

# Wijn

## KENNER

5DE JAARGANG

**NR.2**

ZOMER 2011

DE MONNIK WIJNMAGAZINE, EXCLUSIEF VOOR DE VAKHANDEL



SPANJE; DE WIJNREUS NADER BEKEKEN

DOOR DE ROMEINEN BEJUBELD; CORBIERÈS

SPRITZ WORDT DE ZOMERHIT IN 2011!

MARKTINFORMATIE • NIEUWS • NIEUWE PRODUCTEN • ACHTERGRONDEN • RECEPTEN

## NIEUW BIJ DE MONNIK DRANKEN: SEIGNEURS DE BERGERAC



Een unieke serie wijnen uit de Bergerac. De wijnen van Seigneurs De Bergerac kenmerken zich door hun goede kwaliteit en de handhaving van de wijnbouwtraditie in het hart van het voorouderlijke terroir. De zonnige hellingen van de vallei van de Dordogne en de grote rijkdom van de bodem geven deze wijnen hun kracht en de helderheid.

Seigneurs de Bergerac, Rosé  
Artikelnummer: 791308

Geen 16?  
Geen  
druppel

### COLOFON

DE WIJNKENNER IS EEN GEZAMENLIJK PROJECT VAN DE MONNIK DRANKEN EN FIGEE WINE IMPORT BV. DE WIJNKENNER VERSCHIJNT VIER MAAL PER JAAR.

**HOOFDREDACTIE**  
MIKE OVERVLIET

**REDACTIE**  
PATRICK VAN EGMOND EN MIKE OVERVLIET

**VORMGEVING EN DRUK**  
OCC DEHOOG, MEDIA PARTNERS

**OPLAGE 2.500 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. Alle prijzen vermeld in deze publicatie zijn in EURO. Deze prijzen laten de dealer vrij de productprijs zelf te bepalen en zijn exclusief BTW, tenzij anders vermeld. Alle aanbiedingen opgenomen in deze catalogus zijn geldig onder voorbehoud van beschikbaarheid en eventuele zetfouten. Afbeeldingen en specificaties zijn niet bindend en louter illustrerend.



Beste wijnliefhebber,

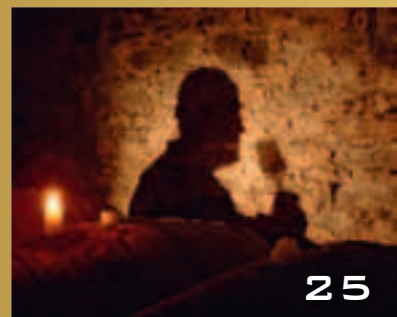
Voor u ligt de zomereditie van De Wijnkenner. Een editie boordevol nieuws, marktinformatie en artikelen die naadloos aansluiten op het zomerseizoen. Zo staat wijnland Spanje centraal en wordt er uitgebreid stil gestaan bij het verhaal achter Sherry. Een zeer bijzonder Sherry huis is Emilio Lustau. Dit Sherry huis koopt alleen de allerbeste kwaliteiten Sherry in. Klassieke wijnstreken als Rioja en Navarra passeren de revue en ook La Mancha ontbreekt niet. Is het alleen Spanje wat deze editie de klok slaat? Welnee, ook Frankrijk laat van zich spreken: één van 's lands oudste wijnstreken Corbières heeft zoveel te bieden, dat willen wij u niet onthouden.

En wat is een zomereditie zonder een echte zomerhit? Uit Italië afkomstig en exclusief bij De Monnik: Spritz, la Dolce Vita nella bottiglia! Natuurlijk ook weer een uitnodigende receptenpagina en ook de wijnquiz zal niet ontbreken.

Ik wens u veel leesplezier met een fantastische zomer en zeer goede verkopen!

Vriendelijke groet,

Hans Olde Monnikhof.



# Inhoud

04 Spanje, zoveel moois te ontdekken

17 Terra Vitis, duurzaamheid in de wijngaard.

21 De druif centraal...  
Grenache

## Rubrieken

Column Michel van Tuil ..... 26  
Onbekend maar niet onbemind..... 13  
Recepten ..... 28  
Wijnquiz ..... 33  
Agenda ..... 34

## Marktinformatie

Recordoogst Nieuw Zeeland ..... 23  
Oogstvooruitzichten Chili..... 31  
Chili onverminderd populair ..... 31  
Wereldmarkt voor wijn blijft groeien..... 31

## Achtergronden

Corbières ..... 4  
Rioja..... 12  
Sierra de Codés ..... 20  
Sherry ..... 25

## Nieuws

Malbec World Day..... 16  
Wijngaard Hof van Twente ..... 18  
Spritz; La Dolce Vita nella Bottiglia! ..... 27  
Nieuwe wijnen uit Bergerac..... 32



# Corbières

EEN VAN DE OUDSTE WIJNSTREKEN VAN FRANKRIJK EN GESTICHT DOOR DE GRIEKEN. LANGE TIJD WAREN DE WIJNEN UIT DIT GEBIED VLAK EN NIETSEZZEND MAAR TEGENWOORDIG KOMT ER VEEL MOOIS VANDAAN.

De Corbières vormt een gebied van 3000 km<sup>2</sup> ten zuiden van de lijn Narbonne / Carcassonne in het departement Aude. Richting het westen stijgen zijn heuvels tot zo'n grote hoogte, dat het voor de wijnranken te koud wordt. In het oosten grenst het gebied aan de lagunen van Leucate en Bages en aan de Middellandse Zee. In het zuiden eindigt het op de steile rotsen die door de burchten van de Katharen, Quéribus en Peyrepertuse gekroond worden. Het grote teeltgebied met 15 000 ha AOC druiven manifesteert zich door verschillende gronden en klimaten. Wijnstokken groeien hier op leesteen uit het Primair, kalk en zandsteen uit het Secundair, mergellagen uit het Tertiair en kiezelachtige afzettingen uit het Quartair. Natuurlijk bepaalt de Middellandse Zee het klimaat, maar afhankelijk van de hoogte en ligging doet ook de Atlantische Oceaan van zich spreken.

## De geschiedenis

De wijnstokken werden door Griekse handelaren geïntroduceerd in de 2<sup>e</sup> eeuw voor Christus, maar het waren de Romeinen die de wijnbouw verder ontwikkelden. De omstandigheden voor wijnbouw waren zo ideaal dat deze rond de stad Narbonne in handen kwam van verschillende Italiaanse eigenaren, dit zeer tegen de zin van de dan heersende Romeinse keizer Domitianus. Onder druk van wijnboeren aan de andere kant van de Alpen, die bevreesd waren voor concurrentie, beval keizer Domitianus dan ook een limiet op de productie van wijnen uit deze streek. In het jaar 92 gebiedt hij dat de helft van de aanplantingen gerooid moet worden. De welvaart in de wijnbouw duurde voort tot het einde van de Pax Romana. Later werd de streek bezet door volkeren uit het oosten, noorden en zuiden. De rust keerde terug met de komst van de monniken. Benedictijnen en Cisterciënzers hielpen bij de herontwikkeling van de landbouw. Ook de wijnbouw kwam weer terug. Zo sterk zelfs dat de wijnen van Lagrasse en Fontfroide werden aanbevolen door de sommelier van Karel de Grote.

Katharse oorlogen bracht de wijnbouw tot een nieuw dieptepunt en door de eeuwen heen heeft het gebied te kampen gehad met diverse oplevingen en instortingen. In de moderne tijd was daar de grote wijnfraude waardoor de gehele wijnmarkt instortte. Pas in 1908 zijn de wijnboeren zich gaan organiseren en werden er ook productielimieten vastgelegd. Corbières was in 1951 één van de eerste VDQS gebieden in Frankrijk maar haalde het niet tot AOC status. Dit gebeurde pas in 1985 toen een vroegere classificatie van Corbières Supérieur gebaseerd op een hoger alcoholgehalte werd geschrapt. Tegelijkertijd werd de zone van de appellatie drastisch verminderd van 44 000 ha tot 23 000 ha waarvan slechts 15 000 ha zijn beplant. Tegenwoordig is de AOC Corbières de belangrijkste en grootste van alle Languedoc wijnen en staat deze AOC qua volume op de 6<sup>e</sup> plaats in Frankrijk.

Na het verkrijgen van de AOC status werd er een enorme slag voorwaarts gemaakt op het gebied van kwaliteit. Allereerst slaagden de wijnboeren er in om de als massaproduct misbruikte Carignan de baas te worden. Oude Carignan stokken met geringe opbrengsten werden gekoesterd en duizenden hectaren wijnvelden werden vernieuwd met aanplant van onder andere Grenache, Syrah, Mourvedre en de witte variëteiten Grenache Blanc, Rolle, Marsanne en Roussanne.

Men ontwikkelde tevens een meer passende bereidingswijze voor de Carignan. Nu was het in de Languedoc Rousillon vanaf de jaren 60 van de vorige eeuw gemeengoed geworden om de Carignan te vinifiëren volgens de *maceration carbonique* methode. Deze methode geeft de wijn meer kleur en aroma's maar de wijn mist duidelijk structuur en tannines. De Carignan wordt vriendelijker, dus commerciëler, maar hij krijgt ook een typische, licht animale standaardsnit. De wijnboeren in Corbières zijn er ook toe overgegaan om een langere pulptijd te voeren en door een "hete finale" de extractie te verhogen wat de wijn veel structuur en fijnere tannines geeft.

## Terroir

Vanaf 1990 begon men elf grote gebieden te definiëren die uitdrukking geven aan de verschillende bodemstructuren en microklimaten binnen de streek. Deze subgebieden zijn: Sigean, Durban, Queribus, Termenès, Saint-Victor, Fontfroide, Lagrasse, Serviès, Montagne d'Alaric, Lézignan en Boutenac.

Sigean heeft een mediterraan klimaat en een ondergrond van kalksteen, kiezelterrassen met kleine heuvels van rode zandsteen. Wijnen afkomstig uit Sigean kunnen lang worden bewaard. Durban heeft een veel kleinere mediterrane invloed en deze rode vlezigere wijnen kunnen ook zeer goed ouderen.

Queribus vervolgens heeft een zeer droog klimaat met een sterke uitdrogende wind, de Tramontana. De ondergrond bestaat uit kalksteen. De rode wijnen zijn kersenrood met aroma's van franboos en cassis. De wijnen hebben een tanninerijke structuur met een fijne en elegante afdrank.

Termenès heeft naast kalksteen ook veel kleisteen in de onderliggende bodem. Dit afgewisseld met leesteen de wijngaarden zijn gelegen op een hoogte tussen de 400 en 500 meter. Er heerst een mediterraan klimaat dat zeer onderhevig is aan zowel de bergen als de oceaan.

Saint-Victor heeft een duidelijk mediterraan klimaat. In de bodem veel zandsteen, klei, kalksteen en leesteen. Wijngaarden gelegen op een hoogte tussen de 150 en 300 meter. De rode wijnen zijn vet en rond, zachte tannines en een lange afdrank. Zowel in de neus als in de mond aroma's van rood fruit.

Fontfroide wordt van de Middellandse zee gescheiden door het Massief van Fontfroide. Dit gebied behoort tot het droogste van geheel Frankrijk. De wijngaarden bezitten hier een doorlaatbare onder-

grond, uitermate geschikt voor Mourvedre. Rode wijnen hebben een purperen kleur. De neus ver- raadt klein rood fruit. Sterke tannines, rood fruit dat evolueert naar een kruidige toets.

Lagrasse met haar Mediterraan klimaat grenst in het zuiden aan de bergen van Alaric. De ondergrond bevat rode kalksteen en de wijngaarden liggen tussen de 150 en 250 meter hoogte.

Serviès heeft ook een Mediterraan klimaat en wordt in het noorden begrensd door de bergen van Alaric en in het zuiden door het plateau van Lacamp.

Montagne d'Alaric heeft een klimaat wat zit tussen Mediterraan en oceanisch. De ondergrond bestaat uit kalksteen en kiezelgronden en de hoogte van de wijngaarden gaat hier niet verder dan 100 meter. De rode wijnen hebben een krachtige en complexe neus met toetsen van wilde vruchten, bosbessen, licht kruidige of florale toets.

Lézignan bezit een duidelijk Mediterraans klimaat. De kalkstenen terrassen gaan nauwelijks hoger dan 50 meter. De wijnen hebben een neus van rijp zwart fruit, aroma's van de *garrigue*, peper en kruidnagel. Vrij vet en een lange afdronk.

Boutenac tenslotte heeft zich ook aan te passen aan de grillen van een Mediterraans klimaat. Hier veel kleine heuveltjes. De wijnen hebben aroma's van zwart fruit, kruiden, tijm en rozemarijn.

### Het decreet

Het AOC decreet uit 1985 omvat de volgende bepalingen: Iedere wijn afkomstig uit de Corbières moet uit minimaal twee druivenrassen bestaan. 87 gemeenten zijn gedefinieerd als toegestaan wijng gebied. Het alcoholpercentage moet minstens 11,5% bedragen voor de



rode- en 11% voor de witte- en rosé wijnen. De most moet minimaal een suikergehalte van 198 gram per liter bezitten voor de rode- en rosé wijnen en 178 gram per liter voor de witte wijnen. De opbrengst mag maximaal 50 hectoliter per hectare opleveren. Het decreet erkent de volgende appellaties: AOC Corbières rouge, rosé en blanc.

### De wijnen

De witte wijnen mogen bestaan uit de druivenrassen Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Macabeu, Muscat Blanc à petit grains, Piquepoul Blanc, Terret Blanc, Marsanne, Roussanne en Vermentino. De rassen Bourboulenc, Grenache Blanc en Macabeu moeten steeds minstens 50% van de cépage uitmaken. De rode en rosé wijnen mogen bestaan uit de druivenrassen Carignan, Grenache, Lladoner Pelut, Mourvèdre, Piquepoul, Terret, Syrah, Cinsault en de witte rassen Bourboulenc, Macabeu en Grenache Gris. Cinsault mag maximum 20% uitmaken van de totale cépage. Macabeu en Bourboulenc mogen gezamenlijk slecht 10% uitmaken van de totale cépage. Grenache Gris mag maximum 50% uitmaken van de totale cépage. Het aandeel van de Carignan in de cépage moet in mindering gebracht worden met het totale aandeel van de bourboulenc, Grenache Gris en Macabeu samen. Rode wijnen ontstaan na klas- sieke vinificatie, of vooral bij het ras Carignan, via

*macération carbonique*. Maar zoals vermeld wordt deze methode steeds minder vaak toegepast.

De betere rode wijnen vooral wanneer ze op eik worden opgelegd, moeten 2 à 5 jaren oud zijn alvorens ze te drinken. Ze hebben een purperen (jonge) tot robijnrode kleur. De jonge wijnen bieden een aroma van zwarte bessen of braambessen, ze ontlukken met geuren van kruiden, peper, zoethout, een snuifje *garrigue* en tijm. De rode bewaarwijnen hebben sterke aroma's van oud leder, koffie, cacao en wild. De rosé's worden in de meeste gevallen geproduceerd via de *saignée-methode*, soms worden ze direct geperst.

De zalmkleurige rosé's moeten jong gedronken worden en geuren naar bloemen, cassis en *garrigue*.

De kleine hoeveelheden witte wijn ontstaan meestal direct na het persen. Soms wordt eerst *macération pelliculaire* toegepast. Vervolgens wordt vergist bij 18°C gedurende 2-3 weken. Incidenteel vindt de gisting plaats in eiken vaten. Ze hebben een gele kleur met een groene was en ze geuren heerlijk naar vanille, anijs en exotische vruchten. Aanbevolen wordt ze jong, binnen de twee jaar, te drinken.



Chateau de la Condamine  
Artikelnummer: 791357

# Frankrijk

## CORBIÈRES HEEFT BAAT BIJ TERUG- HOUDENDHEID IN VERKOPEN

De appellation Corbières heeft geprofiteerd van het vrijwillig aanhouden van voorraden. Dit gebeurt sinds juli. Door wijnen vast te houden heeft men een meeropbrengst van 10 €/hl weten te realiseren voor een hoeveelheid van ongeveer 100.000 hl. Het initiatief kostte de verantwoordelijke brancheorganisatie slechts € 35.000, maar leverde de producenten een kleine miljoen op. Wie meedeed, kreeg een minimumprijsga-

rantie voor 65 €/hl. Met deze prijsgarantie en het vasthouden van wijn kon men verkoop tegen dumprijzen voorkomen. Veel producenten in de Languedoc verkeren immers in grote financiële problemen. De gemiddelde prijs van Corbières in bulk steeg door deze vrijwillige terughoudendheid van 69 tot 77 €/hl, die voor alle wijn van het oogstjaar 2010 tot 98 €/hl.



# Spanje

DE GESCHIEDENIS VAN DE SPAANSE WIJNBOUW GAAT TERUG TOT HET TWEEDE MILLENNIUM CHRISTUS. DE LATERE VESTIGING VAN DE FENICIERS IN DE 19<sup>E</sup> EEUW VOOR CHRISTUS HEEFT DE EERSTE DUIDELIJKE SPOREN NAGELATEN. MET DE GRIEKSE KOLONISERING VANAF DE 8<sup>E</sup> EEUW VOOR CHRISTUS WERD BEGONNEN MET DE SYSTEMATISCHE AANLEG VAN UITGESTREKTE WIJNGAARDEN. DE GRIEKEN STICHTTEN IN DE HUIDIGE PROVINCIE GIRONA DE STAD AMPURIAS WAARMEE HET TEGENWOORDIGE NOORD CATALAANSE KWALITEITSWIJNGEBIED EMPORDÀ-COSTA BRAVA ALS HET EIGENLIJKE UITGANGSPUNT VAN DE VITIS VINIFERA IS SPANJE GELDT.

