN PRACHTIG ALTERNATIEF

Op speciale momenten, en zeker met Oud & Nieuw ontkurken we maar wat graag een mooie mousserende wijn. Champagne is misschien de meest befaamde bubbel, maar helaas ook vaak erg aan de prijs. Een zeer fraai alternatief zijn de crémants.

Crémants worden, net als champagne, altijd volgens de méthode traditionnelle gemaakt. Hetzelfde productieproces wordt gevolgd en na het maken van een stille wijn zal door toevoeging van een liqueur de tirage een tweede gisting op fles worden gestart.

Tot 1989 kwamen deze typen wijn als 'methode champenoise' op de markt maar de wijnboeren in de Champagne, altijd gespitst op het zoeken naar misbruik van de term champagne hebben weten af te dwingen dat het gebruik van deze term niet langer toegestaan is. Sindsdien is de term crémant door de Franse wetgeving beschermd. Sindsdien is de term 'crémant' door de Franse wetgeving beschermd en geldt deze term alleen voor mousserende wijnen, gemaakt volgens de méthode traditionnelle in Frankrijk (niet in de Champagne) en Luxemburg.

## HET VERSCHIL TUSSEN CRÉMANT EN CHAMPAGNE

Zoals gezegd gebruikt men voor het maken van crémant dezelfde methode als voor het maken van champagne.

### Wat is dan exact het verschil?

Champagne wordt gemaakt enkel in de Chagnagnestreek, volgens de strikte en strenge wetgeving en is samengesteld uit drie druivenrassen; namelijk de pinot noir, pinot meunier en chardonnay.

De mise sur lattes, waarbij de pas gebottelde stille champagne de tweede gisting op fles ondergaat, is minimaal 15 maanden. Bij een crémant is deze mise sur lattes vaak korter, namelijk minimaal 9 maanden.

Ook worden er andere druivenrassen gebruikt. Druivenrassen ook uniek voor het gebied vanwaar de crémant afkomstig is.

# MOOIE KLASSIEKE CRÉMANTS UIT FRANKRIJK!



## DOPFF AU MOULIN CRÉMANT D'ALSACE

Al aan het eind van de 19de eeuw werden er in de Elzas mousserende wijnen volgens de méthode traditionnelle geproduceerd. Toch zou het nog tot 1976 duren voordat in deze streek de normen voor een AOC voor mousserende wijn tot stand kwamen.

### Proefnotitie

Deze cuvée is een hommage aan Monsieur Julien Dopff, de pionier van de méthode traditionnelle in de Elzas. Deze crémant is helder goudgeel van kleur met 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. Deze mousserende Crémant d'Alsace is uitermate geschikt als basis voor "Kir Royal".



## DOMAINE MASSE CRÉMANT DE BOURGOGNE

De herkomstaanduiding Bourgogne mousseux bestond al sinds 1943. Dit type wijn werd geproduceerd in wat nog altijd de dubbele bakermat van Crémant de Bourgogne is, de streek van Auxerre en Rully in de Côte Chalonnaise.

Toegestane druiven zijn pinot noir en chardonnay voor tenminste 30 %, pinot blanc en pinot gris, gamay noir à jus blanc (maximaal 20 %), aligoté, melon en sacy. Crémant de Bourgogne is er in witte en rosé versie.

### Proefnotitie

Heerlijke klassiek gemaakte mousserende wijn van de chardonnaydruif. De helft van de most wordt vergist op hout, de andere helft op cuve. Na nog 10 maanden rijping, deels op de fijne lie, wordt de jonge wijn op fles gebracht voor de 2e vergisting op fles.

Verfijnd geurend naar peer en perzik, appel, bloemen, brioche, broodkruim, vleugje hazelnoot. Voorzien van een mooie, goed doorzettende mousse, droog maar verfrissend. Zacht en rijp, fijne zuren, aangenaam, breed inzetbaar.



## DENIS MEUNIER, VOUVRAY EXTRA BRUT INSOLITE CRÉMANT DE LOIRE

Verkreeg de AOC status sinds 17 oktober 1975. De productie van mousserende wijn in de Loire echter gaat terug tot de negentiende eeuw. Crémant de Loire kan in wit en rosé gemaakt worden van chenin blanc, cabernet franc, cabernet sauvignon, pineau d'aunis, pinot noir en chardonnay als belangrijkste druiven.

### Proefnotitie

Deze biologische mousserende wijn uit de Vouvray, Loire, is de favoriet van wijnmaker Denis Meunier. De neus is expressief, met fruitige en frisse aroma's van Granny Smith-appels en tonen van rijpe druiven. De wijn, gemaakt van chenin blanc, is complex en fruitig, heeft een fijne mousse en een aangename lengte: kortom een zeer feestelijk glas!

De wijn heet 'Insolite', het Franse woord voor ongebruikelijk. Wat is er dan zo ongebruikelijk aan deze wijn? De wijn wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle, en rijpt vier maanden op de fijne lie. Er volgt een tweede vergisting op fles. Er wordt geen extra suiker toegevoegd. De Insolite wordt niet ieder jaar gemaakt. Alleen in jaren met veel zon, waardoor de chenin blanc druiven genoeg suikers bevatten voor de twee vergistingen, wordt deze mousserende wijn gemaakt.

# DIVIN, HOOGWAARDIGE 0.0% WIJNEN UIT DE LOIRE

Alcoholvrije wijnen komen regelmatig op tafel en laten zich ook steeds beter smaken. Nieuw zijn de wijnen van Divin, een jong en dynamisch bedrijf met wijngaarden in de Loire waar ze een zeer fraaie serie alcoholvrije wijnen maken.

Van de wijngaard tot in de wijnkelder werkt het Divin-team nauw samen om druiven van uitzonderlijke kwaliteit te cultiveren. Na de oogst en het maken van de basiswijn, wordt door middel van moderne technieken en op lage temperatuur de alcohol onttrokken aan de wijn. Juist de lage temperatuur maakt dat de wijnen voldoende frisheid en elegantie behouden. Het mooie is dat je in de wijnen van Divin steeds de karaktereigenschappen van de gebruikte druiven terugvindt. Geen weeïg zoet, geen gekunstelde smaken maar echt de aroma's van de gebruikte druiven uit de Loire. Bij Divin maken ze wijnen voor elk moment. Wijnmaker Alessandro Barié en zijn team hebben een zes'tal buitengewoon smakelijke wijnen weten te vervaardigen en we stellen ze graag aan u voor.



## DIVIN SPARKLING SAUVIGNON BLANC 0.0%

De druiven voor deze prijswinnende alcoholvrije sparkling komen uit de eigen wijngaarden in Touraine (Loire) en worden specifiek geteeld om alcoholvrije wijn van te maken. De sauvignon blanc is ideaal voor dealcoholisatie, vanwege zijn buitengewone aromatisch potentieel en de balans tussen suikers en zuren.

De basiswijn wordt zodanig gemaakt om het beste resultaat na dealcoholisatie te krijgen. De wijn wordt gedealcoholiseerd door middel van vacuümdistillatie op lage temperatuur, op deze manier blijven de aroma's intact en behoudt je het frisse en fruitige profiel van de sauvignon blanc. Tot slot wordt CO2 toegevoegd voor een verfrissende bubbel.

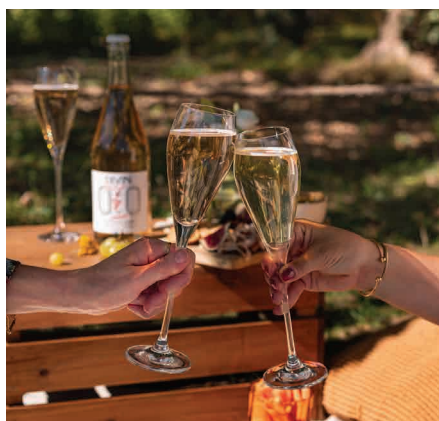
De sparkling is lichtgeel van kleur, met aroma's van appel, wit fruit (perzik, nectarine) en tonen van passievrucht en mango. In de mond elegant en rond, en perfect in balans door de verfrissende bubbels. Serveer goed gekoeld.



## DIVIN SPARKLING SAUVIGNON BLANC BLUSH 0.0%

Anders dan de Divin Sparkling Sauvignon Blanc bezit deze 'blush' een vleugje cot (malbec) en wat cabernet franc.

En juist deze blauwe druivenrassen geven de wijn niet alleen een mooi zalmroze kleur, maar ook subtiele tonen van vers rood fruit als blauwe bes, framboos en braam.



## DIVIN SAUVIGNON BLANC 0.0%

Je wordt al meteen verleid door de mooie bleke geelgroene kleur. De neus is zeer aromatisch, met tonen van groene appel, wit fruit, citrus en wat witte bloemen.

De smaak is goed in balans, dankzij de aangename zuurgraad. Om elk moment van de dag van te genieten! Serveer 'm goed gekoeld.



HAAL DE WIJNEN ALVAST IN HUIS  
VOOR DRY JANUARY 2025!



### DIVIN CHENIN BLANC 0.0%

De nobele chenin blanc druif wordt gezien als dé ambassadeur van de Loire. De druiven komen uit de eigen wijngaarden in Touraine en worden specifiek gecultiveerd om alcoholvrije wijn van te maken.

De jonge chenin blanc wijn rijpt op de lie en een heel klein deel op hout, zodat de ideale basiswijn ontstaat om zo het beste resultaat na dealcoholisatie te krijgen. Net als alle Divin 0.0% wijnen wordt de wijn gedealcoholiseerd door middel van vacuümdistillatie op lage temperatuur, op deze manier blijven de aroma's intact en behoudt je het typische frisse karakter van de chenin blanc.