Nadat de Romeinen hun intrede hadden gedaan werd de wijnbouw verder geïndustrialiseerd. De Romeinen slaagden erin om de in verschillende provincies geperste wijnen over het gehele Middellandse Zeegebied te verspreiden. Na de val van het Romeinse rijk en de heerschappij van de West Goten, duldden de Arabische veroveraars de wijnbouw maar breidden hem niet uit. De Arabieren destilleerden de wijngeest voor medicinale doeleinden en wanneer men de literatuur uit deze periode erop naslaat, komt de bezielende werking van wijn telkens weer ter sprake. Hieruit mag worden geconcludeerd dat men het tijdens de Arabische heerschappij niet zo nauw nam met de islamitische abstinentie.

In de tijd van de militaire schermutselingen tussen de christenen en de Arabieren tot aan de nederlaag van de Moren in 1492 en de christelijke *reconquista* van het Iberisch schiereiland was de wijnbouw vaak de enige exploitatievorm die de verwoestingen en branden doorstond: de door het droge klimaat ver uit elkaar gelegen wijnstokken waren klaarblijkelijk moeilijk te vernietigen.

Spanje bezit met 1.20 miljoen hectare het grootste wijnbouwoppervlak ter wereld. Tegelijkertijd is het ook het meest bergachtige van de belangrijke wijnlanden. In Europa hebben alleen Zwitserland en Oostenrijk meer gebergten, wat vanzelfsprekend de verbouwomstandigheden duidelijk beïnvloedt.

Ondanks de voor de hand liggende veronderstelling dat er niets gemakkelijker is dan onder Spaanse zon wijn te produceren is het tegenovergestelde vaak het geval. In veel gebieden maakt de droogte een intensieve aanplanting onmogelijk, en in het voorjaar worden uitlopende wijnstokken op veel hooggelegen terreinen, dus in heel Centraal-Spanje, bedreigd door de vorst. De Spaanse druivenstokken bevriezen en verdorren in gelijke mate. Het is dus geen wonder dat in een land met zo'n groot wijnbouwoppervlak de oogst in verhouding vrij klein is.

Het wijnland Spanje onderscheid een drietal klimaatsoorten; namelijk een Atlantisch klimaat, een continentaal klimaat en een mediterraan klimaat. Daarbij komt een groot aantal overlappingen en

microklimaten tevoorschijn door de uiterst afwisselende orografie van het Iberisch schiereiland.

Het Cantabrisch gebergte in het noorden vormt een natuurlijke barrière, die het binnenland beschermt tegen de vochtige Atlantische luchtstromen. De wijde vlakte van La Mancha, ten zuiden van Madrid, dat normaliter de helft van de Spaanse productie levert, wordt op soortgelijke wijze door de bergketen van de Sierra Morena afgegrensd van de mediterrane invloeden die Andalusië voor een groot deel beheersen. Tussen beide bergketens, voornamelijk in Castilië-La Mancha, Castilië-Léon en Aragon, heerst het harde continentale klimaat. Ten westen van Gibraltar overheersen daarentegen weer Atlantische invloeden, die het gebied rondom Jerez tot een tweeslachtige zone maken en zo de unieke omstandigheden scheppen voor de bijzondere rijpheid van de sherry's en manzanilla's. In het oosten is de mediterrane beïnvloede klimaatstrook tamelijk smal, omdat hier bergketens tot dicht aan de kust reiken. Toch bevinden zich gaten in deze barrière, zoals het Ebro-dal dat warme luchtstromen naar het binnenland transporteert.

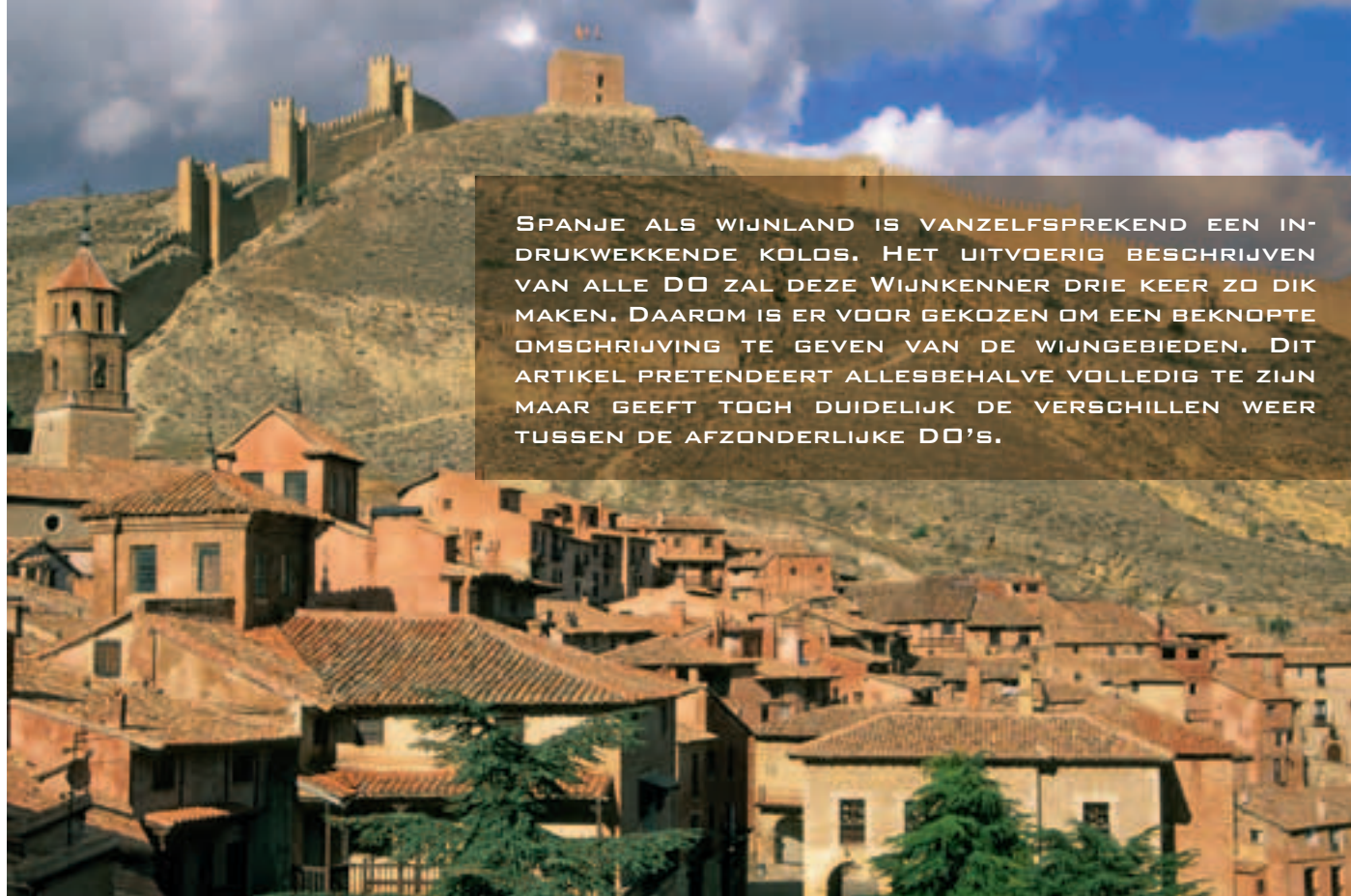
Zo ontstaat de bijzondere klimatologische situatie in het Rioja-gebied, waar Atlantische, mediterrane en in geringere mate continentale invloeden elkaar overlappen.

Er zijn ook telkens weer kleine haarden van geïsoleerde microklimaatzones, zoals Toro in Castilië, met extreem weinig neerslag. De zeer complexe klimatologische situatie laat geen duidelijke scheiding van wijnstijlen toe, omdat die voornamelijk worden vorm gegeven door de voorhanden zijnde druivenrassen.

De eerder Atlantisch beïnvloede Rioja brengt fijne wijnen voort, die weinig van doen hebben met de voorstelling van vurige, gloedvolle rode wijnen. In goede jaren bezitten ze een buitengewoon ouderings potentieel. Iets dergelijks geldt voor Navarra en Somontano. In het noordwesten van het land worden buitengewoon fruitige, moderne witte wijnen geproduceerd maar ook eenvoudige, fruitige rode wijnen zoals in het overgangsggebied Bierzo in Noord-west Galicië. Op de hoogvlakte ten noorden van Madrid groeien zeer verschillende kwaliteiten, die gekenmerkt worden door een sterke body en vaak iets meer alcohol. Ongetwijfeld uitmuntend zijn de wijnen van het Duerodal. Catalonië staat voor Cava, maar ook voor mediterrane, zachte rode wijnen, rijpe Chardonnays en niet te vergeten de wijnen uit Priorato, op dit moment een van de populairste gebieden voor rode wijnen van Spanje.

Het zuidoosten van Spanje is van oudsher het domein van de zoete wijnen afkomstig van onder andere Moscatel, Monastrell en Malvasia druiven. Veel van deze wijnen worden nog op de zelfde wijze gevinifieerd als driehonderd jaar geleden toen men ze in alle Europese koningshuizen dronk. Naast de vergelijkbare wijnen van Andalusië. Op de hoogvlakte van Valencia en Murcia groeien veel blauwe druiven. Steeds meer aanplant van kwalitatief hoogwaardige druiven in onder andere Jumilla en La Mancha. Maar toch is het aandeel witte druiven in deze streken nog altijd overweldigend. De DO Valdepeñas ligt als een enclave in het zuidelijk deel van de DO La Mancha. Hier ontstaan volle en zachte rode wijnen, niet zelden op hout gelagerd. Andalusië dient zich aan met een volledig op zich zelfstaande wijnwereld. De unieke Fino's, Manzanilla's en Oloroso's, die door een speling van de natuur alleen hier ontstaan, zijn thuis in de provincie Cadiz. Zeelucht, flogisten, het toevoegen van wijnalcohol en de rijping door verticaal overhevelen met gebruik van het solera systeem, leveren wijnen op die niet alleen als aperitief gedronken willen worden.





SPANJE ALS WIJNLAND IS VANZELFSPREKEND EEN IN-  
DRUKWEKKENDE KOLOS. HET UITVOERIG BESCHRIJVEN  
VAN ALLE DO ZAL DEZE WIJNKENNER DRIE KEER ZO DIK  
MAKEN. DAAROM IS ER VOOR GEKOZEN OM EEN BEKNOPTE  
OMSCHRIJVING TE GEVEN VAN DE WIJNGEBIEDEN. DIT  
ARTIKEL PRETENDEERT ALLESBEHALVE VOLLEDIG TE ZIJN  
MAAR GEEFT TOCH DUIDELIJK DE VERSCHILLEN WEER  
TUSSEN DE AFZONDERLIJKE DO'S.

### *Empordà-Costa Brava*

Dit wijngebied kan zich pas kort meten met de overige kwaliteitswijnen van Spanje maar behaalt zeer goede resultaten door vinificatie van met name Franse druivenrassen.

Cabernet Sauvignon en Merlot worden vaak vermengd met Garnacha Tinta en Cariñena en dit geeft ronde, harmonieuze rode wijnen.

### *Pla de Bages*

Verkreeg in 1995 de status van DO. Voordien leverden de wijnboeren hun druiven aan de Cava industrie. Aanplant hoofdzakelijk Cabernet Sauvignon, Merlot en Tempranillo.

### *Alella*

In 1989 werd de DO uitgebreid tot ruim 500 ha. Genoeg om te voorkomen dat de stad Barcelona het hele gebied zou annexeren. Aanplant voor witte wijn Xarel Lo en Chardonnay welke resulteren in lichte, frisse witte wijnen. Rode wijnen afkomstig van Cabernet Sauvignon, Merlot en Tempranillo.

### *Penedès*

In vroeger tijden bekend om robuuste wijnen, tegenwoordig behelst de aanplant van witte druivenrassen ruim 2/3 van het totale areaal aan wijngaarden. Merendeel van de wijndruiven wordt aangewend voor de productie van Cava. De rode wijnen zijn zacht en sappig, de witte wijnen zijn zeer aromatisch. Aangeplante druivensoorten voor wit zijn Xarel LO, Maccabeo en Parellada, voor rood onder andere Garnacha, Carinena en de klassieke Bordeaux druiven zoals Cabernet Sauvignon en Merlot. Ook Pinot Noir en zelfs Riesling doen het hier uitzonderlijk goed.

### *Costers del Segre*

Dit gebied lijkt ongeschikt voor wijnbouw; de grond is zouthoudend en zelfs woestijnachtig en de eerste wijngaarden, aangelegd in 1914, moesten worden voorzien van een geschikte, goed water-doorlatende ondergrond. Tegenwoordig komen hier prachtige wijnen vandaan, van met name Garnacha, Ull de Llebre, Monastrell en Cabernet Sauvignon. Witte druiven zoals Chardonnay en Sauvignon Blanc geven mooie frisse aromatische wijnen.

### *Conca de Barberà*

Veel van de aangeplante druiven in dit wijngebied worden van oudsher gebruikt voor de Cava productie maar sinds de oprichting van de DO in 1989 vinden de wijnen ook onder eigen naam hun weg naar de consument. Aanplant van Merlot en Pinot Noir.

### *Priorato*

De rode wijnen uit dit gebied behoren tegenwoordig tot de duurste en gewildste wijnen van Spanje. Garnacha Tinta is de sterddruif van Priorato, ook al tonen Cabernet Sauvignon en Syrah op dit unieke terroir eveneens uitstekend karakter.

### *Tarragona*

Eeuwenlang golden de wijnen uit Tarragona als zacht, kruidig en gloedvol maar in de jaren '60 van de vorige eeuw kregen ze de naam plomp te zijn met te veel alcohol. In 2000 ging een deel van Tarragona verder door het leven als DO Montsant en vanaf dat moment levert Tarragona voornamelijk witte wijnen. Gebruikte druivensoorten zijn Macabeo en Parellada en de blauwe Ull de Llebre, Carineña en Garnacha Tinta.

### *Monsant*

Voorheen onderdeel van Tarragona maar sinds 200 zelfstandig. Produceert zeer goede rode wijnen met een donkere kleur en opmerkelijke diepgang.

### *Terra Alta*

Op het relatief onbekende DO gebied ten zuidwesten van Tarragona, staan vooral Maccabeo, Garnacha Blanca, Garnacha Tinta en Carineña. Oorspronkelijk golden de rode wijnen als zijnde ruw maar door moderne technieken en de vergrote aanplanting van Tempranillo en Syrah zijn de wijnen dieper en zachter geworden.

### *Campo de Borja*

Ten zuiden van Navarra, aan de rivier de Ebro, ligt de in 1980 erkende DO Campo de Borja.

De wijngaarden bevinden zich in het heuvelachtige landschap tussen de ruim 2000 meter hoge Sierra del Moncayo en de oevers van de Ebro op 350 tot 700 meter hoogte. Het klimaat is met koude winters en korte, hete zomers extreem continentaal. Aangeplante druivensoorten zijn Garnacha, Tempranillo, Mazuela, Cabernet Sauvignon alsmede de witte Viura en Moscatel.

### *Calatayud*

Goede rosado's en eerlijke tinto's zijn het handelsmerk van deze in 1990 opgerichte DO. Op het onherbergzame terrein groeien de rode druiven Garnacha, Tempranillo, Mazuela en Monastrell. Afgezien van de Viura spelen de witte druivenrassen nauwelijks een rol.



### **Carineña**

De extreem alcoholrijke wijnen uit vroeger tijden zijn in deze oudste en ook grootste DO van Aragón bijna verdwenen. Er heerst hier een droog klimaat met hete zomers. De naam van de regio doet vermoeden dat hier veel Carineña staat aangeplant maar de hoofdrol is hier toegekend aan de druivenrassen Garnacha en Tempranillo.

### **Somontano**

De wijnen van de kleine DO Somontano hebben maar weinig gemeen met die van de andere kwaliteitswijngebieden van Aragón. Dit hangt enerzijds samen met het klimaat want vreemd genoeg is het in het noorden van de provincie Huesca gelegen Somontano ondanks zijn nabijheid tot de bergen klimatologisch gezien de meest uitgebalanceerde DO van deze autonome regio; anderzijds speelt ook de kwaliteit van zijn wijngaarden en vooral de gedrevenheid van de wijnproducenten een beslissende rol. In de vlakke dalen rondom Barbastro, de hoofdstad van het gebied, zijn de bodems doortrokken met mineralen van reeds lang gedoofde vulkanen en bieden daarom uitstekende omstandigheden voor de wijnbouw. De wijnen zijn elegant, van grote fijnheid en worden telkenmale weer aangeduid als de New World wijnen van Zuid-Europa.

### **Ribera del Duero**

De wijnbouwregio strekt zich uit over een lengte van meer dan 110 kilometer op beide oevers van de Duero door delen van vier provincies. Toen de DO in 1982 werd opgericht, bestond er naast de cooperatie slechts een handvol producenten. Nu zijn er ruim over de 150 bodega's en hun aantal stijgt. Er is nauwelijks een kwaliteitswijngebied dat zo'n opkomst achter zich heeft dan Ribera del Duero, dat over de hele wereld een begrip is geworden voor kwaliteit. Naast de hoofdsoort Tinta del País zijn de rode druiven Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec en de witte soort Albillo toegestaan. De DO Ribera del Duero staat vooral voor hoogwaardige, in het vat opgevoede rode wijnen. De ribera's onderscheiden zich van de wijnen uit Rioja doordat men hier de wijnen minder lang laat fermenteren. Na een korte rijpingsperiode worden de wijnen uit Ribera del Duero op de markt gebracht.

### **Rueda**

Het terroir, dat op de hoge noordelijke meseta ligt, strekt zich uit over zacht glooiend landschap tussen steden die in de Middeleeuwen een belangrijke rol speelden in de Spaanse geschiedenis. De zeer uitgebreide herplanting van de inheemse druivensoorten uit het gebied, met name Verdejo, heeft geleid tot de productie van een nieuwe generatie frisse, jonge, zeer fruitige wijnen die tegenwoordig ook goed kunnen ouderen. Het klimaat in Rueda is continentaal en winde-

rig. De temperatuur zakt in de winter fors onder het vriespunt en er kunnen strenge vorst, mist, storm en hagel voorkomen. In de zomer zijn er lange, hete dagen met een ononderbroken hoeveelheid zon, hoewel de temperatuur niet zo hoog stijgt als de maxima op de zuidelijke meseta; ook komen er stormen voor.