Deze chenin blanc 0.0% biedt verfijnde en verleidelijke aroma's van perzik, peer en rijpe appel en doet je wellicht denken aan een versgebakken tarte tatin. Sappig en zacht en je proeft ook wat gekarameliseerde tonen. De wijn is harmonieus en perfect in de balans! Serveer de wijn goed gekoeld.



### DIVIN ROSÉ 0.0%

De druiven komen uit de eigen wijngaarden in Touraine (Loire) en worden specifiek gecultiveerd om er alcoholvrije wijn van te maken. De blend van pinot noir, cot (malbec), cabernet en gamay zorgt voor een basiswijn boordevol aroma's van vers rood fruit.

Deze rosé verleidt met haar intense aroma's van rood fruit (zoals frambozen, bramen en aardbeien) en een vleugje verfrissende citrus. De wijn is levendig en heeft een knisperende frisheid. Serveer goed gekoeld.



### DIVIN PINOT NOIR 0.0%

De pinot noir druif is voor deze Divin Pinot Noir 0.0% geselecteerd vanwege zijn buitengewone aromapotentieel en de mooie balans tussen tannines en zuren. Dit stelt de wijnmakers in staat om een ideale basiswijn te maken om te dealcoholiseren. Ook deze wijn wordt gedealcoholiseerd door middel van vacuümdistillatie op lage temperatuur, op deze manier blijven de aroma's intact en behoudt je de frisheid en rood-fruit aroma's van de pinot noir.

De neus is delicaat en intrigerend, met de typische aroma's voor een pinot noir uit de Loire: rood fruit (aalbes, aardbei, kers, zwarte bes), frisse tonen van menthol en tomatensteeltjes en wat zoetere hinten van caramel en vanille. De wijn is medium-vol en perfect in balans met een fijne zuurgraad en tannines die levendig, maar niet agressief zijn. Serveer licht gekoeld.



# NEGRO ANGELO & FIGLI

**Sinds het eind van de 17e eeuw heeft de familie Negro wijngaarden in Roero. Om precies te zijn in Monteu Roero, een klein dorpje met slechts 1647 inwoners en gelegen in de provincie Cuneo. Negro ligt dus niet in de Langhe, maar aan de andere kant van de Tanaro-rivier, in de heuvels van Roero. Het wijnhuis Negro bezit hier verschillende wijngaarden zoals San Vitorre in Canale. En de heuvels van Roero zijn anders dan die van Langhe. De heuvels zijn grilliger, indrukwekkender en misschien ook mooier. De onderlaag hier is gevormd door kalkrijk zandsteen. 60 hectare aan wijngaard bezit de familie Negro, met witte druivensoorten als favorita (vermentino) en arneis.**

Maar ook de andere kant van de Tanaro is geen onbekend terrein meer voor Negro. Ze bezitten daar ondermeer 8 hectare in het gebied voor DOCG Barbaresco, in de cru Basarin (gemeente Neive), en ze hebben wijngaarden in località Baudana, in de gemeente Serralunga d'Alba (DOCG Barolo). Aan deze kant van de Tanaro veel rode druivensoorten zoals nebbiolo, barbera, bonarda, brachetto en dolcetto. De wijndruiven groeien op de meest zonnige heuvels op kalkhoudende alluviale gronden die van heuvel tot heuvel verschillen. Verschillen in terroir en het microklimaat in de verschillende wijngaarden dragen bij tot rijke en smaakvolle wijnen. Zo komen de meest krachtige barolo's en barbaresco's van gronden bestaande uit schelpenzand terwijl de bodems van zandsteen en klei de meer elegantere Nebbiolo's voortbrengt met minder geprononceerde tannines.

De wijngaard Basarin is zo'n stukje grond met overwegend veel schelpenkalk. De wijngaard heeft inmiddels geen geheimen meer voor Negro en dat merk je aan de wijnen. Vooral hun 'gewone' Barbaresco Basarin is jaar in jaar uit een goede, getypeerde wijn, die klassiek is opgevoed in groot oud hout. Maar ook hun Barolo zal nog in kwaliteit toenemen, zo valt te vermoeden. Temeer daar ze zeer recentelijk de oude Cantina van Azienda Agricola Giovanni Rosso in Serralunga hebben kunnen overnemen. De voormalige eigenaar Davide Rosso lijkt een statement hebben willen maken richting buitenlandse investeerders want de familie Negro heeft voor een zeer schappelijke prijs zijn wijngaard kunnen aankopen.

Een opmerkelijke aankoop, ook omdat wijnbouwgrond in Barolo zeer gewild is. Het was één kwestie van gunnen van de kant van een familiedomein naar een ander familiedomein toe, zo blijkt, want Davide had er veel meer geld voor kunnen krijgen dan Negro heeft betaald.

De geschiedenis van de Azienda Agricola Negro Angelo e Figli begint in 1670 als Giovanni Dominico Negro de eigenaar is van wat nu het Perdaudin landgoed heet, een huis met een oven, een dorsvloer, een kelder en omringd door wijngaarden. Momenteel ligt het hart van het familiebedrijf in de Cascina Riveri wijnkelder in het kleine gehucht San Anna. Hier worden de wijnen gemaakt. Hier is ook het wijnproeflokaal waar gasten de wijnen kunnen proeven en de mensen kunnen ontmoeten die de wijnen maken. Eeuwen lang is het wijnbedrijf in de familie gebleven.

De huidige eigenaar, Giovanni Negro, heeft het wijnhuis ook weer van zijn vader overgenomen en we moeten terug naar de jaren '70 van de vorige eeuw als Giovanni, geheel tegen de dan heersende trend in, een zogenaamde 'monocépage' wijn maakt van de inheemse druif roero arneis.

Voor die tijd een ongewoon besluit. Maar het succes was daar. Vele prijzen volgden en Giovanni bleef karaktervolle wijnen maken. En dat geldt nog altijd. Ook nu zijn drie zonen en zijn dochter hun intrede in het familiebedrijf hebben gedaan en Giovanni op velerlei gebied bijstaan. Zo is zijn Gabriele verantwoordelijk voor de wijngaarden; zijn zoon Angelo maakt samen met zijn vader de wijn; dochter Emanuela is verantwoordelijk voor de exportmarkt; Giuseppe voor de Italiaanse markt en zijn vrouw Marisa ontvangt bezoekers in de wijnkelder Santa Anna in Monteu Roero.

De passie voor mooie wijnen is gebleven. Overigens is men de roero arneis altijd trouw gebleven; nog altijd is zo'n 50% van het totale wijngaardareaal van Negro beplant met de roero arneis.



## NEGRO ROERO RISERVA CIABOT SAN GIORGIO

De Roero Riserva is de 'huiswijn' van de familie Negro. De wijn is stevig en sappig met diepgang en lengte. Leer en cacao in de smaak. Een feest van een wijn. Zowel bij de maaltijd als 'zo'.



## NEGRO BARBARESCO BASARIN

Deze kanjer heeft fruit, diepgang en lengte. Een echte nebbiolo met leer, koffie en tabak. Wel iets bij eten, dit is geen borrelwijn.



## NEGRO BAROLO SERRALUNGA D'ALBA

Now we're talking. Een serieuze, krachtige, maar elegante blockbuster. In de smaak leer, koffie en tabak. Een absolute eetwijn.



# GRAND CRU CHÂTEAU BROWN

Château Brown ligt net ten zuiden van Bordeaux, in de appellatie Pessac-Léognan. Het château dankt zijn naam aan de Schotse wijnhandelaar John Lewis Brown, die die zich na de revolutie in 1795 in Bordeaux settelde. Het château kende pieken en dalen en wisselde meerdere keren van eigenaar. In 2004 kocht de familie Mau Château Brown. De ambitie was om naam en faam te maken binnen de Pessac-Léognan appellation en mee te tellen tussen al die grote Bordeauxnamen. Het lukte Jean-Christophe Mau om de critici en internationale pers voor zich te winnen en hen te overtuigen van de kwaliteit die Château Brown te bieden had.

Het wijngoed omvat 31 hectare, 26 hectare is aangeplant met cabernet sauvignon, merlot en petit verdot, de witte druivenrassen sauvignon blanc en sémillon beslaan 5 hectare. De wijngaarden zijn gelegen op twee zandgrindruggen die garant staan voor een goede afwatering. Alle druiven worden met de hand geoogst en driemaal uit gesorteerd. Dit resulteert in bijzonder fraaie witte en rode wijnen.

Tijdens de oogst worden de druiven met de hand geselecteerd, waarbij alleen de rijpste exemplaren worden gekozen. Na fermentatie rijpt de wijn in Franse eiken vaten, wat een subtiele vanille- en specerijtoets aan het eindproduct geeft. Wanneer je deze wijn proeft, ontvouwt zich een symfonie van smaken: sappige bessen, een hint van chocolade en een elegantie die uitnodigt tot een tweede slok.

De witte wijn, voornamelijk gemaakt van sauvignon blanc en sémillon, biedt een heel andere ervaring. Deze wijn straalt frisheid uit met zijn heldere, strogele kleur. De druiven worden 's ochtends vroeg geoogst om de frisheid te behouden. De geur is een opwekkende mix van citrus en witte bloemen, en bij de eerste slok proef je de levendige zuren die prachtig balanceren met tropische fruittonen zoals ananas en passievrucht. Deze wijn is perfect als aperitief of bij zeevruchten, en laat je verlangen naar meer.