Regen is een essentiële factor voor de kwaliteit van de wijn. Normaal valt deze in het voor- en najaar met zo nu en dan een jaar waarin hij sporadisch en gelijkmatig valt, waardoor een uitzonderlijk oogstjaar wordt gemaakt. Incidenteel komt gedurende het gehele jaar droogte voor.

De belangrijke druivensoorten voor witte wijn zijn Verdejo en Viura. Sauvignon blanc werd hier bij wijze van experiment door de Marqués de Riscal geïntroduceerd en wordt nog altijd regelmatig aangeplant. Voor rode wijn gebruikt men Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot en Garnacha.

### **Bierzo**

El Bierzo, ook wel de 'poort naar Galicië' genoemd, is een vruchtbare vlakte die aan beide kanten door bergen wordt omsloten. Het dal heeft een beschut microklimaat dat de harde kantjes van het continentale klimaat van de meseta afhaalt en tevens ook de soms zeer koude wintertemperatuur tempert. Alleen vorst en hagel komen zo nu en dan voor. Mencía, de belangrijkste blauwe druivensoort hier, neemt zo'n 70% van de wijngaarden in beslag en wordt nog altijd aangeplant, terwijl de aanplant van Doña Blanca (10%) afneemt. Merlot, Cabernet Sauvignon en Tempranillo zijn experimentele blauwe druivensoorten en Godello, de witte druif die de ster van het naburige Valdeorras is, wordt ook aangeplant (ca. 1,5%). De wijngaarden worden zowel op terrassen als op hellingen aangelegd. De wijnstokken worden op trellis geleid met 3 meter tussenruimte en deze plantwijze vangt de traditionele smalle rijen met 1,5 m tussenruimte. Regelmatig komen peronospora en oïdium voor, evenals de incidentele botrytis.

### **Cigales**

De D.O. Cigales ligt meteen ten noorden van de stad Valladolid en zijn wijngaarden strekken zich naar het noorden uit tot bijna bij de provincie Palencia. De wijngaarden, die op een hoogte van 700 tot 800 meter liggen, liggen over het algemeen op plat terrein. De bodem is lichtbruin en bestaat uit kalkachtig zand en leem met een onderlaag van mergel en klei. De bodemstructuur is korrelig met weinig stenen en weinig organisch materiaal.

Dit gebied heeft het kenmerkende continentale klimaat van de centrale meseta met Atlantische invloeden en zeer wisselende temperaturen. De zomers zijn heet en de temperaturen stijgen tot bijna 40°C. De hoeveelheid regen is behoorlijk

laag (425 mm per jaar) en deze valt meestal in het voorjaar en de herfst.

De gebruikte druivensoorten zijn de klassieke variëteiten uit de Duero-vallei: Tinta del País (Tempranillo), Garnacha en Garnacha Grís. De witte druivensoorten zijn Albillo en Verdejo, die van oudsher gebruikt werden om aroma aan de rosés te geven.

### **Valdeorras**

Valdeorras – letterlijk 'dal van goud' – zou wel eens de eerste plaats in Galicië kunnen zijn waar wijn gemaakt werd. Nadat de Romeinen hier goud vonden, plantte het leger wijnstokken aan en de wijnen die ervan gemaakt werden, worden in tenminste één Latijnse inscriptie genoemd.

De wijngaarden liggen langs de rivier de Sil, die vanuit Castilië en Leon in westelijke richting naar Orense (Ourense) stroomt. Omdat het merendeel van de wijngaarden in het dal ligt, is de bodem licht alluviaal, maar redelijk vruchtbaar in de bovenlaag en is de waterretentie goed met een zekere hoeveelheid kalksteen hier en daar, waardoor deze zeer geschikt is voor de aanplant van wijnstokken. De wijngaarden liggen op een hoogte tussen de 240 en 320 meter en met name op de zuidhellingen van het dal.

In het oostelijk deel van Galicië zorgt de vermenging van een Atlantisch – en een continentaal klimaat, naast de beschutte invloed van het microklimaat in het dal, voor hete en zonnige zomers – ook al zijn deze niet lang – en veel regen – tussen de 850 en 1.000 mm per jaar. De temperatuur kan in de winter dalen tot beneden het vriespunt.

De oude Palomino-, Alicante-, Garnacha- wijnstokken worden tegenwoordig vervangen door de inheemse blauwe Mencía en de witte Godello.

### **Rias Baixas**

Het Atlantische klimaat met natte winters en zeemist is in de diverse subzones steeds net even anders. Het koelst zijn Ribeiro do Ulla en Val do Salnés door hun ligging aan de kust. Het warmst is Condado do Tea met zo nu en dan temperaturen boven de 40°C en koudere winters met vorst en tot 2.000 mm regen per jaar. O Rosal is iets warmer, hoewel het klimaat er dankzij de invloed van de kust iets gematigder is. Storm kan problemen in de wijngaarden veroorzaken, met name die langs de westelijke kust. Heel soms zorgen vorst, hagel en extreme zomerhitte voor problemen.

Er zijn twaalf inheemse druivensoorten toegestaan in de D.O., maar op 90% van de wijngaarden staat één druivensoort – de inheemse Albariño – aangeplant.

Onder de andere aanbevolen druivensoorten zijn de inheemse Treixadura, traditioneel vermengd met Albariño in Condado do Tea; de Loureira



Blanca, een hoogkwalitatieve inheemse variëteit die met name in O Rosal voorkomt en de Godello, recent aangeplant na zijn succes in de overige Galicische gebieden.

De wijnstokken werden hier traditioneel op granieten pergola's geleid – 'parrales' geheten – om te zorgen dat ze van de vochtige grond af komen en om ze beter bloot te stellen aan de zomerzon. De opbrengsten zijn relatief hoog vergeleken met andere Spaanse wijnbouwgebieden. Meer dan 500 hectare wijngaard wordt tegenwoordig biologisch bewerkt.

Temperatuurbeheersing en voorzichtig oogsten hebben voor een revolutie in het wijnmaken in de Meer dan 99% van de wijn uit deze D.O. is wit. Zes types zijn gebaseerd op de Albariño-druif en zijn door het Consejo Regulador vastgesteld. De belangrijkste is de 100% Albariño-wijn. De verschillen tussen klimaat, ligging en druivensoort maken dat de wijnen uit de diverse subzones ieder hun eigen karakter hebben. De Albariño-wijnen uit de Val do Salnés hebben bijvoorbeeld een knisperende frisheid met tonen van meloen en een lange afdronk, terwijl die van O Rosal wat zachter, perzikachtiger zijn en die van de Condado weer zwaarder en wat minder fruitig zijn.

Elk van deze vier subzones heeft zijn eigen wijn, waarin een grote inheemse druivensoort is gemengd met een andere druivensoort. De witte wijn uit Val do Salnés wordt gemaakt van tenminste 70% Albariño; witte wijn uit Condado do Tea wordt gemaakt van 70% Albariño of Treixadura; witte wijn uit O Rosal wordt gemaakt van 70% Albariño of Loureira en witte wijn uit Ribera do Ulla wordt gemaakt van 70% Albariño, gemengd met andere druivensoorten. Het uiteindelijke type witte wijn dat erkend wordt door de D.O. is een wijn gemaakt van tenminste 85% van de naamgevende druif. Rode wijnen worden ook erkend, hoewel er momenteel niet veel gemaakt worden.

### Valdepeñas

De beschutte ligging van Valdepeñas beschermt deze tegen de warme, vochtige wind uit de Middellandse Zee, waardoor er een extreem continentaal klimaat heerst met koude winters en zeer hete zomers, die bijna woestijnachtig zijn. Droogte komt daarom tijdens de zomer vaak voor, evenals vorst, die normaal is en de wijnstokken tijdens koude winters kan beschadigen. Er is een karige hoeveelheid regen, over het algemeen tijdens voor- en najaar, soms in de vorm van heftige buien. Hagel kan soms schade veroorzaken, net als storm, hoewel deze niet vaak voorkomen dankzij de beschutte ligging van de wijngaarden en het feit dat de wijnstokken laag bij de grond worden gehouden.

Cencibel is de traditionele rode wijn druif van dit gebied, hoewel tegenwoordig ook Cabernet Sauvignon en Garnacha aangeplant staan.

Andere druivensoorten – zoals Macabeo – zorgen dat de nieuwe-stijl witte wijn uit het gebied karakter krijgt.

De regels stellen dat lichte rode wijnen gemaakt moeten worden met minimaal 25% Cencibel, hoewel veel wijnmakerijen vaak 50% of meer gebruiken, afhankelijk van de kwaliteit van het fruit. De rosés worden op een vergelijkbare wijze als die van lichte rode wijn gemaakt, hoewel er minder lang contact met de schillen is en er een lager gehalte blauwe druiven wordt gebruikt; ook kan men 100% blauwe druiven gebruiken, maar een kortere inwekingstijd op de schillen hanteren, waardoor ook rosé wijn ontstaat.

### Valencia

De aan de kust gelegen wijngaarden van Valencia hebben een duidelijk mediterraan klimaat, maar de meerderheid van de wijnstokken groeit in het binnenland in een continentaal klimaat, waar de temperatuur zelfs in zomernachten soms dicht bij het vriespunt komt. Een temperatuurverschil van 30 °C binnen 24 uur is zelfs in het rijpingsseizoen niet ongewoon. Sommige hoger gelegen gebieden zijn woestijnachtig of bijna woestijnachtig.

Van de vele soorten die hier groeien is Merseguera de belangrijkste lokale witte druif. Van de blauwe druiven is Tempranillo als een hoogkwalitatieve soort geïntroduceerd en herplanten met deze soort wordt aanbevolen. Andere experimentele druivensoorten voor het blenden zijn o.a. Merlot en Cabernet Sauvignon. De jaarlijkse peronospora en oïdium worden met twee tot drie keer sproeien met koper/zwavelspray bestreden; ook komt er vaak botrytis voor. Cochylismot komt vaak voor en wordt met sproeien bestreden. Rode spin is zeldzaam, maar komt voor.

De oogst begint meestal op 5 september in de lagere gebieden, maar kan in de hoger gelegen gebieden zelfs tot 2 oktober starten.

Er bestaat hier een groot scala aan vinificatiemethodes. Sommige rode wijnen worden op een bijna traditionele manier gemaakt zonder temperatuurbeheerste vergisting, maar met een volledige malolactische vergisting, hetzij in met epoxyhars beklede betonnen tanks, hetzij in roestvrijstalen tanks. Om hun primaire smaak en fruit te behouden krijgen ze een grondige behandeling in zowel de bodega als het laboratorium en zijn ze in de fles zeer stabiel. Lichte witte – en rosé wijnen worden tegenwoordig in temperatuurbeheerste roestvrijstalen tanks gemaakt, gevolgd door een malolactische gisting. Valenciaanse Moscatel is een versterkte wijn die gemaakt wordt door alcohol toe te voegen aan onvergiste druivensap.

De klimatologische omstandigheden – in het bijzonder de grote temperatuurverschillen tijdens het rijpingsseizoen – kunnen het ouderen enorm

versnellen, in het bijzonder in het geval van wijnen gemaakt van Tempranillo.

Er zijn zeer veel verschillende wijnstijlen in Valencia. De witte wijn kan eenvoudige, goedkope tafelwijn zijn, maar ook jonge kwaliteitswijn of een lichtdroge wijn met een gevarieerd restsuikergehalte (6 – 36 gram per liter).

Er zijn natuurlijk ook heerlijke traditionele dessertwijnen gemaakt van Moscatel en Pedro Ximénezdruiven, naast rosés gemaakt van Garnacha Tinta. De lichte rode wijnen die jong gedronken moeten worden, hebben zeer lang een goede naam gehad en er wordt een nieuwe serie wijnen gemaakt met druiven zoals Tempranillo en Cabernet Sauvignon.

### Utiel-Requena

Gelegen tussen de kust en de centrale meseta liggen de wijngaarden van Utiel-Requena op een hoog plateau dat licht afloopt vanuit het noordwesten naar het zuidoosten. Dit is het Spaanse wijnbouwgebied met de meest gelijksoortige en dichtst aangeplante wijngaarden. Geografisch gezien ligt het tussen de rivieren de Turia en de Cabriel in, die in zuidoostelijke richting naar de Valenciaanse kust lopen. Het terrein is zacht glooiend en het grootste deel van de wijngaarden is op redelijk vlakke grond aangeplant. De bodem is bruin met een hoog kalksteengehalte, gezond en doorlaatbaar, zij het met een laag organisch gehalte. In het noorden zorgt de Magroirivier voor alluviale bodem en in het zuiden loopt een zandstenen basis met mergel en klei over in aderen van kalksteen waarvan sommige wijngaarden goed gebruik kunnen maken.

Het continentale klimaat van Utiel-Requena is één van de hardste klimaten van alle Spaanse wijnbouwgebieden, met vorst en hagel tijdens koude winters en veel voorkomende extreme zomerhitte. Desondanks lijken de wijngaarden goed aangepast aan de klimatologische omstandigheden. Het gebied wordt zwaar beïnvloed door de Middellandse Zee, hemelsbreed slechts 67 km van het gebied verwijderd. Regen valt met name in het voorjaar en in de herfst. In de zomer zorgt de Solanowind ervoor dat de temperatuur iets lager uitvalt.

Inheemse Bobaldriven staan in 78% van de wijngaarden, die tegenwoordig langzamerhand worden herplant met Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot en Syrah.

Het droge, extreme klimaat houdt het aantal ziekten en ongedierte laag. De snoei wordt vaak uitgesteld om het risico van vorstschade te beperken.

De plantdichtheid varieert van een minimum van 1.600 tot een maximum van 2.500 wijnstokken per hectare en tegenwoordig wordt ca. 5% van het areaal biologisch bewerkt.



## Yecla

Het klimaat in Yecla is continentaal mediterraan met zeer hete zomers en milde winters. Vorst en hagel zorgen soms voor problemen, storm komt zelden voor. De hoeveelheid regen is wat groter in het voor- en najaar en komt vaak in de vorm van zware stortbuien.

Monastrell is de meest aangeplante soort naast andere inheemse druivensoorten zoals Garnacha, Tempranillo, Merseguera, Macabeo en Airén. Bijna een kwart van de wijngaarden wordt op biologische wijze verbouwd en over het algemeen begint de oogst in de D.O. op 20 september.

De rode -, rosé en witte wijn van Yecla worden vergist in roestvrijstalen vaten. Alleen de rode wijnen, ook de jonge wijnen, ondergaan een volledige malolactische gisting, hoewel sommige ook met behulp van koolzuurweking worden gemaakt. Alle wijnen worden onder temperatuurcontrole vergist.

De D.O. Yecla staat een breed scala aan wijnen toe: rood, wit en rosé, mousserend en versterkt. De jonge rode wijn die gemaakt wordt van Monastrell en de crianza's die gemaakt worden van Tempranillo en soms Cabernet en Merlotdruiven zijn de soorten die het meeste buitenlandse aandacht krijgen. Er zijn ook enkele andere typen wijn. Sommige rode wijnen worden geouderd tot Reserva-niveau.

De 'vinos de licor' – onvergist druivensap dat gestabiliseerd wordt door toevoeging van alcohol – worden meestal gemaakt van traditionele laat-ge oogste Monastrell en lijken erg op de Garnatxa-wijn uit Valencia.

## Jumilla

Het klimaat van het gebied is continentaal, neigend naar woestijnachtig en wordt gematigd door de nabijheid van de Middellandse Zee. Het grootste klimatologische probleem voor wijnbouwers is waarschijnlijk de hoeveelheid regen, gegeven zijn onregelmatige en schaarse verschijning, waardoor lange periodes van droogte ontstaan. De jaarlijkse hoeveelheid regen komt meestal voor in het late voorjaar en in de late herfst en is slechts 300 mm per jaar; vaak komt deze in de vorm van stortbuien die schade aan de infrastructuur veroorzaken en soms ook aan de gewassen en de oogst, afhankelijk van het seizoen waarin ze zich voordoen.

De gemiddelde jaartemperatuur is relatief hoog, 16°C, en de spreiding tussen de hoogste temperatuur (in de zomer tot 40°C) en de laagste temperatuur (in de winter zelfs beneden het vriespunt) is groot. Vorst kan voorkomen tussen november en maart, soms zelfs in april of oktober. Het gemiddelde aantal uren zonlicht per jaar is 3.000.

De wijnen worden gemaakt van de volgende druivensoorten: voor rode wijnen Monastrell,

Cencibel (Tempranillo), Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah en Petit Verdot en voor witte wijnen Airén, Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel Petit Grain, Pedro Ximénez en Malvasía.

Wijnen uit de D.O. Jumilla moeten een kwalificatieproces ondergaan, dat begint als een bodega het Consejo Regulador informeert over zijn wens om wijnen te maken onder de D.O.-naam. Het Consejo inspecteert ter plaatse op de bodega de kwaliteit van de druiven die gebruikt gaan worden, evenals het wijnbereidingsproces.

De D.O. Jumilla produceert vijf verschillende types wijn: rode wijn, rosé, witte wijn, zoete natuurlijke wijn en dessertwijn. De witte wijnen worden voornamelijk van de Airéndruif gemaakt, hoewel er de laatste tijd ook meer gebruik wordt gemaakt van Macabeo. Over het algemeen zijn dit heldere, zuivere wijnen die in kleur variëren van groengeel tot bleekgeel met zuivere en fruitige aroma's. Ze zijn licht en zuiver in de mond en uitzonderlijk fris, licht en in balans. De rosés worden met name van de Monastrell gemaakt, die gedurende een korte periode geperst en ingeweekt wordt op het vruchtvlees en de schillen. Ze zijn licht en zuiver met prachtige schakeringen van rosé, framboosachtig en kersenrood, soms neigend naar paars. Ze zijn helder en elegant, fruitig en bloemig in de neus, zoals het hoort bij deze druif, en in de mond zijn ze vlezig, smaakvol en fris, met een lange afdronk.