Jean-Christophe Mau is een vooraanstaande wijnmaker die bekendstaat om zijn expertise en passie voor het maken van kwaliteitswijnen in

Bordeaux, waaronder die van Château Brown. Met zijn diepgaande kennis van de lokale terroirs en de verschillende druivensoorten, heeft hij bijgedragen aan de ontwikkeling van de unieke stijl van de wijnen van het château.

Onder zijn leiding heeft Château Brown een reputatie opgebouwd voor zijn elegantie en complexiteit, zowel in de rode als de witte wijnen. Mau richt zich op duurzame wijnbouw en moderne technieken, waarbij hij traditie combineert met innovatie. Dit resulteert in wijnen die niet alleen de typische kenmerken van de regio weerspiegelen, maar ook de finesse en het vakmanschap dat hij in elke fles stopt.





## GRAND CRU



### CHÂTEAU BROWN BLANC PESSAC LÉOGNAN

Vergist op 1 jaar oude barriques, waarna de wijn vervolgens nog 8 maanden verder rijpt op de fijne 'lie', die tweemaal per week wordt opgeroerd. Fraai licht goudgeel van kleur met in de neus frisse, complexe tonen van sinaasappelrasp, peer, een vleugje vanille en een nuance van kardemom.

In de smaak smelten de rijke fruitaroma's en tonen van hout prachtig samen; een rijk smakende wijn met een opvallend frisse afdronk.



## GRAND CRU

### CHÂTEAU BROWN ROUGE PESSAC LÉOGNAN

De helft van de jonge wijn rijpt 12 maanden op 1 en 2 jaar oude barriques. Intens robijnrood van kleur met een zeer aangename geur van rood fruit, specifiek bosaardbeitjes.

De afdronk is zijdezacht en de smaak is rijk, mond vullend en complex. De zachte tannines geven de wijn een aangename structuur en leiden naar een lange, rijke afdronk. Dit is een hedendaagse Bordeaux in de beste zin van het woord!



## VLOEIBAAR GOUD AAN TAFEL

**De wereld van dessertwijnen is een bijzondere wereld; zo veel stijlen, zoveel smaken en zoveel aroma's. het hoofd zou er bijna van gaan duizelen. We nemen u daarom mee langs een aantal bijzondere dessertwijnen, niet zelden door puur toeval ontdekt.**

Voor zoete wijnen wordt doorgaans de term 'dessertwijnen' gebruikt. Dat is deels terecht want er zijn fantastische combinaties te maken tussen zoete wijnen en mooie desserts. Maar de term impliceert ook dat deze wijnen eigenlijk uitsluitend geschikt zijn om na het diner te drinken. En niets is minder waar. De wereld van zoete wijnen is misschien wel net zo divers als die van droge wijnen.

En daardoor zijn er ook enorm veel combinaties te maken. Bij desserts denk je al snel aan een zoet gerecht met een zoete wijn. Maar wat misschien nog wel veel mooier is, is de combinatie tussen zout/hartig en zoet. Dat geeft een heerlijke tegenstelling en dus spanning in je mond. Die combinatie is bijvoorbeeld te maken door een oude kaas met een mooie ruby port te drinken. Ook een leuke tip is om bij noten een glas zoete

wijn te drinken. Dat past eigenlijk veel beter dan droge wijnen. Daarnaast zijn zoete wijnen ook uitstekend op zichzelf te drinken, of zijn ze te verwerken in cocktails of longdrinks. Denk bijvoorbeeld eens aan een prosecco met Elysium Black Muscat die later beschreven wordt. Er zijn een aantal verschillende manieren om zoete wijnen te maken.

### LATE HARVEST

Zo is er de versterkte wijn, waarbij wijnalcohol tijdens het gistingsproces wordt toegevoegd, waardoor dit proces stopt. Als dit gebeurt voordat alle suikers zijn omgezet in alcohol, zal de wijn zoet zijn. Dit is bijvoorbeeld het geval bij port, sherry, madeira, marsala, banyuls of muscat de rivesaltes.

Bij edele rotting worden de druiven pas geplukt nadat ze zijn aangetast door de *Botrytis cinerea*. Dit is een schimmel die er voor zorgt dat de druiven indrogen en het resterende sap zeer geconcentreerd en zoet is. Dit wordt ook wel edele rotting genoemd. Edele rotting treedt slechts op als de klimatologische omstandigheden ideaal zijn, en vindt dus zeker niet overal

en ook niet elk jaar in dezelfde mate plaats. De opbrengst van wijngaarden met edele rotting zijn extreem laag. Dat is ook de reden dat dergelijke wijnen over het algemeen zeer kostbaar zijn. Dat is zeker het geval voor sauternes. Een voordeliger alternatief is monbazillac.

Ook op andere manieren is het mogelijk druiven te oogsten met een hoger suikergehalte. Dit kan bijvoorbeeld door de druiven langer te laten hangen, waardoor ze indrogen en ook een hoger suikergehalte krijgen. Dit is bijvoorbeeld het geval bij beerenauslese, maar in de nieuwe wereld worden dergelijke wijnen vaak 'late harvest' genoemd. Als de druiven zolang blijven hangen dat ze in de winterperiode worden geoogst, tijdens de vorst, dan kan men er ijswijn van maken.

Door het hoge suikergehalte kunnen zoete wijnen vaak lang ouderen. Zeker de betere zoals een goede sauternes. Door die ontwikkeling krijgt de wijn weer andere smaken waardoor de wijn in de loop der jaren steeds complexer en spannender wordt.



## OSBORNE SHERRY PEDRO XIMENEZ

Hele zoete, diepe en harmonieuze smaken, met elegante tonen van rozijnen, melasse en pruimen. Diep chocoladebruin van kleur. De wijn is gerijpt volgens het solera systeem.

### Serveersuggesties:

Aperitief, blauwe kazen zoals Stilton-Roquefort-Cabrales, pure chocolade desserts.



## PELLEGRINO MARSALE GARIBALDI SUPERIORE

Marsala wordt gemaakt op Sicilië en kan zowel droog als zoet zijn. Deze marsala is mooi zoet en heeft een lichte vanille toets, hints van honing, gedroogde abrikozen en vijgen in de neus. De smaak is zoet, warm en vol met een lange afdronk.

### Serveersuggesties:

Fruitagebakjes, pittige gerijpte kazen.



## PELLEGRINO PASSITO NES

Deze Pellegrino Passito NES is evenals de Pellegrino Pantelleria Passito Liquoroso ook afkomstig van het eilandje Pantelleria maar deze NES is ander; na de oogst worden de druiven in kistjes gelegd en laat men de druiven zachtjes indrogen. Hierdoor verdwijnt een groot deel van het vocht en neemt de hoeveelheid suiker toe. Vervolgens rijpt de wijn rijpt minimaal 10 maanden in rvs-tanks. Het resultaat is een elegante rijke wijn met in de neus intense tonen van zoet, snoepachtig fruit, citrus, eucalyptus, salie en abrikoos. In de mond verrukkelijke zoet, met tegenspel van zachte zuren en een aanhoudende en fruitige afdronk.

### Serveersuggesties:

Enigszins gekoeld heerlijk in combinatie met de specialiteit van Pantelleria namelijk "Bacio Pantesco.", krokante koekjes gevuld met ricotta.



## PRINCE DE ST. AUBIN SAUTERNES

Een wijn met een prachtig gouden kleur en in de neus hints van accacia en honing. Een zeer rijke smaak en een lange milde afdrank. Het zoet en de zuren zijn perfect met elkaar in balans.

### Serveersuggesties:

Foie gras, galantine, wit vlees, Roquefort.



## CHATEAU BELINGARD MONBAZILLAC

De druiven worden handmatig geoogst en gesorteerd op basis van de mate van "rotting". Door deze edele rotting zijn de druiven zeer geconcentreerd en rijk aan suikers. Dit geeft een natuurlijk evenwicht dat de "vetheid" en zure frisheid verbindt. Een goudkleurige wijn met aroma's van gestoofd fruit en vanille. Een wijn met lengte en rondeur.

### Serveersuggesties:

Aperitief, foie gras, gekruide gerechten, bittere gerechten, Indonesische keuken, Thais, sterke kazen, dessert.



## ALVI'S DRIFT 'NECTARINIA' MUSCAT

Deze dessertwijn is afkomstig uit Zuid-Afrika. De druiven voor deze wijn worden als laatste geoogst nadat ze goed zijn ingedroogd en een hoog suikergehalte hebben ontwikkeld. De Alvi's Drift Muscat de Frontignan is een prachtig voorbeeld van een rijke, 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, muscat druiven en warme kruidigheid. Het hoge suikergehalte van de wijn geeft het een weldadig en decadent mondgevoel.

### Serveersuggesties:

Zachte kazen, noten, vijgen, appeltaart



## ELYSIUM BLACK MUSCAT

Quady Winery produceerde deze wijn voor het eerst in 1983. Elysium wordt gemaakt van de black muscat, in Europa ook bekend onder de naam muscat hambourg. Het is eigenlijk een categorie op zich. De wijn is met alcohol versterkt tot 15% en heeft een heerlijk frisse portachtige zoetheid. Aarbeidrood van kleur. Helder en fris met een geur van rozen en nuances van lychees.

### Serveersuggesties:

Als aperitief in de mix met prosecco, Peertjes in zoete rode wijn, salade van vers fruit, profiteroles met kersen, flensjes met gemarineerd rood fruit, gebak, vanille-ijs met chocoladeschaafsel, aardbeienbavarois, blauwschimmelkaas.



## LONGERIL BANYULS 3 ANS D'AGE

De rijpe grenache druiven die voor deze wijn gebruikt worden rijpen deels in de kelders en deels in de volle zon, waarna de wijn na drie jaar gebotteld wordt. Dat geeft de wijn een rijke en karakteristieke smaak.