De rode wijnen worden gedomineerd door de aanwezigheid van de inheemse Monastrelldruif, aangevuld met soorten zoals Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon en Cencibel. Juist de jonge wijnen zijn zeer expressief in hun aroma en erg fruitig (zwarte bessen, rijp fruit, kersen, aardbeien en rode bessen). Ze zijn diep van kleur, over het algemeen een intens paarsachtig rood met een neiging naar paars en ze zijn sterk en gestructureerd in de mond, met levendige en aanhoudende tannines. De oudere wijnen hebben, naast de elegantie van harmoniserende houttonen, veel smaak en zijn vlezig, aromatisch en complex.

De natuurlijke zoete wijnen en dessertwijnen blijven van een oorspronkelijke hoge kwaliteit en zijn zeer veelbelovend. Over het geheel genomen hebben de wijnen van Jumilla een uitstekend niveau bereikt, zoals ook blijkt uit de vele prijzen die worden gewonnen op zowel binnenlandse – als buitenlandse concours.

## Bullas

Dit gebied, gelegen tussen de Middellandse Zee en de hoge Andalusische sierra's, heeft zeer hete zomers. Met verrassend koude winters onder invloed van de sierra.

De belangrijkste druivensoorten zijn Monastrell (meer dan 90% van de wijngaarden) voor rode wijn en Macabeo voor witte wijn, hoewel er tegenwoordig ook met van alles wordt geëxperimenteerd, variërend van Riesling, Syrah tot Merlot.

De gemiddelde opbrengst is 15 hectoliter per hectare, een kwart van het toegestane maximum, hoewel de totale oogstvolumes sterk stijgen.

De indeling van de wijngaard varieert al naar gelang het landschap en de plantdichtheid varieert van 900 tot 2.200 wijnstokken per hectare. De oogst begint meestal rond 15 september.

## Extremadura

Deze streek heeft het continentale klimaat van centraal Spanje, met zomermaxima van 40°C en milde winters, waarbij de temperatuur zelden onder het vriespunt komt. In enkele subzones die een meer Atlantische invloed kennen, zijn de temperatuurschommelingen groter.

De hoeveelheid regen varieert per subzone en stijgt behoorlijk in berggebied zoals Cañamero, maar kent een gemiddelde van ongeveer 450 mm per jaar. De grootste uitdagingen voor de wijnbouwers vormen droogte in de zomer en de gevolgen van vorst in het voorjaar.

In Ribera del Guadiana, de D.O. van Extremadura, wordt een verbazingwekkend aantal van 29 verschillende druivensoorten verbouwd, waarvan enkele elders in Spanje onbekend zijn en gezien worden als inheems voor het gebied. De meest aangeplante inheemse soorten in Tierra de Barros en Ribera Baja del Guadiana zijn de Cayetana en Pardina, terwijl in de drie overige gebieden – Montánchez, Cañamero en de Ribera Alta - Borba en Alarje overheersen. De Eva- of Beba de los Santos-soorten zijn courant in het Matanegra-gebied. De wijnstokken staan aangeplant in dichtheden tussen de 1.000 en 4.000 planten per hectare, zowel 'en vaso' als met draadgeleiding. De oogst begint meestal rond 20 augustus.

In de wijnmakerijen van deze D.O. wordt voor het maken van wijn de nieuwste oenologische technologie gebruikt (roestvrijstalen tanks, temperatuurbeheersing, inwekingsmachines etc.). Men gebruikt daarnaast eikenhouten vaten (Frans en/of Amerikaans) om de wijnen te laten ouderen.

De D.O. Ribera del Guadiana produceert witte wijn, rosé's en rode wijn en de rode wijnen worden steeds vaker op eikenhouten vaten geouderd. Er worden ook jonge VarietalWijn gemaakt van één druivensoort. Aromatisch karakter van een wijn waarin de aroma's van een specifieke druivensoort overheersen. wijnen van Merlot, Cabernet Sauvignon en Syrah gemaakt, maar de meerderheid van de rode wijn wordt gemaakt van Tempranillo.



# Durero Crianza

## D.O. LA MANCHA

BODEGAS LEGANZA BEVINDT ZICH IN HET WIJNSTADJE QUINTANAR DE LA ORDEN, NIET VER VAN DE BERDEEMDE WINDMOLENS VAN DON QUICHOTTE. DURERO MAAKT DEEL UIT VAN HET BEKENDE RIOJA-HUIS FAUSTINO. TUSSEN BEIDE BEDRIJVEN BESTAAT EEN INTENSIEVE UITWISSELING VAN EXPERTISE EN ERVARING. DEZE DURERO WORDT GEMAAKT VAN DE TEMPRANILLO-DRUIF, DIE IN LA MANCHA 'GENCIBEL' WORDT GENDOEMD. CRIANZA BETEKENT DAT DE WIJN MINSTENS ZES MAANDEN HOUTRIJPING HEEFT GEHAD.

De kleur is zacht granaatrood en de wijn heeft een verrukkelijk aroma van rood en zwart fruit, specerijen met een subtiele vanilletoets van de houtripping. De smaak is zacht en harmonieus, verleidelijk lekker; mooi samenspel van tannine, specerij en rijp fruit; prima afdronk.

Deze soepele en licht houtgerijpte rode 'crianza' kan uitstekend als drink- en maaltijdwijn worden geschonken. Aanbevolen serveertemperatuur: 16 tot 18 gr.C. Enkele suggesties: paella, tapas, gekruid rund- en varkensvlees, lam, ragouts, gesmoord konijn, kip in rode wijnsaus.



Artikelnummer: 791423

## Don Quichote

De naam La Mancha is bijna onlosmakelijk verbonden met windmolens en dan specifiek de windmolens van Don Quichote. Toch is het beroemde voorval van het gevecht van Don Quichote met de molens maar een klein deeltje in het indrukwekkende werk "El ingenioso hidalgo don Quichote de La Mancha" (Don Quichote, de vernuftige edelman van La Mancha van de Spaanse schrijver Cervantes).

Don Quichote is een landedelman, die door het lezen van ridderromans in de waan geraakt dat hij het onrecht in de wereld moet uitroeien. Hij trekt er met zijn strijdros Rosinante en zijn schildknaap Sancho Panza op uit en beleeft talrijke ingebeeelde avonturen, waaronder de strijd tegen de windmolenvleugels.

De naam 'Don Quichote' verwijst inmiddels, door de enorme verspreiding van het werk, in het algemeen naar een persoon die zich door zijn ingebeeelde heldendaden belachelijk maakt. Ook de uitdrukking 'tegen windmolens vechten' behoort inmiddels tot de vaste woordenschat van vele Europese talen.

### Een stukje uit het boek:

Op dat ogenblik bespeurden zij in die vlakte een dertig tot veertig windmolens. Zodra Don Quichote ze zag, zei hij tot zijn schildknaap: "De Voorzienigheid leidt onze zaken nog beter dan wij konden wensen: want kijk eens daarginds, vriend Sancho Panza, die dertig of meer ontzaglijke reuzen! Die denk ik te bestrijden en te doden. Met de buit zullen wij ons verrijken: dat is goed krijgsrecht en men bewijst God een grote dienst door dat boze gebroed van de aardbodem te laten verdwijnen."

"Welke reuzen?" vroeg Sancho Panza.

"Die je daar ziet", antwoordde zijn meester, "met hun grote armen. Want er zijn reuzen met armen van twee mijlen lang!"

"Kijk eens goed, heer", antwoordde Sancho. "Wat zich daar vertoont, zijn geen reuzen, maar windmolens; en wat bij hen op armen lijkt zijn wieken, die, door de wind rond gedraaid, de molensteen in beweging brengen."

"Ik zie wel," antwoordde Don Quichote, "dat je nog niet veel van de wereld afweet. Reuzen zijn het, en indien je bang bent, ga dan opzij en bid, terwijl ik mij met hen in een vreselijke en ongelijke strijd ga begeven".

Tegelijk gaf hij Rosinante de sporen, zonder acht te slaan op het geroep van Sancho, die hem waarschuwde, dat het zonder twijfel windmolens waren en geen reuzen, die hij te lijf ging. En Don Quichote riep met luide stem: "Vlucht niet, blode en lage schepsels! Eén enkele ridder is het, die u aanvalt". Het resultaat is bekend.....

"Zwijg, vriend Sancho!" sprak Don Quichote, "de krijgskansen zijn meer dan andere zaken aan gestadige wisseling onderhevig....."

Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616) groeide op als zoon van een verarmde landadelijke familie in Alcalá. Hij liep school bij de Jezuïeten en zette al in zijn jeugd zijn eerste stappen in de poëzie. Een gerechtelijke veroordeling, waarvan de inhoud en de reden onduidelijk zijn, dwong hem naar Italië te vluchten toen hij pas tweeëntwintig jaar was. In 1569 kreeg hij in Rome een plaats als kamerdienaar, maar die gaf hij een jaar later weer op om als vrijwilliger bij het leger van zijn vaderland aan te sluiten in de



strijd tegen de Turken. In de zeeslag bij Lepanto in 1571 verloor hij de macht over zijn linkerhand. Hoewel zijn hand niet werd geamputeerd, bleef hij in Spanje bekend als 'el Manco de Lepanto' (= de éénhandige van Lepanto).

Ook in de daaropvolgende jaren had Cervantes weinig geluk, want in 1575 werd hij op een reis naar Madrid door Algerijnse kapers gevangen genomen en gedurende vijf jaar verplicht als slaaf te werken in Algerië. Pas in 1580 kon hij worden vrijgekocht. In Spanje teruggekeerd, werd hij door Filips II met verscheidene opdrachten belast, o.m. met het innen van belastingen. Intussen schreef hij toneelstukken, die wel gespeeld, maar niet uitgegeven werden. Zijn eerste gepubliceerde werk was de herdersroman La Galatea (1585).

Zijn grote succes met het eerste deel van zijn meesterwerk "Don Quixote" (1605) stelde Cervantes echter niet in staat om in zijn bestaan te voorzien. Hij werd zelfs het slachtoffer van een plagiaat (ene Alonso Fernandez de Avellaneda) die met zijn centrale held een vervolg op de "Quixote"-roman schreef, terwijl Cervantes zelf nog voortwerkte aan het tweede deel van zijn werk. Dat verscheen in 1614. Zijn laatste levensjaren bracht hij in armoedige omstandigheden door in Madrid.

# D.O. RIOJA

Rioja is het beroemdste wijnbouwgebied van Spanje. Vanaf de tweede helft van de 19e eeuw worden hier al hoogwaardige rode wijnen geproduceerd. In 1991 kreeg Rioja als eerste wijngebied van Spanje de benaming *Denominación de origen Calificada*.

Het wijngebied Rioja is verdeeld in een drietal gebieden. Rioja Alta in het westen is beroemd om fijne, elegante wijnen met een matig alcoholgehalte. Het Baskische deel, Rioja Alavesa, levert bijzonder fruitige wijnen. In Rioja Baja, dat zich dat zich ten oosten van Logroño tot aan Navarra uitstrekt, groeien op de slibgronden van de Ebro diepe, donkere druiven met veel alcohol.

Er is geen duidelijke terrein classificering maar de betere Rioja's komen uit Rioja Alavesa en Rioja Alta. Hier is het aandeel kalk in de bodem vele malen hoger dan in Rioja Baja en ook de afwatering is hier beter. Het klimaat wordt vooral

bepaald door Atlantische invloeden, maar er zijn ook mediterrane klimaatstromingen vanuit het oosten. In het gebied zijn de temperaturen gematigd met voldoende neerslag en vorst in de winter.

Belangrijkste druif van Rioja is de Tempranillo, die fijne tannine bezit, verrassend goed rijpt en geldt als de rode edelsoort van Spanje. Hij wordt aangevuld door de Garnacha die kleur en body brengt, de eigenzinnige, veel zuren bevattende graciano en de grovere, maar tannine-rijke Mazuelo.

Ook bestaat er witte Rioja, gemaakt van Malvasia en Garnacha Blanca. Maar de witte druiven beslaan slechts een elfde deel van de totale aanplant. Rioja is toch vooral een gebied van rode wijnen.

Traditioneel zijn er veel bodega's in de Rioja streek. Sommigen bestaan al honderden jaren. Velen hebben eigen wijngaarden maar een aantal

heeft geen eigen grond en koopt de beste wijndruiven van wijnboeren in de buurt. Ook coöperaties spelen een belangrijke rol. Zij hebben het vermogen om innovatief te werken en om de benodigde investeringen te doen.

De DOCa Rioja kent de volgende categorieën:

**Vino Joven:** Jonge Rioja, komt enkele maanden na de oogst al op de markt.

**Crianza:** Tenminste twee jaar gerijpt op de bodega waarvan één jaar in het vat.

**Reserva Reserva:** Mogen de bodega pas na drie jaar verlaten. Minimaal één jaar op eikenhouten vaten gerijpt.

**Gran Reserva:** Tenminste 24 maanden op eikenhout gerijpt en ook nog eens 36 maanden op fles.

## BODEGAS LACORT TINTO

De Tinto van Bodegas Lacort is een heerlijke soepele rode wijn van Tempranillo en Garnacha, de twee belangrijkste blauwe druiven in Rioja. Een deel van de wijn wordt gemaakt volgens de methode *macération carbonique* om optimaal fruit te verkrijgen. Het resultaat is een plezierige drinkwijn die ook bij tal van gerechten past.

De kleur is helder paars rood, plezierige geur met nuances van rood fruit; zachte kruidigheid. Soepele smaak, fruitig en harmonieus met aangename afdronk.

Zeer geschikt als drink- en maaltijdwijn. Een prima keus bij tal van gerechten: tapas, koud vlees, kip uit de oven, salade met noten en spekjes, gekruide rund- en varkensvlees, pittige worstjes en diverse kazen. Serveertemperatuur 16° C.



Artikelnummer: 791410

## BODEGAS LACORT CRIANZA

De Crianza van Bodegas Lacort is een heerlijke, tongstrelende rode wijn die minimaal zes maanden houtrijping heeft gehad. De vaten zijn gemaakt van Amerikaans eiken, waardoor de wijn een extra aromatische intensiteit krijgt. Hij wordt gemaakt van de druivenrassen Tempranillo, Garnacha en Mazuelo.

de kleur is fraai robijnrood, overgaand in granaatrood. In de geur zacht, rijpe fruittonen, met een warme kruidige toets, vanille, elegant. De smaak is soepel, warm, harmonieus; prima in balans en mooi fruit; uitstekende afdronk.

Deze verleidelijk lekkere wijn smaakt ook bij tal van gerechten uitstekend. Enkele tips: rood vlees, lamskoteletjes, gevogelte met olijven, gekruide varkensvlees, gebakken kalfslever met spekjes en rode paprika, stoofschotels en diverse kazen. Serveer de wijn op 16° C.



Artikelnummer: 791411

## BODEGAS LACORT RESERVA

De Reserva van Bodegas Lacort is een zeer elegante, fijnzinnige rode wijn die 12 maanden heeft gerijpt in houten vaten, gemaakt van Amerikaans eiken. De tempranillo-druif speelt in deze wijn de hoofdrol, aangevuld met andere druiven uit de streek (onder andere garnacha). Het is een prachtige wijn om zo van te genieten, maar ook als maaltijdbegeleider is het een uitstekende keus.

De kleur is vol granaatrood met rijpe, zoete nuances van rood fruit en vanille. De smaak is zeer aantrekkelijk, vol en fluwelig met een prachtige balans tussen rijp fruit en ingetogen specerijen.

Deze prachtige drink- en dinerwijn past bij tal van Spaanse en internationale gerechten. Enkele suggesties: lamsvlees, gekruide varkensvlees, stoofschotels met bonen, wild met rijke saus, kip in wijnsaus, gevogelte met olijven, gebraden konijn met pruimen en diverse kazen. Serveertemperatuur: 16° C.



Artikelnummer: 791412





## Onbekend maar niet onbemind.....

Deze rubriek brengt onbekende druivenrassen voor het voetlicht. Unieke druivenrassen die in de vergetelheid dreigen te geraken.



Deze kleine druif met een stevige en dikke schil geeft een zeer lage opbrengst maar de wijnen afkomstig van de Graciano worden zeer gewaardeerd. In hun jeugd zijn de wijnen weliswaar hard en bezitten veel tannines, tijdens het crianza proces op hout en fles ontwikkelen de wijnen zich op een buitengewone manier. Graciano wordt daarom gebruikt in de *gran reserva* wijnen van Rioja en in minder mate die uit Navarra. Wijnen die met de Graciano druif worden gemaakt, kenmerken zich door hun diepe rode kleur en hun sterke aroma's.

Door zijn lage opbrengst is de Graciano druif niet wijdverspreid. Ze wordt in de wijngaard zelf veel gebruikt samen met andere druiven. Door de nadruk die Rioja sinds de D.O.C. toekenning legt op topkwaliteit, is de Graciano weer volop in de belangstelling. Buiten Rioja en Navarra komen we de Graciano nergens tegen. Graciano wordt eind oktober geoogst.

In Portugal vinden we de Tinta Miuda, deze vertoont gelijkennis met de Graciano.

## De Spaanse DO gebieden

Spanje kent een controlesysteem voor de kwaliteit van wijn, waarbij de *Denominación de Origen* (DO) markering niet alleen de regio van herkomst aan geeft, maar grotendeels ook de kwaliteit. Het DO systeem wordt niet alleen voor wijn gebruikt, maar ook voor andere producten, zoals olijfolie. Voor wijn zijn er tientallen DO's. De allerbeste DO's krijgen de markering DOC, wat staat voor *Denominación de Origen Calificada*, wat de kwaliteit en goede wijntraditie extra benadrukt. Verdere kwalificaties die voor Spaanse wijnen gebruikt worden zijn *vino de la tierra*, *vino comarcal* en *vino de mesa*. De laatste aanduiding is voor de goedkopere minder bijzondere wijnsoorten.