### Serveersuggesties:

Chocolade taart, brownies, chocoladesoufflé, blauwaderkaas, koffiebaro, wildpaté.



## PELLEGRINO PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO

Deze passito wordt gemaakt op het kleine Italiaanse eilandje Pantelleria van de zibibbo druif. Hij is goudgeel tot licht amberkleurig. Hij heeft een fantastisch aroma van gedroogde vijgen, abrikoos, muskaatdruiven en honing. Verrukkelijk zoet met tegenspel van de zachte zuren, heerlijke smaakvoortzetting met veel fruit, aanhoudend en harmonisch.

### Serveersuggesties:

Gevogeltepastei, gerijpte blauwe schimmelkaas, eendenlever, paté, zachtzoete nagerechten met fruit, chocola, tiramisu met sinaasappel.



CARIGNAN

# ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

**De druif carignan kennen we eigenlijk vooral als een van de wijndruiven in de klassieke Rhône-blend. Carignan wordt vaak in adem genoemd met syrah, grenache en cinsault. Toch heeft carignan Spaanse wortels en komt hij in Spanje al veel langer voor dan in Frankrijk.**

In Spanje noemt men hem als vanouds cariñena. Verwarrend want er is ook een wijnregio met de naam cariñena. Daarom luistert hij in Spanje naar de naam mazuelo en kent men hem internationaal dus als carignan.

Al vanaf de 12e eeuw staat carignan aangeplant in de wijngaarden van het zuidwesten van Frankrijk. En vanuit regio's als Pyrenées Orientales en de Aude verspreidde carignan zich over de gehele midi. Carignan is een zeer productieve druif met grote opbrengsten. De reden dat carignan in de jaren '60 en '70 van de vorige eeuw aan een ware opmars begon en de toen veelvuldig aangeplante aramon heeft verdrongen. In een tijd waarin kwaliteit boven kwantiteit gaat, neemt de aanplant van carignan in Zuid-Frankrijk waarneembaar af.

Carignan is zeker geen makkelijke druif. Hij is krachtig, koppig, moeilijk te oogsten en vatbaar voor veel ziektes en schimmels.

Carignan is bijzonder gevoelig voor meeldauw, valse meeldauw en rot. Schimmels waartegen vroeger de nodige bestrijdingsmiddelen werden ingezet maar wat tegenwoordig gelukkig veel minder is toegestaan. Juist met aandacht voor biodynamisch werken in de wijngaard voorkomt men schimmelvorming.

En wanneer carignan staat aangeplant op hellingen en wortelt in een wat schralere, zandachtige ondergrond, geeft carignan nog altijd mooie resultaten. Wijnen van carignan zijn als aan die voorwaarden wordt voldaan bijna altijd 'hoog' in allerlei aspecten. Denk aan de zuren, tannine en de kleur, maar tegelijkertijd kennen de wijnen veel charme en finesse.

Het boeket van carignan is vooral te herkennen aan aroma's van rood fruit, drop en kruiden. Carignan wordt vaak vermengd met grenache en cinsault om de wijn toegankelijker te maken.



Lorgier Saint-Chinian BIO





# VECCHIA ROMAGNA

## OOK VAN DRUIVEN MAAR GEEN WIJN...

**De wereld van wijndistillaten is oud, heel oud. In bijna ieder wijnland is er een drank op basis van wijnalcohol verkrijgbaar. De Fransen hebben hun cognac, hun armagnac en eigenlijk kent men in Frankrijk wel een dozijn klassieke wijndistillaten. Daarbij steken landen als Spanje en Portugal wat schril af al kan ook de Spaanse brandy bogen op een lange historie. Niet anders is dat bijvoorbeeld met de Portugese macieira brandy, gemaakt van de beste druiven.**

Italië mag in dit verhaal uiteraard niet ontbreken en de vele wijnregio's brengen haar eigen 'brandy's' voort waarbij Vecchia Romagna zonder twijfel de meest bekende is. De geschiedenis van Vecchia Romagna begint in Frankrijk waar aan het begin van de 17e eeuw de familie Buton de finesses van het distilleren tot in detail beheerst. Recepten en distilleerprocessen worden minutieus vastgelegd in een receptenboek. Het is het era van Napoleon I, zelf ook liefhebber van cognac en het was Napoleon I die titel 'hofleverancier' toeweest aan de familie Burton. Bij de teloorgang van het regime van Napoleon I ondergaat Frankrijk een drastische metamorfose. Het land raakt in verval en naar mooie distillaten is

lange tijd geen vraag. Hoe anders is dat in het buurland Italië waar de economie juist sterk opleeft. Opvallend genoeg juist door het wegvallen van de agressor Napoleon I komt Italië in rustig vaarwater en maakt Italië kennis met een snel groeiende welvaart. Een op dat moment vrij jonge telg van de familie Buton, Jean genaamd, besluit zijn geluk te gaan beproeven in Italië. In Bologna, midden in de regio Emilia Romagna komt Jean in contact met een plaatselijke ondernemer en samen besluiten zij een distilleerderij op te zetten, zij het in eerste instantie als experiment.

De regio Emilia Romagna is overigens niet toevallig door Jean uitgekozen. De streek staat dan al bekend om haar goede kwaliteit trebbiano druiven. Juist deze trebbiano druiven geven nog altijd de finesse aan Vecchia Romagna. Een naam die pas vanaf 1939 wordt gebezigd; waarbij men ook de driehoekige fles en de afbeelding van de wijngod Bacchus op het etiket introduceert. Voordien was het de naam Distilleria G. Buton & C die met sierlijke letters op het etiket prijkt.

Strijd en zware bombardementen tijdens de Tweede Wereldoorlog leggen de productie van Vecchia Romagna volledig

stil en pas na de Tweede Wereldoorlog hervat men het distillatieproces. Dankzij niet door de Duitsers geconfisqueerde voorraden kan men direct de clientèle van Vecchia Romagna voorzien. Vooralsnog alleen in Italië maar al snel ook daarbuiten. Veel wordt ook vanaf dat moment geëxporteerd naar de Verenigde Staten vanwege de vele Italianen die daar een nieuw bestaan zijn op gaan bouwen.

Vecchia Romagna wordt evenals cognac in de zogenaamde Alambic Charentais gedistilleerd. Waarbij la testa (de voorloop), il cuore (de middenloop) en la coda (de naloop) vakkundig worden gescheiden. Tegenwoordig past men naast de keteldistillatie, zoals de methode met de Alambic Charentais vaak wordt genoemd, ook de moderne vorm van continue distillatie toe.

Deze methode kennen wij ook van de armagnac en wordt ook toegepast bij single grain whisky's in Schotland. Continue distillatie heeft als voordeel dat het eindproduct, de kleurloze alcohol, zeer verfijnd en zeer zuiver is. Langdurige rijping op eikenhouten vaten zorgt voor een ongekende smaakbeleving.



## VECCHIA ROMAGNA, BRANDY RISERVA 18 YO

**Kleur:** Warm amber met mahonie en goud.

**Neus:** Kruidig met tonen van tabaksbladeren, etherische hints van gedroogd fruit en krachtige tonen van walnoot en vijg.

**Smaak:** Smooth, intens en aanhoudend.

## VECCHIA ROMAGNA RISERVA TRE BOTTI

**Kleur:** Helder amber

**Neus:** Tonen van hout welke harmoniseren met hinten van kruiden en tropisch fruit.

**Smaak:** Zacht en goed gebalanceerd met tonen van vanille, honing, perzik en abrikozenjam





# WEGWIJS IN DE DUURZAME WIJNBOUW

**Net zoals overal in de agrarische sector is er ook in de wijnbouw een duidelijke trend naar een meer duurzame wijze van werken. Ook wijnboeren maken zich in toenemende mate druk over de effecten die hun werk in de wijngaard heeft op het milieu. Voor nu en voor toekomstige generaties, al was het maar omdat vaak hun eigen kinderen in de wijngaard spelen. Maar ook een toenemende belangstelling van de consument voor duurzaam geproduceerde producten, waaronder wijn, neemt toe. En dat laatste is belangrijk, want duurzaam produceren werkt doorgaans kosten verhogend en het is niet eenvoudig om die extra kosten terug te verdienen in een wereld waar de concurrentie groot is en dus de prijzen onder druk staan.**

Duurzame wijnbouw is niet eenvoudig. Dat komt vooral door het feit dat het bij wijnbouw vrijwel altijd om monocultuur gaat en dan ook nog eens om zeer langdurige monocultuur: een wijngaard plant je niet voor één of twee jaar, maar

voor vele decennia. En daar komt nog bij dat een wijngaard van 20 jaar of ouder weliswaar lagere opbrengsten geeft, maar dat de kwaliteit van de druiven (en dus de wijn) vaak wel steeds beter wordt en dus gekoesterd wordt. Voor een aantal klassieke wijngebieden geldt zelfs dat er op dezelfde plek al vele honderden (en soms zelfs meer dan duizend jaar) vooral of uitsluitend wijnbouw plaatsvindt. Dat er zich dan ziektes en plagen manifesteren die wijnstok of druif schaden ligt voor de hand.