### **Galicië**

Rias Baixas  
Ribeiro  
Ribeira Sacra  
Valdeorras  
Monterrei

### **Rioja en Navarra**

Rioja Alta  
Rioja Alavesa  
Rioja Baja  
Navarra

### **Aragón**

Campo de Borja  
Calatayud  
Cariñena  
Somontano

### **Chacolí/Txakolina**

Chacolí (Baskisch: *Txakolina*) is een wijn die in het uiterste noorden, in Baskenland, gemaakt wordt. Er zijn drie wijngebieden: een klein gebied rond de plaats Getaria in de provincie Gipuzkoa, een groot gebied in de provincie Biskaje en een klein gebied in het noorden van de provincie Álava.

### **Castilië-La Mancha**

Madrid  
Mérida  
Mondéjar  
La Mancha  
Valdepeñas:  
Almansa  
Ribera del Guadiana

### **Castilië-León**

Cigales  
Toro  
Rueda  
Ribera del Duero  
Bierzo

### **Catalonië**

Empordà-Costa Brava  
Pla de Bages  
Alella  
Penedès  
Costers del Segre  
Conca de Barberà  
Priorato  
Tarragona  
Terra Alta

### **Levante**

Valencia  
Utiel-Requena  
Alicante  
Yecla  
Jumilla  
Bullas  
Jalón (Xalo)

### **Andalusië**

Málaga  
La Alpujarra  
Montilla-Moriles  
Condado de Huelva  
Jerez

### **Canarische Eilanden**

Men vindt hier acht kleine wijnbouwgebieden.

# D.O. Navarra

DIT WIJNGEBIED BEHOORT SAMEN MET DE RIOJA STREEK TOT DE OUDSTE STREKEN VAN SPANJE EN ZELFS VAN EUROPA.

Het vroegste bewijs voor het maken van wijn in Navarra stamt uit de Romeinse tijd. In de 2e eeuw voor Christus bouwden de Romeinen wijnmakerijen in de 'fundi' (gebieden in de regio die – als ze eenmaal veroverd waren – aan gepensioneerde soldaten gegeven werden). Op deze manier werden dorpen geschikt gemaakt om de nederzettingen van Romeinse burgers en troepen van wijn te voorzien. Opgravingen in de Villas de Arellana (Villa de las Musas), Falces, Lumbier, Villa de Andelos, Muruzábal de Andion en andere dorpen hebben installaties opgeleverd waar wijn werd vergist, opgeslagen en geouderd in aardewerk vaten.

In de Middeleeuwen, toen Navarra een machtig onafhankelijk koninkrijk was dat nauw met Frankrijk verbonden was, bloeiden de wijngaarden, deels vanwege de pelgrims die over de pelgrimsroute naar Santiago trokken. De 12e-eeuwse pelgrimsdissen bevalen Navarraanse wijnen als 'uitstekend' aan. De wijn werd ook geëxporteerd: zo werd ze één van de favorieten van Katharina de Grote van Rusland.

Tegen het eind van de 18e eeuw was wijnbouw de belangrijkste agrarische activiteit van Navarra geworden. Helaas werd het gebied in 1855 eerst slachtoffer van oïdium, die ongeveer drie jaar nadat hij in Bordeaux was toegeslagen, het aantal hectare wijngaard enorm verkleinde. Vervolgens vaagde in 1892 de phylloxera ongeveer 98% van de 49.213 hectare overgebleven wijngaard uit. De provinciale overheid subsidieerde het herplanten op ziektebestendige Amerikaanse onderstammen en de wijngaarden begonnen zich langzaam weer te herstellen.

In de vroege 20e eeuw werden enkele van Spanje's eerste coöperaties in Navarra opgericht. Gedurende vele jaren zouden deze het wijn maken en de export van bulkwijn domineren. Het was in deze periode dat Navarra een D.O. erkenning kreeg in mei 1933. Uiteindelijk zou het tot 1967 duren voordat de D.O. feitelijk bekrachtigd werd.

Na 1980 begonnen zowel coöperaties als particuliere bodega's hun beste wijnen zelf te bottelen, hetgeen een belangrijke omslag in zowel hun identiteit als de kwaliteit van de wijn betekende.

Het nieuwe imago van het gebied, de oprichting van nieuwe bodega's, studies en experimenten met verbeterde druivensoorten, de renovatie van de infrastructuur en de uiteindelijke kwaliteit van de wijnen zijn enkele sleutelfactoren die het succes van de afgelopen jaren kunnen verklaren.

Deze ontwikkeling is grotendeels te danken aan het werk van het 'Estación de Viticultura y Enología de Navarra' (het Wijnbouw- en Oenologisch Onderzoeksinstituut van Navarra). Dit centrum, dat is opgericht door de regionale

overheid, verzorgt onderzoek en opleidingen op het gebied van wijnbouw en vinificatie. Het heeft er in grote mate aan bijgedragen dat de D.O. zich heeft ontwikkeld tot een producent van een zeer grote diversiteit aan wijnen, zoals er maar weinig in Spanje zijn.

De wijngaarden van de D.O. Navarra liggen ten zuiden van Pamplona, de provinciehoofdstad, en liggen in een golvend landschap dat is gevormd door gletsjers. De Pyreneeën lopen hier geleidelijk aan af naar de vallei van de Ebrorivier, die het gebied scheidt van de centrale vlakte (meseta) van Spanje. De hoogte van het wijngedebiet Navarra varieert van 250 tot 560 meter. De wijngaarden liggen vooral op een bruin-kalkstenen bodem op een zachte topklaag, met kleine hoeveelheden klei en organisch materiaal. Alleen in de subzone Ribera Baja staan de wijnstokken in een meer zanderige ondergrond.

Er zijn binnen Navarra vijf subzones, ieder met hun eigen kwaliteiten, waardoor uit deze zones ook wijnen met een eigen identiteit voortkomen:

**Valdizarbe:** het zenuwcentrum van de pelgrimsroute naar Santiago. Het gebied omvat 25 dorpen en is de meest noordelijke subzone, gelegen in het middendeel van de Argarivier.

**Tierra Estella:** deze subzone beslaat 38 dorpen in het westelijke deel van centraal-Navarra en loopt langs de pelgrimsroute naar Santiago. Het ligt ten westen van Valdizarbe in het middendeel van de Egarivier.

**Ribera Alta:** deze subzone, dichtbij Olite, in het centrale deel van Navarra en het begin van de zuidelijke regio, ligt op de linkeroever van de Ebro en de lagere delen van de rivieren Arga, Ega en Aragon en omvat 26 dorpen. Het Ribera Altagebied is klimatologisch in twee delen op te splitsen. In het noorden, bij Olite en Lerín is de gemiddelde hoeveelheid regen 513 mm en is er af en toe watertekort. In het zuiden is het klimaat semi-aride (woestijnachtig) met een gemiddelde hoeveelheid regen van 444 mm per jaar.

**Baja Montana:** deze subzone omvat 22 dorpen in de noordwesthoek van de D.O. in het middendeel van de rivier Aragon.

**Ribera Baja:** gelegen in het zuiden van de provincie is dit de grootste subzone in termen van wijngaardareaal en aantal wijnmakerijen. Het beslaat 14 dorpen en ligt op de rechteroever van de Ebro en loopt langs een droge, zanderige vlakte.



De rivieren die door de eerste vier subzones lopen zijn zijtakken van de Ebro en stromen vanuit de Pyreneeën, terwijl het Ribera Bajagebied zelfs doorkruist wordt door de Ebro. Bijna 30% van alle wijngaarden in Navarra liggen in dit laatste gebied, hoewel het merendeel van het herplanten plaats heeft gevonden in de koelere gebieden in het noorden.

Over het algemeen heeft Navarra een uitstekend klimaat voor wijnbouw, namelijk continentaal met grote temperatuurverschillen. De noordelijke en centrale subzones hebben een droog continentaal klimaat met Atlantische invloeden en een behoorlijke hitte in de rijpingsperiode. Na midden-augustus zijn de nachten koel. De invloed van de rivieren in het zuiden zorgt voor warme, droge zomers. Soms zorgen vorst (op de hoger gelegen hellingen), zomerstormen en regen voor problemen. De gemiddelde jaarlijkse hoeveelheid regen is 626 mm.

De wijngaarden met aanplant voor het maken van rode – en rosé wijn omvatten 95% van het totale wijngaardareaal, hoewel het gebied dat bedoeld is voor de productie van witte wijn wel steeds groeit. De meeste wijngaarden met blauwe druiven zijn in de afgelopen twintig jaar herplant, in het bijzonder in het noorden.

De klassieke Garnacha staat nog altijd in 32% van de wijngaarden aangeplant. Tempranillo, ook klassiek in de Ebrovallei, is terug van weggeweest en wint het van Garnacha met 36%. Franse soorten zoals Cabernet Sauvignon en Merlot beslaan inmiddels behoorlijke oppervlaktes (respectievelijk 13% en 11%). Het resterende deel is aangeplant met de blauwe druiven Graciano en Mazuelo. Witte soorten zijn onder andere Viura, Chardonnay en Garnacha Blanca.

Een groot deel van de wijngaarden is aangeplant met behulp van draadgeleiding en men snoeit hier in de meerderheid van de herplantte gebieden in de 'doble cordón'. De plantdichtheid is meer dan 2.400 wijnstokken per hectare. De gemiddelde productie voor alle vijf de subzones ligt ver onder het toegestane maximum, variërend van 6.274 kg per hectare in Valdizarbe in het noorden, tot 7.810 kg per hectare in het zuiden. De oogst begint meestal tijdens de eerste twee weken van september met de verzameling van de vroegst rijpende soorten (witte druiven en Tempranillo) en eindigt met de later rijpende soorten, waaronder Cabernet Sauvignon, in de eerste twee weken van oktober.

De producenten zijn over het algemeen zeer secuur op het schone – en snelle transport van de geoogste druivensoorten naar de wijnmakerijen, die hun prijs vaststellen op basis

van de kwaliteit en de conditie van de geleverde druiven.

De rode -, witte – en rosé wijnen worden voornamelijk op roestvrijstalen tanks gemaakt, over het algemeen met behulp van een geautomatiseerd temperatuurbeheersingssysteem. De vergisting van iedere druivensoort vindt dan ook onder ideale omstandigheden plaats, waardoor de optimale staat waarin de druiven bij aankomst in de bodega verkeren, behouden blijft.

De meeste wijn in Navarra is nog altijd bedoeld voor snelle consumptie, zonder rijping ('sin Crianza, het Spaanse woord voor het gecontroleerd ouderen en rijpen van de wijn, waardoor deze speciale kenmerken ontwikkelt. De term wordt in het algemeen gebruikt om een willekeurige geouderde wijn aan te duiden. 'Vino de crianza' is de omschrijving van een kwaliteitswijn die gedurende tenminste twee jaar op hout en fles gelagerd is. De druiven voor de traditionele rosé, voornamelijk Garnacha, worden twee tot acht uur ingeweekt tot de gewenste intensiteit en kleur zijn bereikt. Later zorgt de '*sangrado*', dat wil zeggen de zwaartekracht (zonder gebruik van mechanische persen) dat de eerste most ontstaat, die later een vergisting ondergaat op een temperatuur tussen de 18 en 20°C.

Witte wijn wordt gemaakt door de most zonder schillen te laten vergisten. Soms experimenteert men echter met most die vóór de vergisting kort op de schillen rust, zodat de primaire aroma's versterkt worden.

Rode wijn ondergaat een volledige vergisting gedurende twaalf tot zestien dagen op temperaturen die liggen tussen de 25 en 30°C. Gedurende deze periode staan de druiven in volledig contact met de schillen.

Witte wijn wordt hoofdzakelijk verkregen uit de Viura druif. De aanplant van Chardonnay neemt in Navarra evenwel toe. Chardonnay brengt een enorme rijkheid aan aroma's over; soms zijn de primaire bloemige en fruitige aroma's bewaard, andere keren worden juist de toastachtige tonen geaccentueerd en krijgt de wijn een fantastische afdronk als gevolg van vergisting op houten vaten.

De befaamde rosé uit Navarra is fris en fruitig op basis van Garnacha, maar ook robuust als gevolg van inweking. Tot slot ondergaat de zoete Moscatel een opleving als gevolg van de meer algemene terugkeer van dessertwijnen.



# Malbec World Day

Proeverij 27 april 2011



Ter ere van *Malbec World Day* die op 17 april jongstleden wereldwijd gevierd werd, vond op 27 april 2011 in de Commerciële Club/Java 44 in Den Haag een overzichtsproeverij van in Nederland verkrijgbare Malbec wijnen plaats. Deze proeverij werd georganiseerd door de Argentijnse ambassade.

De Malbec, oorspronkelijk afkomstig uit Bordeaux, is inmiddels uitgegroeid tot een internationaal embleem van de Argentijnse wijnbouw. Momenteel is Argentinië ook de grootste producent van Malbec wijnen ter wereld. Daarom heeft *Wines of Argentina* besloten om gedurende de maand april wereldwijd proeverijen te organiseren die volledig in het teken staan van Malbec. De datum 17 april is uitgeroepen tot *Malbec World Day*.

De Monnik importeert de Argentijnse wijnen van Andeluna Cellars. Patrick van Egmond bemande 1 van de 20 tafels met de Malbec wijnen van Andeluna. De drie wijnen hebben 6, 12 of 18 maanden houtlagering ondergaan.

Het evenement was goed georganiseerd, al viel de publieke belangstelling erg tegen. Bij een volgende editie zullen er toch andere manieren gezocht moeten worden om mensen uit de handel te interesseren voor een zeer interessant evenement als dit. Waar krijg je anders de kans om zo'n mooi beeld te krijgen van wat Argentinië's *Unique Selling Point* in verschillende prijsklassen te bieden heeft.

De reacties op de Andeluna wijnen van de bezoekers die er waren (voornamelijk ambassadeurs en ambassade personeel) waren overigens zonder uitzondering lovend.



- 1 Andeluna Malbec  
Artikelnummer: 780781
- 2 Andeluna Malbec Reserva  
Artikelnummer: 780787
- 3 Andeluna Malbec Gran Reserva  
Artikelnummer: 780789

## De Monnik Dranken start met verkoop Terra Vitis wijnen



Onder de indruk van de filosofie start De Monnik Dranken met de verkoop van Terra Vitis wijnen. De reden is eenvoudig. Terra Vitis wijnen zijn anders. Op de meest duurzame wijngaarden in Frankrijk onderwerpen Franse wijnboeren hun wijnbouw aan een streng ecologisch concept. Vanaf de wijngaard tot aan de botteling gelden zeer strenge regionale eisen voor alle factoren: mens, bodem, plant, landschap en flora en fauna. Het resultaat zijn pure kwaliteitswijnen waarbij toevoegingen en bestrijdingsmiddelen tot een absoluut minimum zijn beperkt. Daarnaast zijn de wijnen 100% traceerbaar en staat de wijnbouw onder controle van onafhankelijke instanties. In Frankrijk hebben inmiddels 400 wijnboeren zich aangesloten bij de Terra Vitis federatie.

### Geen gekunstelde wijn

Wijnrecensenten roemen de wijnen met het Terra Vitis etiket. De wijnen zijn levendig, avontuurlijk en niet gekunsteld. De natuurlijke mineralen zorgen voor een verleidelijke smaak. Een veelvuldig herhaalde journalistenquote is de omschrijving "Wijnen zoals Bacchus ze heeft bedoeld."





# Terra Vitis

## WAT IS TERRA VITIS?

De Monnik start vanaf april weloverwogen met de verkoop van Terra Vitis wijnen. Kwaliteitswijnen met een eigen duurzame filosofie, gemaakt met respect voor mens en milieu. Maar wat is Terra Vitis precies en waar staat het eigenlijk voor? Tijd voor een uitleg.

## TRANSPARANTIE TOT IN DETAIL

In 1990 ontstond het idee van Terra Vitis in Frankrijk. Een groep wijnboeren in de Beaujolais was het ongecontroleerde gebruik van pesticiden en de geforceerde stikstofgroei in de druivenranken zat. Samen stelden ze strikte regels op voor een zo duurzaam mogelijk productieproces van de wijn zonder in te leveren op kwaliteit. Transparantie en zorgvuldigheid tot in detail werd hiervoor geëist. Vanaf de aanplant van de wijnstokken tot aan de botteling en opslag van de wijn. Iedere wijn moest tot vijf jaar terug te controleren zijn. Door onafhankelijke autoriteiten, maar belangrijker ook door de consument. Geen valse beloftes over duurzaamheid. Zo geschiedde en het woord spreidde zich rond. Verschillende wijnen werden bekroond en steeds meer wijnboeren sloten zich aan. Inmiddels bestaat de Terra Vitis federatie uit 400 wijnboeren, wijnhandelaren en autoriteiten op het gebied van landbouw en milieu.

## REGIONALE DUURZAME REGELS

Alle Terra Vitis regels zijn vastgelegd in het heilige wetboek "Cahiers des Charges".

Wat dit wetboek bijzonder maakt is dat regels regionaal verschillen. Iets wat je in de wijnbouw nergens anders ziet. Eigenlijk heel logisch als je bedenkt dat in Frankrijk klimaat en grondsoort bijna nergens hetzelfde is. En dat heeft vanzelfsprekend invloed op de wijnbouw. Om een idee te krijgen waar wijnboeren zich zoal aan moeten houden een kleine uitleg.

Voorop staat dat Terra Vitis de biodiversiteit in de wijngaard wil stimuleren. Denk hierbij bijvoorbeeld aan bloemen en grasstroken tussen de wijnranken en het aantrekken van nuttige insecten. Ieder perceel wordt vooraf uitgebreid geanalyseerd en dient afhankelijk van zijn conditie 1 tot 6 jaar rust te hebben. Er geldt een verbod op het gebruik van kunstmest, compost en zuiveringsslib. Natuurlijk beheer staat voorop. Bestrijdingsmiddelen worden tot een absoluut

minimum beperkt. Apparatuur mag geen messing of koper bevatten. Het zijn slechts enkele voorbeelden, want het wetboek is dik. Maar waar het op neerkomt is dat Terra Vitis wijn, milieu en gezondheid zeer serieus neemt.