## BIOLOGISCHE WIJNBOUW

Bij duurzame wijnbouw denken de meeste mensen aan het begrip "biologisch". En biologische wijnbouw (in het Frans "viticulture biologique", in het Engels "organic winegrowing") maakt inderdaad al decennia lang opgang. Er zijn diverse keurmerken. In Nederland is het SKAL-keurmerk het bekendst. De nadruk ligt bij biologische wijnbouw vooral op het gebruik van organische mest en het uitbannen van synthetische

bestrijdingsmiddelen, zowel als het gaat om het bestrijden van plagen en ziektes als om het verdelgen van onkruid. Werkt de biologische wijnbouw dan geheel zonder bestrijdingsmiddelen? Helaas is het antwoord "nee", want een aantal bestrijdingsmiddelen is wel degelijk toegestaan onder het motto dat die middelen een "natuurlijke" oorsprong hebben. Dat is zeker in het geval van kopersulfaat, ter bestrijding van de gevreesde meeldauw (maar ook andere infecties), nogal discutabel. "Natuurlijk" is niet per definitie beter of gezonder. U hoeft alleen maar te denken aan het eten van giftige paddenstoelen: die zijn "puur natuur", maar het eten ervan kan soms dodelijk zijn. Zo is het ook met kopersulfaat: koper blijft als zwaar metaal in de bodem van de wijngaard achter en kan op termijn voor een aanzienlijke vervuiling zorgen. Er zijn betere bestrijdingsmiddelen voorhanden, die vooral op termijn vele malen minder schadelijk zijn, maar dat zijn synthetische middelen en die worden daarom in de biologische wijnbouw afgewezen.

## EEN NIEUWE BENADERING VAN DUURZAAM: HVE

Dat dilemma heeft tot de opkomst van een andere benadering van duurzame wijnbouw geleid die een breder terrein bestrijkt: veel meer de nadruk op het vergroten van biodiversiteit in de wijngaard, het streven naar zo gezond mogelijke wijnstokken, het zeer nauwkeurig monitoren van ontwikkelingen in de wijngaard en van indicatoren dat er problemen zouden kunnen dreigen, het tot het uiterste beperken van bestrijdingsmiddelen en indien toch nodig, dan de minst schadelijke gebruiken en tot slot watermanagement: verstandig omgaan met water, waar het eventuele irrigatie betreft nauwkeurig per wijnstok bedruppelen i.p.v. grofweg besproeien en met name ook het afvalwater van de kelders weer zuiveren en terugwinnen. Dat laatste mag niet onderschat worden. Gemiddeld wordt in de kelder voor elke liter wijn ca. 10 liter water gebruikt, onder andere voor het spoelen en reinigen van vaten, leidingen en andere apparatuur.

Het vergroten van de biodiversiteit in de wijngaard is bijzonder belangrijk (en wordt zeker ook in de biologische wijnbouw wel nagestreefd): door het inzaaien van de juiste (wissel)gewassen (grassen, bloemen, kruiden e.d.) tussen de rijen met wijnstokken wordt in feite de pure monocultuur opgeheven en het trekt natuurlijke vijanden aan van organismen die de wijnstok bedreigen. Daarnaast gaat het onnodige verdamping van vocht uit de bodem tegen en vormt het een concurrent voor ongewenst onkruid. Wel vergt het een stuk meer werk van de wijnboer, net als het van tijd tot tijd weer omploegen van begroeiing i.p.v. het wegsprengen ervan; en het bodemleven wordt er juist door bevorderd. Er wordt wel eens -en niet zonder reden- gezegd dat er in de bodem van sommige beroemde wijngaarden die op de ouderwetse wijze werden beheerd minder leven zat dan in de bodem van de Sahara.

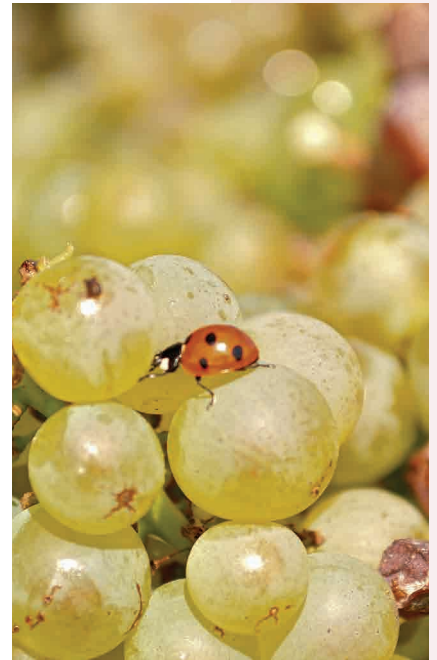
Een redelijk recente, bijzonder interessante ontwikkeling is de toepassing van feromonen, om bepaalde schadelijke insecten en andere organismen te verjagen. Feromonen zijn de seksuele lokstoffen met behulp waarvan mannetjes en vrouwtjes elkaar kunnen vinden om zich voort te planten. Veel van deze feromonen kunnen nu worden nageemaakt. Door om de paar meter een capsule met een specifieke lokstof in een wijngaard op te hangen wordt deze lokstof in de hele wijngaard verspreid en raken de ongewenste beestjes in de war: ze kunnen hun partner niet meer vinden om zich voort te planten, zodat een plaag voorkomen wordt. Het mooie is dat er niets van op de plant of druif terecht komt en het dus volstrekt onschadelijk is en dat geen enkel organisme "immuun" voor zijn eigen lokstof kan worden, want dan zou hij zich sowieso niet meer kunnen voortplanten. Een zeer belangrijk initiatief om de duurzame wijnbouw te reguleren en duidelijke normen te stellen is ontwikkeld door de Franse overheid: het zgn. HVE, wat staat voor Haute Valeur Environnementale (wat zoveel wil zeggen als hoogwaardige milieuaanpak). De wijnboer moet een drietal fasen door en mag, wanneer hij gecertificeerd is voor niveau 3, het HVE logo op zijn etiketten en in zijn communicatie voeren. Steeds meer Franse wijnen werken volgens deze normen en dragen het HVE-concept uit. Let dus op dit logo. (logo HVE afbeelden)

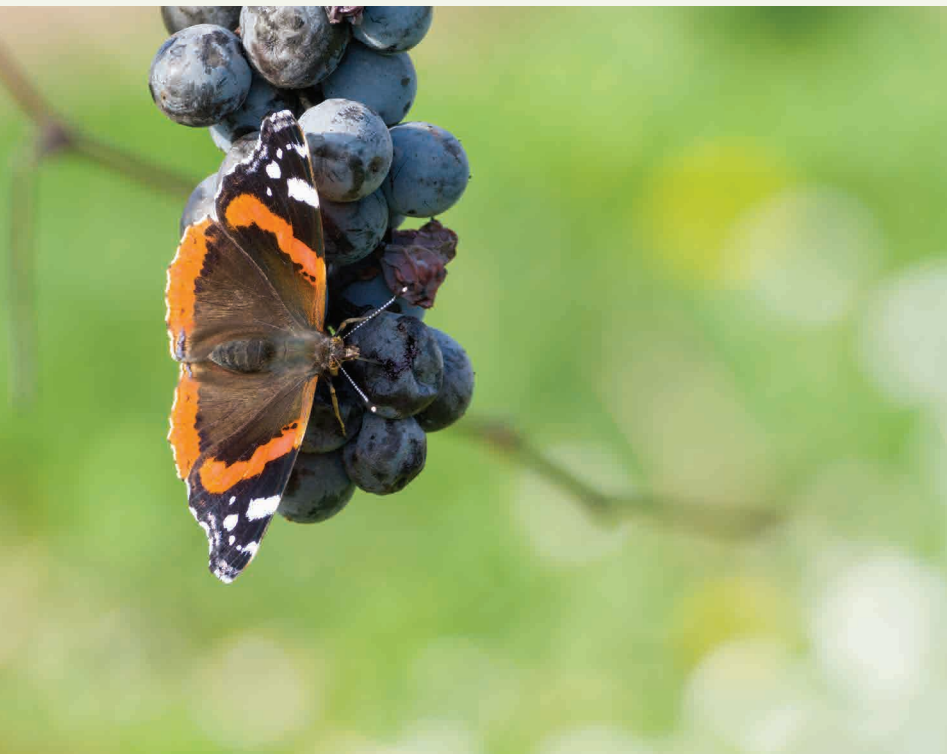
Tot slot nog iets over biologisch-dynamisch. Dat is een begrip dat voor velen klinkt als "extra biologisch", maar in feite is het landbouw op basis van de principes en regels ontwikkeld vanuit de antroposofie door Rudolf Steiner; eerder een op haast religieuze of in ieder geval levensbeschouwelijke ideeën gebaseerde benadering dus en daarmee meer een kwestie van geloof dan van rationele overwegingen, al staat het iedereen vrij daar zijn mening over te hebben.

In de praktijk zijn er veel overeenkomsten met "gewone" biologische wijnbouw, maar dan vermengd met allerlei mystieke en magische componenten, zoals de invloed van de kosmos en maanstanden en het in de wijngaard begraven van compost in een koehoorn. Ook de bio-dynamische wijnbouw brengt een aantal (maar zeker niet uitsluitend) prachtige wijnen voort, maar of dat nu eerder te danken is aan de grote zorg voor het beheer van wijngaard en wijnstok, die ook deze werkwijze met zich mee brengt of aan de toegepaste magie vanuit het antroposofisch gedachtengoed wil ik hier maar in het midden laten.

### De belangrijkste conclusie is:

Er is voor de wijnliefhebber die ook het milieu een goed hart toedraagt tegenwoordig volop te kiezen en de verwachting is dat het aanbod alleen maar zal groeien.





## BIJZONDER BIOLOGISCH

**Een nieuwe rubriek in de Wijnkenner! De populariteit van biologische wijnen neemt steeds meer toe, en niet zonder reden.**

De term 'biologisch' is wettelijk beschermd en de producenten moeten dan ook aan strenge eisen voldoen die in de wet zijn vastgelegd. Hier wordt ook op gecontroleerd. Zowel in de wijngaard als in de wijnkelder moet volgens deze richtlijnen worden gewerkt, met respect voor de natuur.

Zo mag er bijvoorbeeld geen kunstmest of chemische pesticiden gebruikt worden en mag er minder sulfiet worden toegevoegd dan aan reguliere wijn.

Iedere editie wordt een biologisch gecertificeerde wijn uitgelicht. Deze keer:

### DOMAINE DES MARRONNIERS CHABLIS LES MALANTES VIEILLES VIGNES

Marie-Noëlle & Laurent Ternynck maken al meer dan twintig jaar imponerende wijnen in de Bourgogne, met hun twee kleine domaines: Domaine de Mauperthuis en Domaine des Marronniers in Chablis. Hun filosofie is 'werken met respect voor het terroir en het milieu' en nadat ze jarenlang al het duurzaamheidskenmerk HVE3 hadden, zijn de wijnen nu ook biologisch gecertificeerd. Ze houden zich aan kleinere opbrengsten, gebruiken natuurlijke gisten voor de fermentatie, behandelen hun druiven met grote zorg en zijn zeer matig met het gebruik van sulfieten.

Chablis Les Malantes Vieilles Vignes Les Malantes. Waar de chardonnaydruiven voor deze cuvee vandaan komen, is de oudste wijngaard van het wijnhuis. Deze is aangeplant in 1976, en ligt in het historische productiegebied van Chablis. De ondergrond is de beroemde kimmeridge.

Beide vergistingen en de rijping vindt plaats op grote houten foeders van 4500 liter. De wijn wordt zo weinig mogelijk verplaatst om de expressie van het terroir zoveel mogelijk te behouden. Het totale vinificatieproces duurt minimaal 12 maanden.

#### Proefnotitie

Deze chablis heeft een mooie gouden kleur met zilveren glinstering. De eerste aroma's hebben duidelijk een mineraal karakter: mirabelle en stukgeslagen oesterschelpen. De tweede aroma impressie is limoenen en vanille. In de mond herkent u een goede structuur met een duidelijke mineraliteit, een mooie afronding en een lange afdronk.

Dit is een gastronomische wijn die zich nog verder zal ontwikkelen in de komende 10 jaar. Serveer bij zeevruchten, als aperitief bij charcuterie, bij vis in roomsaus of wit vlees.



DOMAINE DES  
MARRONNIERS







## EEN SCHILDERIJ VAN HUBRECHT DUIJKER

# HET GROEN VAN GIGONDAS

Aan de voet van de brokkelige bergketen Les Dentelles de Montmirail kleuren hellende wijngaarden, olijfbomen, cipressen en andere gewassen het landschap groen.

En dankzij de alom aanwezige zon smaakt rode Gigondas genereus en verwarmend, wat hem tot een heerlijke herfst- en winterwijn maakt.

**Hubrecht Duijker**  
vinpressionist

Andere van Hubrechts geschilderde impressies zijn te zien bij Landschappen op [www.vinpressionist.com](http://www.vinpressionist.com).

Vinpressions is 's werelds eerste wijnguitgave waarin wijnsoorten en wijnsmaken op artistieke wijze worden gevisualiseerd.

Namelijk door schilderijen van de auteur zelf – vinpressionist Hubrecht Duijker.

Dit is waarschijnlijk het eerste boek ooit waarin wijn en kunst creatief worden gecombineerd. Ik neem de lezer mee op een smakelijke wereldreis via tachtig wijnen, met onder elke wijnbeschrijving een bijpassend eigen schilderij. Het boek verscheen in vier versies, als hardcover, 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](http://bol.com).**

# WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



## MALBEC UIT TWEE WERELDEN

**Liefde voor het wijnavak, we schrijven 1992 als Hervé Joyaux Fabre, een wijnhandelaar in Bordeaux, een bezoek brengt aan de grote wijnstreek Mendoza in Argentinië. Hij raakt onder de indruk van de karaktervolle wijnen geproduceerd van malbec druiven. Na rijp beraad met zijn vrouw Diane koopt hij een wijngaard in Luján de Cuyo, ten zuiden van de stad Mendoza.**

Opeen hoogte van zo'n 1150 meter boven zeeniveau staan hier de wijnstokken aangeplant waarbij ze ook nog eens prachtig gelegen zijn aan de voet van de majestueuze Andes. De hooggelegen wijngaarden, de temperatuurverschillen tussen dag en nacht, de kennis van de wijnbouw en de gebruikte technieken voor het produceren van wijn, zorgen hier voor unieke wijnen met een eigen gezicht.

De wijnen van Hervé en Diane worden met de mooie naam Phebus op de markt gebracht. Phebus is de bijnaam van Apollo en het waren de Griekse dichters die de naam Phebus gebruikten in plaats van Apollo. Apollo en ook Phebus wordt ook wel als de vertegenwoordiger van rationele schoonheid en orde beschouwd, tegenover Dionysos, die de emotionele roes symboliseert.

In 1994 koopt Hervé ook een wijngaard in het zuidelijke Rio Negro. Deze wijnstreek ligt in Patagonië, Argentinië waar een uniek koel klimaat het mogelijk maakt om fraaie elegante wijnen te produceren. Vergeleken met Mendoza zijn de wijnen uit Rio Negro misschien minder krachtig,

maar zij bezitten veel fruit, frisheid en finesse. Hervé Fabre gelooft in wijnen die het fruit en de ligging van de wijngaard weerspiegelen in de wijn, zonder al teveel bemoeienis van de wijnmaker. Het gebruik van eikenhout mag nooit het fruit overheersen.

Samen met Diane besloot het echtpaar om ook in Frankrijk een wijngaard aan te kopen en wel in de regio waar het voor malbec allemaal begon; de streek rondom het middeleeuwse stadje Cahors en zo heerlijk lommerrijk gelegen aan het riviertje de Lot. Dit wijngedebied ligt in het zuidwesten van Frankrijk waar de slingerende rivier de Lot dwars door het mooie landschap loopt. Ze werden in 2015 eigenaar van de drie Châteaux: Saint Didier Parnac, Grézels en Prieuré de Cénac. Hier in de Cahors staat ruim 3000 ha aan malbec wijnstokken aangeplant op een diversiteit van bodemsoorten en met hoogte liggingen tot 300 meter boven de zeespiegel. Hier worden zowel fruitige, als volle en stevige wijnen gemaakt.

Enkele weken geleden werden we met een klein gezelschap uitgenodigd om een proeverij bij te wonen onder leiding van Diane Hervé. Plaats van handeling was het Vinotorium, de Echoput in Hoog Soeren. Diane vertelde op een bevolgen manier over de wijnen uit Argentinië en Cahors. Dit alles werd gevolgd door een wijnproeverij van diverse druivenrassen, maar met veel aandacht voor de malbec wijnen uit beide landen. Je proeft in hun wijnen de kennis en de liefde voor het wijnavak. Het zijn prachtige wijnen om zo

van te genieten of voor bij rood vlees van de grill, confit de canard, wildgerechten en stevige kazen.

**Met vriendelijke wijngroet,**  
Michel van Tuil

[www.drankenstudie.nl](http://www.drankenstudie.nl)



Prieuré de Cénac AC Cahors

# WIJN AAN TAFEL



## Wijnsuggestie

Dopff au Moulin  
Gewurztraminer  
Grand Cru Brand

## SINAASAPPELKIIP MET BOSPEEN EN PAPPARDELLE

Voor 4 personen

### Bereiding

Verhit de roomboter in een koekenpan. Kruid de kipfilet met zwarte peper en zout. Bak de kipfilets aan beide kanten goudbruin.

Snipper de sjalot en pers de knoflook, voeg beide toe en bak ze 2 minuten mee. Pers de sinaasappels uit. Voeg het sap samen met de honing en tijm toe. Zet het vuur middelhoog en bak tot de kipfilet gaar is. Draai de kipfilet tussentijds een keer om en schep er de saus af en toe overheen.

Snijdt de bospeen in kleine blokjes. Kook de pappardelle samen met de bospeen in 8 minuten beetgaar in een pan met gezouten water. Giet af en meng direct de passata en room erdoor. Breng de pasta op smaak met peper en zout.

Verdeel de pasta over de borden. Trancheer de kipfilet en verdeel de stukken mooi over de pasta. Lepel tot slot de sinaasappelsaus over het gerecht.

### Ingrediënten

600 g kipfilet  
1 el roomboter  
1 sjalot  
1 teentje knoflook  
2 sinaasappels  
1 el honing  
2 takjes verse tijm  
400 g pappardelle  
350 g bospeen  
120 g tomaten-passata  
60 ml kookroom  
Zwarte peper  
Zout

# ROLLADE VAN VLINDERBAVETTE

Voor 4 personen

### Bereiding

Vlinder de bavette. Dit doe je door de bavette in de lengte doormidden te snijden en de twee delen aan één kant verbonden te laten. Vouw de bavette open als een boek, zodat het vlees dunner en gelijkmatiger is. Bestrooi met peper en zout.

Doe de pijnboompitten, rode ui, knoflook, tijm, oregano, bieslook en kappertjes in een keukenmachine en meng ze tot een pasta. Smeer de pasta gelijkmatig over de bavette en rol de bavette op tot een rollade. Gebruik slagerstouw om de rollade vast te binden. Begin met het knopen van een touw in de breedte aan het begin en einde van de rollade. Vervolgens knoop je een touw over de lengte en sluit je af door opnieuw in de breedte te knopen. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de roomboter op hoog vuur in een koekenpan.