## ONAFHANKELIJKE CONTROLE

Controle op het gehele proces gebeurt bij Terra Vitis daarom drie tot vier keer per jaar door een onafhankelijke instantie. Deze frequente controle is noodzakelijk om kwaliteitsgaranties af te kunnen geven op de wijn en het duurzame proces van wijn maken. En Terra Vitis staat niet stil. De federatie voert continu geavanceerd onderzoek uit om haar productiemethode jaarlijks te verbeteren. De wijnboeren committeren zich dan vooraf ook aan snelle doorvoering van innovaties. Het is en blijft wel altijd een kwestie van balans zoeken tussen duurzame wijnbouw en een duurzame onderneming. Want zonder levensvatbare wijnhuizen helaas geen wijn.

## AUTHENTIEKE WIJNEN

Maar los van dit alles is smaak dat wat een wijn het meest karakteriseert. De Terra Vitis wijnen zijn vooral authentiek. Ze weerspiegelen de wijnmaker en de regio en grond waarop ze zijn verbouwd. De natuurlijke mineralen proef je bij iedere Terra Vitis wijn. Hier komen passie en verstand samen. Terra Vitis kent geen geheimen. Ken je je label, dan ken je het product. En.... laat je verrassen door het avontuur in het glas.



## BIJ DE MONNIK DRANKEN ZIJN EEN DRIETAL TERRA VITIS WIJNEN TE BESTELLEN:



TERRA VITIS Pays d'Oc ROOD  
-duurzaam-  
Artikelnummer: 770493



TERRA VITIS Pays d'Oc WIT  
-duurzaam-  
Artikelnummer: 770494



TERRA VITIS Pays d'Oc ROSE  
-duurzaam-  
Artikelnummer: 770495

# Wijngaard Hof van Twente

**IN HET RUSTIEKE DORPJE BENTELO IN DE GEMEENTE HOF VAN TWENTE VINDEN WE HET PRACHTIGE BEDRIJF VAN ROELOF EN ILSE VISSCHER: TWENTEWIJN BV.**

Naast de eigen druiventeelt op 5,5 ha wijngaarden worden op dit uiterst moderne en ambachtelijke bedrijf wijnen gemaakt voor wijnboeren uit heel Nederland. Het Twentse bedrijf is de afgelopen jaren uitgegroeid tot het meest toonaangevende wijnmakerij van Nederland. Ieder jaar worden wijnen van dit bedrijf gewaardeerd met gouden en zilveren medailles op internationale Concoursen zoals Wenen en Berlijn.



In hun sfeervolle proefruimte en kelders ontvangen Roelof en Ilse en hun team van professionele rondleiders jaarlijks meer dan 5000 bezoekers uit binnen- en buitenland. Gasten krijgen naast een uitleg van het wijnmaakproces uitgebreid de fantastische wijnen te proeven, vaak in combinatie met andere prachtige streekproducten.

## *Twentewijn*

De wijnen van de wijngaard worden gemaakt van de vroegrijpe rassen, zoals Regent, Pinotin, Johanitter en Solaris. Deze rassen zijn zeer geschikt voor het klimaat in dit deel van het land.

De wijnen zijn bijzonder smaakvol en de kwaliteit is al sinds jaren bekend. Op de wijngaarden rondom Bentelo worden de druiven verbouwd en op het erf van de familie Visscher worden de Twentewijnen geproduceerd. De wijnen zijn te koop in de Sueterie van de Wijngaard Hof van Twente.



## *Beleving*

Een rondleiding met wijnproeverij wordt door gasten als een heuse belevenis gezien. Met alle zintuigen worden de Twentewijnen geproefd en beleefd, nadat de wijngaard, de wijnmakerij en de wijnkelder is bezocht. De rondleidingen worden nogal eens uitgebreid met verschillende arrangementen. Samen met de VVV, andere toeristische bedrijven en streekproducenten is veel mogelijk.

## *Maatschappelijk Betrokken*

Mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt kunnen volwaardig mee werken in de wijngaard Hof van Twente. Onder begeleiding werken de mensen aan persoonlijke doelen met als middel de werkzaamheden op en rond de boerderij. Van druiven plukken tot etiketteren, van bottelen tot flessen inpakken, van snoeien tot draden herstellen. De mensen hebben een zinvolle dagbesteding bij de wijngaard Hof van Twente, een gecertificeerde zorgboerderij.

## *Openingstijden*

De winkel is geopend op donderdag, vrijdag en zaterdag van 14.00 – 17.00.

Rondleidingen voor groepen op afspraak.

Elke zaterdagmiddag: Twentewijnarrangement, voor kleinere groepen.

(Reserveren noodzakelijk.)

Wijngaard Hof van Twente

Suetersweg 2a

7497MZ Bentelo

0547-292785

info@twentewijn.nl

www.twentewijn.nl

*“Twentewijn:  
wijn om trots op te zijn.”*



# *Wijn van Twentse bodem: Wijngaard Hof van Twente*

**‘DE WIJN MOET HET DOEN’**

**HET IS EVEN WENNEN VOOR OOG ÉN GEEST: EVEN BUITEN DELDEN BIJ HET DORPJE BENTELO STAAN, VERSCHOLEN IN HET LANDSCHAP, DE WIJNSTOKKEN RIJ NA RIJ KEURIG IN HET GELID. HET IS SOMBER HOLLANDS WEER, MAAR MET EEN BEETJE FANTASIE EN WAT ZON KAN MEN ZICH EVEN IN FRANKRIJK OF TOSCANE WANEN. EEN VREEMDE GEWAARWORDING. TOCH IS WIJNGAARD HOF VAN TWENTE BINNEN TIEN JAAR UITGEGROEID TOT EEN VOLWAARDIG WIJNHUIS. EEN NEDERLANDS CHATEAU MET EIGEN WIJNEN, INTERNATIONALE ERKENNING EN VOORAL: EEN EIGEN KARAKTER.**

Het was de droom van Roelof en Ilse Visscher: wijn maken. Wijn van Twentse bodem wel te verstaan. Roelof (45) was jarenlang manager van de agrarische bedrijfsverzorging. ‘Een stadse jongen uit Hengelo’, vertelt zijn vrouw Ilse(40) in het proeflokaal van Wijngaard Hof van Twente: ‘Ik zelf ben jarenlang als orthopedagoog werkzaam geweest. Roelof wilde voor zichzelf iets doen in de agrarische sector en is hij wijnboer geworden.’

Uitgerekend op 13 mei 2000, de dag van de vuurwerkramp in Enschede, werd de eerste 2,5 hectare met wijnstokken aangeplant. Daar was al een lang proces aan vooraf gegaan. Contacten leggen met wijnmakers in Duitsland, Zwitserland en Oostenrijk. Een avontuurlijke zoektocht naar de meest geschikte druivenrassen voor het weerbarstige, vochtige Nederlandse klimaat. En vooral veel lezen en leren. Maar het was ook een kwestie van niet alles willen, vertelt Ilse: ‘Vanaf het begin hebben we gezegd: kennis die we niet hebben, die huren we in. Want dit is een vak, dat beheers je niet binnen een paar jaar.’

De druiven die worden gebruikt door Wijngaard Hof van Twente zijn onder meer de Regent, de, Johanniter, de Riesèl en de Pinotin. Stuk voor stuk rassen die uitstekend gedijen op de Twentse bodem. Zo goed zelfs dat twee wijnen uit het totale oeuvre van Hof van Twente, de Pinotin en, Sueterie edelzoet, in Wenen onlangs met goud werden beloond. Erkenning voor jaren noeste arbeid, vindt ook Ilse: ‘Ik ben ook heel erg trots op Roelof. Hij heeft zich het vak helemaal eigen gemaakt.’

Daardoor heeft de Twentse wijnboer zich ook ontwikkeld tot expert en aanspreekpunt voor andere wijnboeren in Nederland en het Productschap Wijn. Zijn

kennis en ervaring zet hij overigens niet alleen in voor de eigen productie. Inmiddels is een grote hal met dito kelder gebouwd; het is het onderkomen van Neerlands Wijnmakerij. Hier verzorgt Roelof voor andere wijnboeren in Nederland de vinificatie van hun producten. Het lange en zorgvuldige proces van persen, gisten, rijpen. En dagelijks proeven om te kijken hoe de wijn rijpt.

In de kelders van Wijngaard Hof van Twente staan de opbrengst van het werk. Vanaf het eerste oogstjaar, twee jaar na de aanplant van de eerste stokken, heeft het Twentse chateau zich voorbeeldig ontwikkeld. Bij vinologen, sommeliers en andere wijnexperts was er direct waardering voor het complexe karakter van de Twentewijn. Ilse weet nog dat de eerste flessen opengingen. Een spannend moment. ‘En dat blijft ieder jaar zo. Weet je, wijn maken is niet iets dat je volgens een vast recept doet. Elk jaar is anders. De rassen die wij gebruiken kunnen heel goed tegen dit klimaat, maar je weet dat elke zomer anders is. Qua suiker en zuurgehalte is de oogst elk jaar verschillend. Dat maakt het ook zo’n mooi product.’

En dat niet alleen: ook het leven dat Ilse en Roelof nu leiden heeft dezelfde glans als een glas flonkerende rode Twentewijn. Zij zegt: ‘Dit is gewoon helemaal perfect. Het is zo’n vrij vak en zo afwisselend. Dan sta je in de modder te snoeien, dan sta je flessen af te vullen of organiseren we hier wijnproeverijen. Het is die combinatie van romantiek en keihard werken. Maar het past helemaal bij ons.’

Roelof is inmiddels druk met de oogst van 2010. Wijngaard Hof van Twente heeft 5,5 hectare beplant met wijnstokken en dit jaar wordt in totaal maar liefst 18.000 liter wijn geproduceerd van Twentse bodem. Daarmee neemt het Bentelose chateau een toppositie in. Wijn met een Twents karakter. Wijn die gewaardeerd wordt Sterker nog: Thérèse Boer van de Librije heeft haar eigen wijn van druiven uit Gelders Laren in Bentelo gemaakt.

Ilse: ‘Die waardering is prachtig. Er werd en wordt natuurlijk wel eens sceptisch over gedaan. Wijn uit Nederland, dat kan niet wat zijn. Maar met de nieuwe rassen kan het juist heel goed. En wat we absoluut niet willen is dat het een soort rareiteit is. Nee, de wijn moet het doen, moet kwaliteit hebben. Dat is ons gelukt. En de eerste aanvraag uit Frankrijk voor onze wijn is er inmiddels ook al...’

*De wijnen van Wijngaard Hof van Twente zijn binnenkort verkrijgbaar bij De Monnik Dranken.*

# Sierra de Codés Tempranillo



DEZE SIERRA DE CODÉS IS AFKOMSTIG UIT NAVARRA, GELEGEN IN HET NOORD-OOSTEN VAN SPANJE. DIT VOORMALIG KONINKRIJK GEEFT WIJNEN DIE STERK LIJKEN OM DE WIJNEN UIT DE RIOJA STREEK. HET KLIMAAT IN NAVARRA IS NET ZOALS IN RIOJA VRIJ WISSELEND, MET IN HET NOORDEN EEN ATLANTISCH EN IN HET ZUIDEN EEN CONTINENTAAL KLIMAAT. DE WIJNPRODUCENTEN ZIJN VERNIEUWEND INGESTELD EN WORDEN GESTIMULEERD OM MET UITHEEMSE DRUIVENRASSEN TE EXPERIMENTEREN. DEZE INSTELLING RESULTEERT IN GOED GEMAAKTE, MODERNE WIJNEN DIE HIERDOOR EEN GEDUCHTE CONCURRENTIE VOOR DE RIOJA BETEKENEN.

Bodegas Valcarlos is eigendom van de steenrijke familie Martinez, eigenaars van o.a. Faustino in Rioja. Er werd geïnvesteerd in een hypermoderne bodega die over de beste vinificatiemiddelen beschikt. De crianza en reserva kunnen hier in perfecte omstandigheden rijpen. De beloning liet niet lang op zich wachten, de eerste oogst van de "Marquez de Valcarlos crianza" werd door de sommeliers van Navarra uitgeroepen tot beste crianza '97 van de appellatie Navarra.

De bodega heeft 32 hectare in eigendom verdeeld over de plaatsen Los Arcos en Torres del Río, waar de wijnstoksoorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Viura

en Chardonnay worden verbouwd. De voorzieningen van de bodega zijn modern en beslaan een oppervlakte van 13.253 vierkante meter, waarvan 4.600 bestemd is voor de wijnbereiding en -opslag, 3.600 voor vaten en 2.400 voor de bottelarij. Het centrale deel van het karakteristieke gebouw heeft een grote koepel met daar bovenop een grote ronde toren die op een typische grootschalige wijnpers lijkt. In de kelder bevinden zich de flessenrekken en -nissen.

Sierra de Codes is een fraaie rode Navarra van Tempranillo. De wijn is soepel en afgerond van smaak met een mooie vanilletoets. Uitstekende drink- en maaltijdwijn. Past perfect bij pikante kipgerechten, lamsvlees, stoofschotels, kruidenpaté, gekruid varkensvlees, spare ribs, olijven en stevige kazen.



Artikelnummer: 791424





## De druif centraal...

De rubriek "De druif centraal..." vertelt de geschiedenis, herkomst en bijzonderheden van een specifiek druivenras. Deze keer de Grenache.

# Grenache

Grenache heeft een dunne schil met weinig pigment en is daarom zeer geschikt om rosé te produceren. Bovendien kan ze lang rijpen waardoor vaak een hoog suikergehalte gehaald wordt. Het resultaat is vaak een sterke, fruitige, bijna zoete, op port gelijkende wijn. De rode wijnen van Grenache kunnen wat weinig kleur hebben. De wijnen van de Grenache kenmerken zich door een zeer fruitige, bijna zoete smaak waarin bramen en wat peper zijn te ontdekken. Ook aroma's van rode vruchten, pruimen en kruiden zijn kenmerkend bij Grenache en wanneer de wijn wat ouder is, komen er ook aroma's van mokka, chocolade en tabak naar boven. Vanwege zijn hogere suikergehalte wordt Grenache ook dankbaar gebruikt bij de vervaardiging van diverse Vin Doux Naturels.

De Grenache wordt ook gemengd met andere druivensoorten. In Frankrijk vindt men ze in de Rhône wijnen, onder andere in Châteauneuf-du-Pape, in de melange met andere rassen zoals Syrah, Mourvedre, Cinsault en Carignan. In het Spaanse gebied Rioja wordt ze vooral gemengd met de Tempranillo druif. Grenache heeft ook zijn weg gevonden naar Californië en Australië, waar hij in de regel deel uitmaakt van zogeheten Rhône-blends.

Met een oppervlak van ongeveer 100.000 hectare is de Grenache te vinden in alle appellations van de Middellandse Zeekust. Met name het het winderige klimaat van de Languedoc en het Rhônedal is zeer gunstig voor dit ras dat gevoelig is voor ziekten.

### **Grenache Blanc**

Dit is de witte variant van de Grenache die heel populair is in het zuiden van Frankrijk en in Spanje. De Grenache Blanc wordt vaak gebruikt als assemblagedruif en produceert wijnen met honing- en amandelaroma's. Deze wijnen lenen zich ook goed tot het lageren op hout.

EN DAN MET NAME DE GRENACHE NOIR, WANT ER IS OOK EEN GRENACHE BLANC EN EEN GRENACHE GRIS, IS EEN STERKE DRUIVENSOORT VOOR RODE WIJN, DIE GOED TEGEN EXTREME HITTE KAN. HET ZAL NIEMAND VERBAZEN DAT DE DRUIF OORSPRONKELIJK UIT SPANJE KOMT EN DAN SPECIFIEK UIT DE STREEK ARAGON. OVERIGENS LUISTERT DE DRUIF IN SPANJE NAAR DE NAAM GARNACHA. GRENACHE GROEIT GOED IN WARME EN DROGE GEBIEDEN. DAAROM VINDT MEN ZE IN ZUID-FRANKRIJK, SPANJE, AUSTRALIË, ZUID-AMERIKA EN CALIFORNIË. HET IS OOK NOG EENS WERELDWIJD DE MEEST GECULTIVEERDE SOORT VOOR DE PRODUCTIE VAN RODE WIJN.

De Garnacha Blanca is een vrij gemakkelijke druivensoort voor witte wijn en heeft veel extract. Van nature beschikt deze druif over een hoog alcoholgehalte en weinig zuren. Deze soort heeft enigszins iets weg van de witte Marsanne druif en is veel aangeplant op het Spaanse schiereiland. De wijnen van deze druif zijn krachtig en alcoholrijk. Een arme, droge bodem en een warm klimaat zijn ideaal voor deze soort. De wijnen hebben een bleekgroen-gele kleur, zijn droog, zacht en fruitig met aroma's van anijs, dille, venkel en bloemen.

### **Grenache Gris**

Wordt vaak samen met Grenache Noir, Maccabéo, Tourbat, Muscat Blanc à petits grains gebruikt voor bijvoorbeeld de Banyuls en Rivesaltes. Eventueel aangevuld met Carignan Noir, Cinsaut en Syrah. Wijnen verkregen uit uitsluitend Grenache Gris kenmerken zich door complexe aroma's van abrikoos, perzik en tropische vruchten. Minerale tonen, venkel en tonen van grapefruit. De wijnen hebben een lange frisse afdronk en zijn goed te combineren met diverse visgerechten.



# Hunter's

## Hunter's Marlborough Sauvignon Blanc 2009

**4 stars**

Hunter's is always a quietly satisfying wine, not brash and upfront, but the sort that draws you back for a second glass...and a third.