Bak de rollade in 1 tot 2 minuten rondom bruin. Plaats de rollade in een ovenschaal en schenk het braadvet erover. Bak de rollade in het midden van de oven gedurende 25 tot 30 minuten, totdat deze gaar is en een kerntemperatuur van 50 tot 55 graden heeft bereikt. Leg de rollade op een voorverwarmd bord en bedek deze losjes met aluminiumfolie. Laat het vlees zo'n 10 minuten rusten. Snijdt de bavette-rollade in gelijke

### Ingrediënten

800 g bavette  
20 g pijnboompitten  
1 rode ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, fijngesneden  
1 el verse tijm, fijngesneden  
1 el verse oregano, fijngesneden  
1 el verse bieslook, fijngesneden  
1 el kappertjes en 2 el roomboter  
peper en zout  
slagerstouw (vraag het je Keurslager)



## Wijnsuggestie

Blason d' Aussieres  
Lanquedoc  
DBR Lafite



# EENDENBORST MET REGENBOOGWORTELS

Voor 4 personen

## Bereiding eendenborst

Breng in de vetlaag met een scherp mes een kruispatroon aan en voorkom dat je in het vlees snijdt. Voeg wat zout naar smaak toe. Bak de eendenborsten in een hete koekenpan zonder roomboter totdat ze mooi krokant zijn aan de vetkant. Draai ze om en bak ze nog enkele minuten aan de vleeskant. Laat vervolgens rusten op een voorverwarmd bord met de vetkant naar boven, zodat deze lekker krokant blijft. Dek het af met aluminiumfolie.

Rasp de schil van de sinaasappels en pers het sap uit één sinaasappel. Doe de sinaasappelrasp en het sap in een pannetje. Snijd partjes uit de andere sinaasappel tussen de vliezen en leg deze apart. Voeg de kaneelstokjes, Cointreau en tijm toe aan het sinaasappelsap en de -rasp. Kook het geheel in totdat het sap is gehalveerd. Schenk het ingekookte sap bij het bakvet in de koekenpan en roer de roomboter erdoorheen.

Snijd het vlees in plakken en voeg de sinaasappelsaus toe. Serveer met de apart gehouden sinaasappelpartjes.

## Bereiding regenboogwortels

Verwarm de oven op 180 graden. Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Plaats de wortels in het midden van het bakpapier en verdeel de roomboter en rozemarijn erover. Breng de wortels op smaak met een snuf zout en peper.

Vouw het bakpapier dicht om ervoor te zorgen dat het vocht niet kan ontsnappen. Plaats het pakketje op de bakplaat en bak het gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.

## Ingrediënten

4 tamme eendenborsten (160 gr per stuk)  
2 sinaasappels, sap en rasp  
2 kaneelstokjes  
100 ml Cointreau  
5 takjes tijm  
2 el roomboter  
600 g regenboogwortels, geschild  
2 el roomboter  
8 takjes rozemarijn  
peper en zout

## Wijnsuggestie

Masse Givry  
Premier Cru  
en Veau Rouge







---

# 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: HET KERSTMENU

Voor hobbykoks is het het hoogtepunt van het jaar. Maar velen zien er ook als een berg tegenop. Als je gasten krijgt met de Kerst, hoe zorg je er dan voor dat je een lekker en niet te ingewikkeld menu op tafel zet? Bedenk eerst goed wie je gasten zijn. Zitten er vegetariërs bij of zijn het verstokte vleeseters. Houdt iedereen van vis, of zitten er gasten bij die alles uit de zee verafschuwen? Als je veel wisselende voorkeuren onder je gasten hebt, probeer dan gerechten te bedenken die je makkelijk kan aanpassen, doordat je het hoofdingrediënt makkelijk kan vervangen.

Je kan ook denken aan een thema voor je kerstmenu. Denk dan aan een bepaalde keuken, zoals Aziatisch of Italiaans. Maar een complete menu met visgerechtjes kan ook erg lekker zijn als iedereen daar van houdt. En steeds meer mensen steken met Kerst de barbecue aan, En wat te denken van een shared dining menu met verschillende kleine hapjes die tegelijk op tafel komen. Dan kan je de taken ook nog mooi verdelen en zorgen dat iedere gast iets mee neemt.

En dan volgt nog de wijnkeuze. Met voldoende wijnkennis in huis moet dat wel lukken, maar als die ontbreekt is het verstandig om met je menu naar de plaatselijke slijterij of wijnhandel te gaan. Die helpen je graag om er een onvergetelijke Kerst van te maken.

Het volgende menu is een suggestie gerechtjes die niet al te moeilijk te maken zijn. Het zijn geen complete recepten, maar bedoeld ter inspiratie.



## TONGFILETJES MET DOPERWTENPUREE

Samen met de 'Denis Meunier Expression de Silex'

Tong is een ontzettend lekker verfijnd visje. En wordt ook nog eens lokaal in onze eigen Noordzee gevangen. Probeer tong zo puur mogelijk te bereiden. Het bakken van tong is niet heel moeilijk. Je koopt de vissen schoongemaakt, maar in zijn geheel bij de visboer.

Voor het bakken doe je er wat bloem op en peper en zout. Dan bak je ze in de boter aan beide zijden tot ze mooi bruin zijn. Vervolgens laat je ze een beetje afkoelen en kan je de filetjes (2 per zijde) heel makkelijk met een mesje en een vork van de graat afschuiven. Serveer deze filetjes op een purée van verse of diepvriesdoperwtjes. Die kook je in een bouillon, waarna je de erwten fijn pureert. Indien nodig voeg je nog wat bouillon toe om de structuur wat fijner te maken. De kleur is dan prachtig gifgroen en is een perfecte ondergrond voor de tongfiletjes.

Dit gerecht vraagt om een mooie chenin blanc uit de Loire zoals de droge vouvray van Denis Meunier, afkomstig van een silex bodem. De wijn is droog, maar heeft wel een klein zoetje, mooie zuren en veel mineraliteit. Het zoetje past perfect bij het zoete van de erwtenpuree. En de frisse zuren gaan mooi samen met de tong. Een combinatie om van te watertanden.



## POMPOENLASAGNE MET AUBERGINE

Samen met de 'Perrachon Morgon Côte de Py'

Dit gerecht kan je heel eenvoudig maken, maar je kan jezelf ook meer uitdagen! De pompoen en de aubergine kan je natuurlijk in de oven grillen, maar op de barbecue krijg je die mooie rooksmaak en dat geeft dit gerecht net wat extra diepte. Ook kan je kant en klare lasagnebladen gebruiken, maar als je ervaring hebt met het zelf maken van pasta, dan kan je ook de lasagnebladen zelf maken.

De essentie is echter dat je een lekkere pompoensaus maakt. De gare pompoen die je gekruid heb met mooie Midden-Oosterse kruiden als korianderzaad en komijn en tijm, naast peper, zout en knoflook maak je met kippenbouillon in de blender tot een dikke maar gladde saus. Over de gare aubergine die op smaak is gebracht met zout, peper en knoflook, doe je wat citroensap. Het vruchtvlees scheid je van de schil en hak je met een scherp keukenmes helemaal fijn. Gebruik meerdere aubergines als je veel gasten hebt, want er blijft niet heel veel vruchtvlees over. Nadat je de lasagnebladen gekookt hebt, is het mooi deze met een bakvorm in een bepaalde vorm te snijden. Bijvoorbeeld in een rondje. In de bakvorm kan je vervolgens toreutjes opmaken van aubergine, pompoensaus en lasagnebladen. Haal je bakvormpje er af en je hebt een prachtig gerechtje. Garneer deze nog met geroosterde pijnboompitjes, uitgebakken pancetta (Italiaans spek) en verse tijm.

De wijn die je hierbij kiest moet redelijk rijk zijn als je voor wit gaat, dus denk aan een houtgelagerde chardonnay. Maar een lichtgekoelde cru uit de Beaujolais is ook fantastisch. Denk bijvoorbeeld aan de Morgon Côte du Py van Laurent Perrachon. De wijnstokken voor de Morgon Côte de Py zijn gemiddeld 50 jaar oud en staan in de Côte de Py-wijngaard aan de voet van de Py heuvel, waarvan de bodem bestaat uit schist, graniet en blauwe harde stenen (rotsachtig).



## GEGRILDE ZALM UIT DE OVER OF BBQ

Samen met de 'Bodegas Carrau Petit Manseng Gran Reserva'

Wat is er nu feestelijker dan een mooi groot stuk gegrilde zalm op tafel te zetten. Afhankelijk van het aantal gasten vraag je de visboer om een mooi groot stuk zalm (denk aan ongeveer 2 ons per persoon) op de huid. Je kan er voor kiezen om de zalm ingepakt in de folie op de barbecue te leggen, maar de oven kan uiteraard ook. In beide gevallen is het belangrijk dat de temperatuur relatief laag is.

Zo gaart de zalm langzaam en blijft deze sappig. De perfecte gaar tijd is afhankelijk van de dikte van de vis en de temperatuur. Kijk in het midden van de vis of de segmenten van elkaar loskomen, maar nog wel een klein beetje glazig zijn. Dan is hij perfect. Uiteraard kan je er een saus bij maken, maar de zalm heeft dat eigenlijk niet nodig als hij goed bereid is. Uiteraard maak je er wel een uitgebreid scala aan bijgerechten bij. Wat te denken van groene asperges?

Ook de zalm vraagt om een rijke witte wijn. Een bijzondere en unieke keuze is de Bodegas Carrau Petit Manseng uit Uruguay. Door de houtlagering proef je een "botertje" maar de wijn heeft zeker ook voldoende frisse zuren, terwijl er ook nog een klein zoetje om de hoek komt kijken.