Mouthfilling and dry, this refined wine has fresh, ripe, tropical-flavours showing good vigour and intensity.

*Wine by* MICHAEL COOPER

**LISTENER** February 20 2010





# Nieuw-Zeeland

## NIEUWE RECORDDOOGST

Nieuw-Zeeland stevent voor de zoveelste keer op een recorddoogst af. Als alles volgens verwachting verloopt, zal het volume voor 2011 uitkomen in de buurt van 310.000 ton, heel wat meer dan de 266.000 ton van het afgelopen jaar. Nu gebleken is dat de verkopen van Nieuw-Zeelandse wijn weer flink zijn aangetrokken - over 2009/2010 werd een plus van 10% genoteerd - lijkt het gevaar van overproductie enigszins te zijn afgenomen. Voor het tot eind juni lopende huidige campagnejaar wordt de verkoop geraamd op 220 miljoen

liter in plaats van de eerder voorspelde 205 miljoen. Vergeleken met de vorige campagne betekent dit een toename in afzet met 30 miljoen liter. De voorraden nemen hierdoor gevoelig af. Een niet onbelangrijk gegeven voor de voorraadsituatie in de nabije toekomst is dat vanwege de eerdere stagnatie het afgelopen jaar geen nieuwe wijngaarden meer zijn aangeplant. Niettemin is er een punt van zorg: bijna een derde van alle Nieuw-Zeelandse wijn wordt momenteel in bulk verkocht tegen lage prijzen.

**NIEUW ZEELANDSE WIJNEN ZIJN ZUIVER EN PUUR EN VALLEN OP DOOR HUN ELEGANTIE. MET NAME MARLBOROUGH GELDT ALS HÉT KWALITEITSGEBIED VAN NIEUW ZEELAND.**

Veel internationaal vermaarde wijnhuizen hebben daar hun wijngaarden beplant met onder andere Sauvignon Blanc, Chardonnay en Pinot Noir. Zo ook Jane Hunter. De wijnen van dit zeer kwaliteitsbewuste wijnhuis zijn al langer bij De Monnik Dranken verkrijgbaar.

Het wijnhuis Hunter's bestaat inmiddels 25 jaar. In 1983 werd de eerste jaargang wijnen op de markt gebracht. Het bezitten van een eigen wijngaard was de grote droom van Ernie en Jane Hunter. Ernie erkende destijds de mogelijkheden die het gebied Marlborough bood, om uit te groeien tot het belangrijkste wijngebied van Nieuw-Zeeland. In 1984 ging Ernie Hunter met zijn wijnen naar Londen en bracht zo als eerste Nieuw-Zeelandse wijnen in Europa onder de aandacht. Dit kwam mede door prijzen die destijds in de wacht werden gesleept in de 'Sunday Times Wine Club' in 1987. Ernie werd destijds ook wel de onofficiële ambassadeur van de Nieuw-Zeelandse wijnindustrie genoemd. Aan het sprookje kwam helaas een abrupt einde door een tragisch motorongeluk, waarbij Ernie op 37-jarige leeftijd om het leven kwam.

Jane Hunter ging niet bij de pakken neerzetten, maar was vastbesloten de droom van haar en haar man voort te zetten. Jane was in Australië opgegroeid in een familie met een lange traditie van druiven telen. Zelf is ze ook een hoog opgeleide *viticultrice*. Door haar doorzettingsvermogen en de vastbeslotenheid om de potentie van de wijngaard ten volle te benutten is Hunter's uitgegroeid tot een gewaardeerde wijnproducent in Nieuw-Zeeland en een groot aantal landen in de wereld. De productie bedraagt op dit moment 60.000 dozen (van 12 flessen), waarvan ongeveer de helft wordt geëxporteerd.

Wijnmaker bij Hunter's is Australiër Gary Duke. Gary staat bekend om zijn oog voor detail. Zijn bijna 30 jaar lange ervaring als wijnmaker begon bij diverse wijnhuizen in Australië. Hij had echter een enorme fascinatie voor wijnen uit een koel klimaat, en in het bijzonder uit Nieuw-Zeeland. Vandaar dat hij zich vestigde in Marlborough, en sinds zijn werk voor Hunter's is uitgegroeid tot één van de belangrijkste wijnmakers van het land.



Hunter's Riesling  
Artikelnummer: 780716



Hunter's Sauvignon Blanc  
Artikelnummer: 780715



Hunter's Pinot Noir  
Artikelnummer: 780714

# Lustau Sherry

EMILIO LUSTAU S.A. WERD OPGERICHT IN 1896 ALS EEN 'ALMACENISTA', EEN SPECIALIST DIE SHERRY'S PRODUCEERT EN LAAT RIJPEN OM ZE DAARNA TE VERKOPEN AAN DE GROTERE EXPORTERENDE BODEGA'S. IN 1950 BEGON EEN PERIODE VAN UITBREIDING EN GING LUSTAU ONDER EIGEN NAAM SHERRY EXPORTEREN. VANAF 1980 LEGDE HET BEDRIJF ZICH VOORAL TOE OP HET PRODUCEREN VAN SHERRYWIJNEN VAN TOPKWALITEIT.

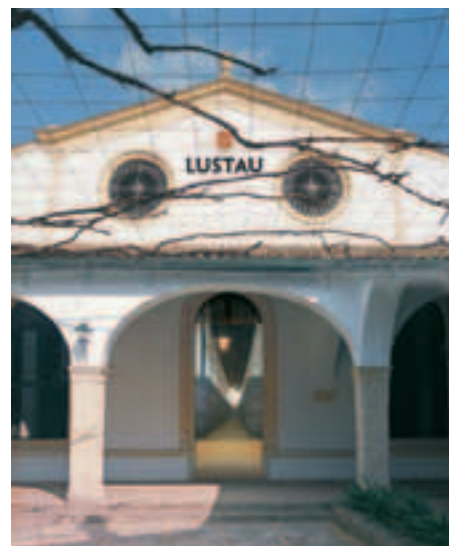
De prachtige bodega van Emilio Lustau bevindt zich in het hart van Jerez, de trotse hoofdstad van het sherrygebied. In de monumentale wijnkelders van Lustau liggen meer dan 20.000 vaten met de mooiste sherry's.

In 2002 verhuisde Lustau naar het Los Arcos complex, een indrukwekkende kathedraalachtige bodega daterend uit de 19e eeuw, gelegen in het centrum van Jerez.

De grote toewijding aan kwaliteit blijkt wel uit de vele prijzen die zijn gewonnen in diverse landen. In zowel 2005 als 2009 was Lustau genomineerd in de International Wine Challenge in Londen als 'Fortified Wine Maker of the Year'. In 2007 won

het bedrijf in dezelfde competitie de 'Fortified Wine Trophy', de 'Fino Trophy' en de 'Oloroso Trophy'. In Lustau's schatkamer worden de befaamde almacenistasherry's gekoesterd: kleine hoeveelheden topsherry's met een unieke smaak. Ze zijn afkomstig van kleine, traditionele bodega's waar de kunst van het rijpen generaties lang is doorgegeven. De gemiddelde leeftijd van deze juweeltjes varieert van 30 tot 60 jaar. Manuel Lozano is de keldermeester (capataz) van Lustau. Hij weet hoe het bijzondere karakter van zijn sherry's ontstaat. Lozano: "Onze sherry's zijn het resultaat van een zorgvuldige selectie van de beste wijnen die met wijnalcohol zijn versterkt en vervolgens in de solera een delicaat rijpingsproces ondergaan". Naast de almacenistasherry's rijpen in Lustau's bodega diverse andere mooie sherry's, waaronder de standaardserie (fino, medium dry en oloroso) en fantastische reserva sherry's.

In het verleden waren deze wijnen niet beschikbaar voor de consument, maar nu worden ze gebotteld onder het Lustau Almacenista label, waarop de naam van de producent, de stijl van



de sherry en de locatie waar de wijn is gerijpt wordt vermeld. Dit geeft erkenning aan deze uitstekende, maar tot nu toe, anonieme sherry-producenten. Het assortiment bevat wijnen die gerijpt zijn in de drie steden van de sherrydriehoek (Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María en Sanlúcar de Barrameda) en biedt het hele spectrum, van een fijne Manzanilla tot de zeer krachtige Oloroso wijnen. Alle sherry's zijn droog en ongeblind, direct afkomstig uit de Almacenista solera's. Ze behouden dus hun ware glorie en hoge mate van individualiteit.

De hoeveelheden zijn begrijpelijkerwijs zeer beperkt, omdat de Almacenista's zelf vaak terughoudend zijn om hun 'collector items' af te staan.



## BIJ DE MONNIK DRANKEN ZIJN DE VOLGENDE SHERRYSOORTEN VAN LUSTAU VERKRIJGBAAR.

### Fino Jarana

Kleur: licht strogeel.  
Geur: strak, nootachtig (amandelen).  
Smaak: erg droog, licht en knisperend fris.

**Serveer- en bewaartips**  
Serveer tussen 7-9 °C  
Drink zo spoedig mogelijk en eenmaal geopend binnen 15 dagen consumeren.

**Drinktips**  
Als aperitief, of gecombineerd met oesters, visgerechten, zeevruchten, sushi en sashimi.

**Lustau Reserva Fino Jarana,**  
0,375 liter  
Artikelnummer: 720012

### Oloroso don Nuno

Kleur: mahonie.  
Geur: walnoten, leer en tabak.  
Smaak: droog, truffel, kruiden en pure chocolade. Krachtig met een lange afdronk.

**Serveer- en bewaartips**  
Serveer bij 15 °C Kan ongeopend maximaal 3 jaar worden bewaard Eenmaal geopend binnen twee maanden consumeren.

**Drinktips**  
Serveer met Iberische ham als een aperitief. Combineert goed met rijke vleesgerechten zoals ossenstaart, hert en fazant.

**Lustau Reserva Oloroso don Nuno,**  
0,375 liter  
Artikelnummer: 720014

### Manzanilla Papirusa

Kleur: licht strogeel.  
Geur: groene appel, zilt, amandelen.  
Smaak: droog, vederlicht en tintelfris.

**Serveer- en bewaartips**  
Serveer tussen 7-9 °C Niet al te lang bewaren en eenmaal geopend binnen 15 dagen consumeren.

**Drinktips**  
Als aperitief of gecombineerd met oesters, visgerechten, zeevruchten, sushi en sashimi.

**Lustau Reserva Manzanilla Papirusa,**  
0,375 liter  
Artikelnummer: 720010

### Pedro Ximénez san Emilio

Kleur: donker mahonie, stroperig.  
Geur: rijpe vruchten en gebrande koffiebonen  
Smaak: zeer zoet en fluwelig, sterke smaak van rozijnen, een lange afdronk.

**Serveer- en bewaartips**  
Serveer licht gekoeld bij 13 °C. Kan ongeopend maximaal vijf jaar bewaard worden. Eenmaal geopend binnen twee maanden consumeren.

**Drinktips**  
Heerlijk over vanille-ijs. Serveer ook bij chocolade-desserts en blauwe schimmelkaas. Of als digestief voor de zoetekauwen onder ons.

**Lustau Reserva PX San Emilio,** 0,375 liter  
Artikelnummer: 720016

### Cream

(Een blend van Oloroso en Pedro Ximénez)  
Kleur: mahonie, met bronzen tinten  
Geur: cacao, mokka, toffee  
Smaak: zoet, doet denken aan gekonfijte sinaasappelschil, rozijnen en walnoten.

**Serveer- en bewaartips**  
Serveer licht gekoeld bij 13 °C. Kan ongeopend vijf jaar of langer bewaard worden. Eenmaal geopend binnen twee maanden consumeren.

**Drinktips**  
Combineert goed met blauwe schimmelkaas, lichte desserts, fruitgebak. Heerlijk als een zoet digestief.

**Lustau East India Sherry,** 0,375 liter  
Artikelnummer: 720011



Tenslotte is er ook een Medium Dry verkrijgbaar (niet afgebeeld):

**Lustau Sherry Medium Dry,** 0,75 liter  
Artikelnummer: 720015



# Sherry

XERES WAS DE ARABISCHE NAAM VOOR DE STAD XERES. DE ENGELSEN HADDEN MOEITE MET HET UIT-SPREKEN VAN DEZE NAAM EN SPRAKEN VAN SHERRY. TEGENWOORDIG ZIJN DE NAMEN JEREZ, XEREZ EN SHERRY SYNONIEM VOOR DE WIJNEN UIT DE ZOGENDEME Gouden DRIEHOEK welke gevormd wordt door de steden SANLÚCAR DE BARRAMEDA, EL PUERTO DE SANTA MARIA EN JEREZ DE LA FRONTERA.



De beste druivenkwaliteiten leveren de Albariño's, verblindend witte krijtgronden binnen de gouden driehoek, die ook wordt aangeduid als Jerez Superior. De krijtgronden kunnen tot 33% van hun eigen gewicht aan water opnemen en vormen in de hete maanden een korst zonder kloven, die hoge verdampingsverliezen voorkomt. Ruim 80% van de 10 400 ha wijngaarden bezit deze bevoorrechte bodem. Jerez is het onbetwiste rijk van de Palominodruif, die hier bijzonder goed gedijt. Daarnaast is 200 ha beplant met Moscatel en 100 ha met die andere bekende druif uit de Sherry streek, de Pedro Ximénez. Het geheim van de Jerez-wijnen ligt evenwel niet in de bodem of in de gebruikte druivenvariëteiten maar meer nog in het klimaat, de bodega's en de ouderdom van de gebruikte vaten. In de eerste stap naar de latere Sherry laat men de Palomino druiven gisten tot een droge witte wijn. Het is de keldermeester die al bij de wijnpers beslist moet ontstaan uit het aangeleverde oogstgoed. Voor bijvoorbeeld Fino's en Manzanilla's mogen alleen druiven worden gebruikt afkomstig van de Jerez Superior. Nadat de wijn is overgetapt in oude vaten van Amerikaans eiken, classificeert de keldermeester de wijn voor een tweede keer en markeert na het proeven de vaten met de volgende tekens:

Een streep: de fijnste en meest elegante wijnen met een aroma dat geschikt is voor rijping tot Fino's, Manzanilla's en Amontillado's.

Een streep met een punt: wijnen met meer body voor de rijping tot Oloroso's.

Twee strepen: wijn die bestemd is voor andere typen dan Fino en die afhankelijk van zijn verdere ontwikkeling wordt geherclassificeerd.

Drie strepen: wijn van mindere kwaliteit die bestemd is voor distillatie.

Na classificatie van de vaten wordt de wijn afhankelijk van het nagestreefde Sherry-type versterkt met wijnalcohol: 15% tot 15,5 % voor latere Fino's en Manzanilla's en ongeveer 17,5% voor Oloroso's. De vaten met de jonge wijn komen dan in de jaargangskelder, waar ze afhankelijk van het type korter of langer blijven rusten totdat ze worden ingevoerd in het beroemde *solera systeem*.

Bij 15% alcohol ontstaat op het wijnoppervlak in het wijnvat spontaan een gistlaag, die men *flor* noemt. Deze gistlaag wordt gevormd door gistcellen die zich vrijelijk in de lucht bewegen. Een zeldzaam verschijnsel en op slechts een andere plek doet dit verschijnsel zich voor, namelijk de Jura in Frankrijk. Omdat de gistlaag niet alleen alcohol nodig heeft, maar ook zuurstof, doet men de vaten niet helemaal vol. De *flor* beschermt de wijn tegen contact met zuurstof en geeft hem met de jaren zijn specifieke aroma.

De gemiddelde leeftijd van de 1.1 miljoen in gebruik zijnde vaten in de DO Jerez bedraagt veertig jaar. In deze vaten is de schimmel inheems en hoeft hij niet gestimuleerd te worden. Om echter de voedselverzorging voor de *flor* te garanderen moet telkens weer verse wijn worden toegevoegd; daarin ligt onder andere de zin van het *solera-systeem*. Onder de *flor* rijpen alleen de Fino's en Manzanilla's. Het gaat daarbij telkens om hetzelfde type heldere, frisse wijn met gistaccent. Maar Fino's die in de bodega's van Jerez de la Frontera en El Puerto de Santa María rijpen, zijn

een tikkeltje getinter en krachtiger, omdat in het Oosten van de DO Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda de *flor* wat ongunstiger klimaatomstandigheden aantreft en daardoor geen afgesloten afdekking over de wijnen kan vormen.; een neven-effect is evenwel dat zich daarbij een fijn amandelaroma kan ontwikkelen. Manzanilla's daarentegen zijn alleen afkomstig uit Sanlúcar de Barrameda waar een duidelijk hogere luchtvochtigheid zorgt voor een continue gistafdekking, die de wijn optimaal beschermt. De Manzanilla's zijn dan ook helderder, lichter en wat wranger en bezitten vaak een eigenaardige karakteristieke jodiumtint.

## Het solera-systeem

Vermaard en wereldberoemd is feitelijk niets anders dan lange rijen, bovenop elkaar gestapelde vaten van 500liter. De keldermeester tapt van de onderste vat een bepaalde hoeveelheid sherry af om te bottelen maar nooit meer dan een derde. Daarna vult hij dezelfde hoeveelheid weer bij vanuit het vat uit de rij erboven. Dit zet hij voort tot aan de bovenste rij vaten, waar de ontbrekende hoeveelheid wordt vervangen door wijn uit de jaargangskelder. Op deze wijze drukken de oude wijnen hun stempel op de jongere wijnen en de solera geeft haar kenmerkende karakter aan alle wijnen die in de solera worden bijgevoerd. Daardoor worden door de jaren heen alle jaargangverschillen genivelleerd.

Om praktische redenen worden de criadera's, de verschillende rijen van een solera, niet meer boven elkaar geplaatst, maar gescheiden opgeslagen, vaak zelfs in verschillende bodega's. Men pomt het na de botteling ontbrekende volume simpelweg op uit de volgende, iets jongere criadera.