## TRIFLE VAN SKYR MET WITTE CHOCO EN FRAMBOZEN

Samen met de 'Angelo Negro Birbet Brachetto del Roero'

Dit nagerecht is een ontzettend lekker combinatie van het frisse van de skyr (een dikke IJslandse yoghurt, die tegenwoordig goed verkrijgbaar is) en het rijke en zoete van de witte chocolade.

Probeer vooraf te testen welke verhouding je het lekkerst vindt. De gesmolten witte chocolade roer je langzaam door de skyr heen. Je krijgt dan een mooie dikke substantie. Deze doe je vervolgens bovenop een laagje verkruimelde speculaas of bastognekoeken in een glaasje. Op de laag skyr doe je vervolgens een laag frambozen en daar bovenop weer een laag skyr. Daar bovenop nog wat frambozen voor de garnering. Dit gerecht kan je al vooraf bereiden, en de glaasjes zet je in de koelkast.

Hierbij drink je een zoete dessertwijn. Maar gezien de frisheid moet deze niet te zwaar zijn. Een moscato, bijvoorbeeld van Angelo Negro kan heel erg lekker zijn. Maar dezelfde producent maakt ook een brachetto del roero. De Birbèt Mosto d'uva is gedeeltelijk vergiste druivenmost afkomstig van de rode brachetto druif. Het resultaat is een licht parelende, zeer fruitige rode wijn met slechts 5% alcohol. In de geur zijn tonen van aardbeien, rozen en frambozen te herkennen.

# FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

## BLOCKBUSTERS



**MIKE OVERVLIET**  
A6MANI FAMILIA PRIMITIVO  
DI MANDURIA



Blockbuster, een term uit de filmwereld die wordt gebruikt om een film aan te duiden die een enorm succes is, een echte kaskraker. En met mijn voorliefde voor Italiaanse films moet ik dan meteen denken aan Under The Tuscan Sun, met in de hoofdrol Diane Lane. Ook Italiaans en zeker ook een 'blockbuster' is de A6mani Familia primitivo di manduria, 100% primitivo, afkomstig uit Manduria. De wijn rijpt na vinificatie zes maanden in vaten van Frans eikenhout. Diep robijnrood van kleur. Een rijk boeket van rijpe kersen en pruimen, met tonen van vanille en cacao. Een typische primitivo, rijk en geconcentreerd, met zachte tannines en een lange, ronde afdronk.



**JOKE HOLSTER**  
ALVI'S DRIFT,  
ALBERTUS VILJOEN RED BLEND



Wat is er feestelijker dan een lamsrack met een kruidenkorst? Ik stel me dit voor bij het kerstdiner. Wat ik erbij drink? De keuze is reuze maar ik ga voor de bismarck, een rode blend uit de serie Albertus Viljoen van Alvi's Drift. Deze wijn, genoemd naar de grote Deense Dog van Alvi, heeft 22 maanden op zowel Frans als Amerikaans eiken gerijpt. Het is een blend die voor 50% uit shiraz bestaat. Daarna spelen cabernet sauvignon en pinotage een gelijke rol van 21% en dan nog 8% petit verdot. Stevig, vol maar ook zeer elegant met donkerrijp fruit en wat lichte pepertonen. Een prachtige combinatie die je een echt feestgevoel geeft.



**LINDA VAN AKKEREN**  
MONTECILLO BLANCO  
BARREL FERMENED RIOJA DOC



Als je op zoek bent naar een blockbuster, dan ben je in Rioja aan het juiste adres. Rioja en hout horen nou eenmaal bij elkaar en dat geldt ook voor deze Rioja Blanco van Bodegas Montecillo. Deze blend van viura, tempranillo blanco en sauvignon blanc wordt vergist op vaten van Frans eikenhout en rijpt vervolgens nog vijf maanden op de lie. Dit zorgt voor een mooie romigheid in de wijn, die daarnaast ook een heerlijke fruitigheid en elegante zuren heeft. Deze veelzijdige wijn kan bij talloze gerechten geserveerd worden: gegrilde vis, salades, pasta's, rijstgerechten. Salud!



**BOUKE WIJLENS**  
PORTIA TRIENNIA



Blockbusters, er zijn verschillende interpretaties mogelijk maar ik denk aan krachtige, zeer geconcentreerde wijnen met een robuust karakter. Een perfect voorbeeld hiervan is de Portia Triennia, een krachtpatser uit Ribera del Duero, Spanje. Deze wijn, gemaakt van tempranillo, geurt intens naar rijpe pruimen, kaneel, wat cacao en een vleug vanille door de rijping van 13 maanden op nieuwe Frans eikenhouten barriques. De smaak is intens en krachtig, met een zeer lange afdronk. Perfect voor de koude wintermaanden in combinatie met gegrild vlees, gerechten met paddestoelen & truffel of bij een dessert met pure chocolade.



**ROBERT HANDJES**  
VENTISQUERO, PANGEA SYRAH



Ik vind blockbusters prima, zolang de kracht en intensiteit maar niet ten koste gaat van hun complexiteit en verfijning. Daarom ben ik zo dol op de Pangea, een sublieme syrah van Ventisquero. Vernoemd naar het oercontinent Pangea komt in deze wijn de expertise van twee continenten samen: die van de Australische wijngoeroe John Duval en van Ventisquero's eigen Felipe Tosso. De wijn is verrukkelijk en complex, met zwart fruit als bosbessen, specerijen, donkere chocola, vanille, karamel en grafiet. Stevige, rijpe tannines verlenen volop veel structuur aan de uitzonderlijke combinatie van concentratie, smaak en aroma's. Bij voorkeur enige tijd vooraf karaffen.



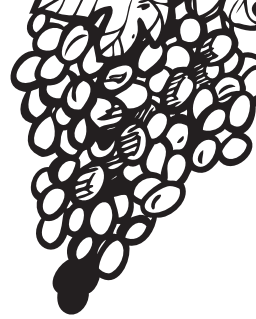
**PATRICK VAN EGMOND**  
BODEGAS CARRAU AMAT TANNAT



Als er toch één druif is die zorgt voor blockbusters van wijnen, dan is het wel de tannat. Een donkere kleur en veel tannines zijn kenmerken van deze druif. Het is niet gek dat deze druif in Uruguay veel aangeplant staat. Uruguayanen behoren immers tot de grootste vleeseters ter wereld. En daar past een tanninerijke wijn goed bij. De Amat Tannat van Bodegas Carrau heeft ook die tannines, maar ook veel meer dan dat. Deze wijn kan fantastisch ouderen en wordt dan heel bijzonder en complex.



# 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.

Barolo rijpt vrijwel altijd op een zogenaamde 'botte' een groot eikenhouten vat afkomstig uit:

- A. Silezië
- B. Kroatië
- C. Slovenië



2.

Hoe lang moet een barolo minimaal rijpen?

- A. Minimaal drie jaar rijpen, waarvan twee jaar in houten vaten.
- B. Minimaal vier jaar rijpen, waarvan drie jaar in houten vaten.
- C. Minimaal vier jaar rijpen, waarvan twee jaar in houten vaten.

3.

Wijnen afkomstig uit Saint-Chinian worden bijna altijd vervaardigd uit carignan, cinsault, én lledoner pelut. Deze druif komt ook voor in Spanje luisterend naar de naam:

- A. Grenache poilu
- B. Grenache velu
- C. Garnacha peluda



4.

Banyuls is een versterkte Franse wijn afkomstig uit Roussillon. Hoe noemt men in Frankrijk zo'n versterkte wijn?

- A. Rancio
- B. Vin de Paille
- C. Vin doux naturel

5.

Wat betekent, in de wereld van champagne, de term 'mise sur lattes'?

- A. De tweede gisting op fles.
- B. Het langzaam rechtop zetten van de flessen in de pupitre.
- C. Het verwijderen van de 'lie' uit de fles.



6.

Hoeveel maanden moet een crémant minimaal 'sur lattes' rijpen?

- A. 9 maanden
- B. 12 maanden
- C. 18 maanden



7.

Vaak mogen meerdere druivenrassen gebruikt worden voor de vervaardiging van een crémant. Bij welke crémant is slechts één druivenras toegestaan?

- A. Crémant de Bourgogne
- B. Crémant de Die
- C. Crémant de Loire

8.

Sancerre staat nu bij ons synoniem voor witte wijnen. Toch werden hier tot 1860 voornamelijk rode wijnen gemaakt van druivenrassen als:

- A. Gamay en pinot noir
- B. Malbec en cot
- C. Auxerrois en mauzac



9.

Pessac-Léognan, een subappellatie van de Graves, is een relatief jonge appellatie. In welk jaar kreeg men hier de AOC erkenning?

- A. 1997
- B. 1987
- C. 1977



10.

Pessac-Léognan met klinkende namen zoals Pape Clément en Haut-Brion. Vanaf welke eeuw wordt er al melding gedaan van de wijngaarden van Pape Clément?

- A. 13e eeuw
- B. 14e eeuw
- C. 17e eeuw



## MEEDOEN?

Stuur uw oplossing **vóór 10-01-2025** naar: [mike.overvliet@monnik-dranken.nl](mailto:mike.overvliet@monnik-dranken.nl) met duidelijke vermelding van naam, telefoonnummer en de naam van de winkel waar u deze Wijnkenner heeft meegekregen.

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

**De antwoorden van de afgelopen najaarseditie 2024:**

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

# DOMAINE D'AUSSIÈRES



## Seating everyone at the table

Aussieres has been producing wine since the Roman times. Beneath the rugged hills, the vines grow, battered by the wind that blows in from the nearby sea, producing wines that are truthful to their land, crafted in the spirit of Languedoc.



NIX18