## Sherry typen:

- **Amontillado:** een droge en aromatische sherry met een hazelnootsmaakje. Is amberkleurig en bevat 16%-20% alcohol.
- **Fino:** licht, fris en droog met een amandelsmaak. Heeft een lichtgele kleur met een alcoholpercentage van 15%.
- **Manzanilla:** kruidig en droog met een beetje ziltachtige smaak. Heeft een strogele kleur en is gemaakt aan de Atlantische Oceaan rond Sanlúcar de Barrameda. Bevat 15% alcohol.
- **Medium:** beetje zoet met een notensmaak maar ook vol en aromatisch. Bijna altijd een blend van

Fino en Pedro Ximénez. Heeft een amberkleur en bevat 15%-17,5% alcohol.

- **Dry:** droge sherry.
- **Oloroso:** een droge en volle sherry met een zoetachtige smaak in het begin. Is amber of mahonie van kleur. Heeft een alcoholpercentage van 17%-22%.
- **Pale Cream:** een blend van de Fino en een speciaal gemaakte wijn. Is lichtzoet en pittig van aroma. Bevat een lichte noten- en honingsmaak en heeft een bleekgele kleur. Met 17,5% alcohol.
- **Palo Cortado:** een sherry die door de natuur gemaakt wordt. Is complex, indringend en verfijnd met een

alcoholpercentage van 18%-20%. Is een soort combinatie van Oloroso en Amontillado.

- **Pedro Ximénez:** een volle en krachtige sherry met een zeer zoete smaak. Heeft een licht aroma van rozijnen en is bijna stroop. Is zeer donker van kleur met 17,5% alcohol.
- **Cream Sherry:** meestal een mengsel van Oloroso en Pedro Ximénez. Smaakt naar noten en rozijnen met een fluweelzoete smaak. Heeft een zeer bruine kleur met 15,5%-20% alcohol. Goed te combineren met nagerechten met chocolade.



# Michel van Tuil

“ITALIË, WAT EEN WIJNLAND!!”

De afgelopen weken met een leuke groep wijnliefhebbers vier maandagavonden lang een wijnreis door Italië gemaakt.

Voor iedereen een uitgebreide documentatie met omschrijvingen van de wijngewesten, de druivenrassen en de belangrijkste wijnen. Daarnaast power point presentaties om het geheel extra te ondersteunen.

Elke avond minstens twaalf wijnen geproefd uit de behandelde gebieden. Om alle schijn van vooroordelen te vermijden werden de wijnen blind geproefd. Na het beoordelen bespraken we de beschrijvingen van een bepaalde wijn en onthulde ik de identiteit. Het was opvallend hoe geconcentreerd er geproefd werd, dat is mooi om te zien. De eerste avond waren een aantal noordelijke wijnstroken van het schiereiland aan de beurt en werden de proefglazen gevuld met witte druivenvariëteiten zoals: friulano, ribolla, cortese, arneis, pinot bianco, pinot grigio en chardonnay. De witte wijn die bijna iedereen mooi gemaakt en in balans vond, was de Roero Arneis uit Piemonte. Bij de laatste witte, een houtvergiste en gelagerde Chardonnay uit Langhe, had mijn vrouw een Italiaanse zalmousse gemaakt. Een heerlijke combinatie.

De smaakpapillen daarna geprikkeld met rode wijnen uit Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia-Giulia en Piemonte. Indrukwekkend waren de Piemontese wijnen Ghemme, Barbaresco en Barolo. Wat een potentie!

De twee avonden daarna een enorme variatie aan wijnen geproefd, zoals aangename wijnen uit Lazio, Rosso Piceno uit Marche, Valpolicella Ripasso en Amarone uit Veneto. Daarnaast verraste Umbrië iedereen met de

geweldige rode wijnen Rubesco Riserva uit het jaar 2000 en Sagrantino di Montefalco uit 2004 en wat te denken van de Brunello di Montalcino uit Toscane. Hierbij wat heerlijke kazen en lekkere worstsoorten, dan is het op en top genieten.

De laatste avond de wijnen uit het warme zuiden van Italië de revue laten passeren. Verrassend waren Biferno Bianco en Biferno Rosso uit Molise en de zondoorstoorde rode wijnen uit Apulië, zoals de Negroamaro del Salento en de Malvasia Nera. Uit Campania de uitgesproken en aparte witte wijn Greco di Tufo. Van het eiland Sicilië worden de wijnen steeds interessanter, zoals een heerlijke witte Bianco di Alcamo van het inheemse druivenras cataratto en een kruidige volle rode wijn van syrah-druiven. De topper van de afsluitende avond was Aglianico del Vulture uit Basilicata. Een kruidige warmbloedige rode wijn met enorme lengte.

De eenenvijftigste en laatste wijn was een Pantelleria Passito Liquoroso van muskaatdruiven. Het zoete van de wijn was perfect in balans met fraaie fruitzuren.

Bij het nakletsen en leegmaken van de glazen was iedereen het erover eens dat we maar een tipje van de Italiaanse wijnsluier hebben opgelicht. Afgesproken dat we volgend jaar dit overdoen met nieuwe wijnontdekkingen uit dit immense wijnland.

Met vriendelijke wijngroet,

Michel van Tuil  
[www.drankenstudie.nl](http://www.drankenstudie.nl)



# LA DOLCE VITA NELLA BOTTIGLIA

Spritz de populaire Italiaanse wijncocktail wordt dit voorjaar door De Monnik Dranken in Nederland geïntroduceerd in een ready to drink Spritz. Dit lekkere frisse alcoholische aperitief kan daardoor rechtstreeks vanuit de koelkast geserveerd worden.

## SMAAK

De heerlijke geur belooft al veel - De smaak maakt het waar! Spritz is een cocktail van witte wijn met aromatische, Italiaanse sinaasappelen en diverse kruiden. Deze combinatie zorgt voor een rijke bitter/zoete smaakbeleving.

## ITALIAANS GEVOEL

De verfijnde licht mousserende smaak maakt Spritz tot een prikkelend verfrissend drankje, met een Italiaanse beleving. - Voor elk moment - Voor elk seizoen.

## NEUS

De pure geur van sinaasappels, vermengd met die van verschillende kruiden, prikkelen de zintuigen vanaf het eerste moment.

## SERVEERTEMPERATUUR

Licht gekoeld, 7 °C.

## ELEGANTIE

Het ingebrande etiket geeft de fles met 200 ml. Spritz een mooie elegante uitstraling.

## PUUR PLEZIER

Spritz kan met een rietje uit de fles worden gedronken.

Spritz bevat 6,7% alcohol



FOR THE ITALIAN  
MOMENTS IN YOUR LIFE

[WWW.SPRITZ-APERITIF.COM](http://WWW.SPRITZ-APERITIF.COM)

Spritz; la Dolce Vita doos 12x20 cl  
Artikelnummer: 770837



# Recepten

## SALADE VAN BRIE, VIJG EN KROKANTE PARMHAM IN KROKANT TORTILLABAKJE

Voorgerecht voor 4 personen.

### Ingrediënten

- 100 g Parmaham
- 4 kleine bloemtortilla's
- 1 el olijfolie
- 100 g brie de pays, op kamertemperatuur
- 2 verse vijgen, in dunne plakjes
- 1 krop eikenbladsla, gewassen en gedroogd

### Voor de vinaigrette:

- 1 el balsamicoazijn
  - 1 tl scherpe mosterd
  - 2-3 el olijfolie
  - zout en peper
- Extra:**
- 4 ovenschaaltjes

### Bereiding

1. Verwarm de ovengrill voor. Leg de plakken ham op een ingevette bakplaat en bestrijk ze lichtjes met wat olie. Grill ze in een paar minuten krokant. Blijf erbij, het kan snel gaan!
2. Zet de oven terug op 200°C. Bestrijk de schaaltes met wat olie en duw de tortilla's erin zodat een bakje ontstaat. Bestrijk de tortilla's aan binnen en buitenkant met wat olie en bak ze in de oven in circa 10 minuten krokant.
3. Laat ze afkoelen en haal ze dan uit de schaaltes. Zet de bakjes op borden en verdeel de slablaadjes, vijg, brie en Parmaham erover.
4. Klop een vinaigrette van de azijn, mosterd en olie en breng op smaak met zout en peper. Druppel de dressing over het gerecht.



### Wijnsuggestie:

Cognola Decanto Pinot Grigio

Artikelnummer: 791360



## BIEFSTUK CREOLE MET PIKANTE CHUTNEY

Hoofdgerecht voor 4 personen.

### Ingrediënten

- 4 Biefstukken

### Voor de marinade:

- sap van een citroen
- 2 el rum
- 1 ui, in ringen
- 1 teentje knoflook, geplet
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- 1 rode peper

### Voor de chutney;

- 500 g tomaten
- 1 ui, gesnipperd
- 1 rode peper, zonder zaadjes, gesnipperd
- 50 g gekonfijte gember
- 1 el gembersiroop
- sap van halve citroen
- 50 ml azijn
- 2 kruidnagels
- 1 laurierblad
- 1 kaneelstokje
- 100 g lichtbruine basterdsuiker

### Bereiding

1. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een ondiepe schaal en leg hier de biefstukken in. Laat een half uur tot een uur marineren.
2. Maak ondertussen de chutney of maak deze eerder. In een schone pot is de chutney in de koelkast wel een maand houdbaar. Ontvel de tomaten door ze in te snijden en een minuutje in kokend water te leggen. Trek de velletjes eraf en snijd ze in stukjes. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook, terwijl u af en toe roert. Laat circa 30 minuten doorkoken tot de saus begint in te dikken. Schep de chutney in een schone pot of laat hem al roerende afkoelen om direct te eten.
3. Neem de biefstukken uit de marinade en dep ze goed droog met keukenpapier. Bestrijk ze met wat olie en bestrooi ze met zout en peper. Verwarm de grillpan en grill de biefstukken om en om op hoog vuur bruin. Dat kan ook op de barbecue. Serveer met de chutney.

**Tip laurier:** Laurierblaadjes kunnen zowel vers van de struik als gedroogd worden gebruikt.



### Wijnsuggestie:

Andeluna Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 780780



De recepten zijn  
beschikbaar gesteld door de  
Keurslager. Meer recepten  
vindt u op:  
[www.keurslager.nl](http://www.keurslager.nl)



## SPARERIBS MET HONINGSAUS

Hoofdgerecht (Barbecue) voor 4 personen.

### Ingrediënten

- 1 kg spareribs, voorgekookt
- zout en versgemalen peper
- kwastje olie
- 100 g boter
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 1 tl tijmblaadjes
- 3 el honing
- 1 el grove mosterd

### Bereiding

1. Bestrooi de spareribs met zout en peper en bestrijk ze met olie. Rooster ze op de barbecue om en om donkerbruin en knapperig.
2. Voor de saus; laat de boter smelten en fruit de sjalotten en tijm op zacht vuur in circa 10 minuten lichtbruin. Roer de honing en mosterd erdoor en breng op smaak met zout en peper. Schenk de warme saus over de spareribs en serveer direct.



### Wijnsuggestie:

**Carrau Tannat**

Artikelnummer: 780771

## KINDERSPIES MET TARTAAR EN BANAAN

Hoofdgerecht (barbecue) voor 4 personen (makkelijk zelf te maken door kinderen, onder begeleiding van een volwassene).

### Ingrediënten

- 3 tartaartjes
- 2 el cashewnoten, fijngehakt
- 1 el zoete chilisaus
- zout en peper
- 2 grote, niet te rijpe bananen, geschild
- 4 kleine spiesen

### Bereiding

1. Prak de tartaartjes fijn met de gehakte noten, chilisaus en zout en peper.
2. Rol er 8 langwerpige balletjes van en leg ze een uurtje in de koelkast.
3. Snijd elke banaan in vieren.
4. Rijg nu aan elke spies twee balletjes en twee stukken banaan.
5. Rooster de spiesen op de barbecue rondom bruin en net gaar. Eet smakelijk!



## BARBECUEËN MET SUCCES

*Barbecueën is alles behalve 'fast food'. De barbecue moet eerst goed smeulen (steek hem 1 uur van te voren aan) en het vlees en de andere ingrediënten vragen om een goede voorbereiding: lekker marinieren of kruiden, mooie prikkers maken en kip eventueel voorkoken.*

### SNEL

Maar dan kan het gebeuren: lekker snel grillen op een gloeiend hete barbecue. Zodra u op de kooltjes of briketten een grijs aslaagje ziet, is de barbecue op de juiste temperatuur. Dit is het moment om vlees met een korte bereidings-tijd snel te grillen. Denk aan biefstukjes, spiesen, voorgedaarde kipproducten, worstjes, ribeye, steak, lamskoteletjes en varkensoester.

### SLOW

Langzaam garen kan alleen als u uw barbecue af kunt sluiten met een deksel. Dan kunt u op uw gemak een hele kip of een dikke entrecote op de barbecue bereiden. Zorg er voor dat er direct onder het vlees geen kooltjes liggen. Plaats daar bijvoorbeeld een aluminiumbakje dat de sappen op kan vangen. Een vleesthermometer (verkrijgbaar bij de Keurslager) kan goed helpen om te bepalen of uw vlees al gaar is. Op [www.keurslager.nl/grillen](http://www.keurslager.nl/grillen) vindt u een overzicht waaruit u kunt aflezen hoeveel graden het vlees moet zijn. Doordat het vlees langzaam gaart, droogt de buitenkant minder uit en kunnen vleessappen zich geleidelijk herverdelen. Hierdoor blijft het vlees als geheel veel malser en sappiger.

### GEURIG

De rook van de barbecue geeft een extra aroma aan uw vlees. Dat effect kunt u versterken door die rook extra geur te geven (en door het deksel op de barbecue te plaatsen). Denk bijvoorbeeld aan kruiden zoals rozemarijn, basilicum, tijmtakjes en jeneverbes. Dennenappels zorgen ook voor 'smakelijke' rook en wie bijvoorbeeld tijdens een vakantie aan de Middellandse Zee de kans krijgt wat verse citrustakjes op het vuur te gooien, moet dat ook zeker doen.

Vraag uw Keurslager om meer tips of kijk op [www.keurslager.nl](http://www.keurslager.nl). Hier vindt u tevens de Keurslager bij u in de buurt. Kijk voor recepten op deze pagina.



De recepten zijn beschikbaar gesteld door de Keurslager. Meer recepten vindt u op: [www.keurslager.nl](http://www.keurslager.nl).



# Create Magic



Ventisquero Queulat Chardonnay  
Artikelnummer: 780686



Ventisquero Queulat Carmenere  
Artikelnummer: 780685



Ventisquero Queulat Syrah  
Artikelnummer: 780684



Ventisquero Queulat Sauvignon Blanc  
Artikelnummer: 780649

**VIÑA VENTISQUERO**

[www.ventisquero.com](http://www.ventisquero.com)



# Chili DOGSTVOORUIT- ZICHTEN 2011

Chili stevent dit jaar af op een oogst die naar alle waarschijnlijkheid een stuk groter uit zal vallen dan die van 2010. Gerekend wordt op 20% meer opbrengst en een terugkeer naar het niveau van de jaren daarvoor. Het zou betekenen dat de sterk geslonken voorraden weer op peil gebracht kunnen worden. In



2010 was niet alleen de oogst klein, ook ging door de aardbeving nogal wat wijn verloren. Water was er dit jaar zowel te weinig als te veel. Te weinig op sommige plaatsen

voor irrigatie vanwege aanhoudende droogte. Te veel vanwege regen kort voor het begin van de pluk. Vrij ongebruikelijk in het doorgaans droge Chili, maar het effect daarvan lijkt mee te vallen. Mogelijk zal de productie van cabernet sauvignon, verreweg het belangrijkste druivenras, iets achterblijven. Ondanks de verwachte hogere opbrengst blijft de druivenprijs op een onveranderd hoog niveau vanwege de geslonken voorraden bij een groeiende afzet. In een gebied als Colchagua ligt de prijs gemiddeld een derde hoger dan afgelopen jaar. Cabernet van basiskwaliteit doet tussen €0,19 en €0,23 per kilo, terwijl dat vorig jaar €0,11 à €0,12 was. Bij druiven voor premiumwijnen loopt de prijs op tot €0,74 per kilo.

## WERELDMARKT VOOR WIJN BLIJFT GROEIEN

De wereldmarkt voor wijn blijft groeien. Dat blijkt uit gegevens van vakbeurs Vinexpo en de Britse International Wine and Spirit Research. Volgens de gegevens werd er in 2009 wereldwijd meer dan 31,5 miljard flessen wijn gedronken. Dat staat gelijk staat aan 31,51 miljard flessen, een stijging van 4,5% ten opzichte van 2005.

De groei is daarmee wel afgenomen ten opzichte van de drie voorgaande jaren. Er waren nauwelijks veranderingen te zien tussen de cijfers van 2008 en 2009. Er was een kleine stijging van 0,05% aan het einde van 2009 en in 2010 was er een stijging van 0,07%. Toch gaan Vinexpo en IWSR er vanuit dat er tot eind 2012 sprake zal zijn van groei in de wereldmarkt voor wijnen. De groei zal vooral te danken zijn aan de Verenigde Staten en China. Zo wordt tussen

2010 en 2014 verwacht dat de consumptie van stille wijnen zal stijgen met 9,35% in de VS.

Daarmee zal de VS in dat jaar de nieuwe wereldmarktleider worden in de consumptie van stille wijnen. Tussen 2010 en 2014 zal de consumptie van stille wijnen stijgen met 72,90 miljoen kisten. 73,38% van die groei komt uit drie markten: de VS (+26,94 miljoen kisten), China (+20,76 miljoen) en Rusland (+5,53 miljoen).



## CHILEENSE WIJN ONVERMINDERD POPULAIR

**CHILEENSE WIJN IS ERG GELIEFD. NET ALS ANDERE NIEUWE WIJNLANDEN WEEFT CHILI TE PROFITEREN VAN DE GOEDE PRIJS-KWALITEITVERHOUDING MAAR OOK DE STEEDS BETERE WIJNKWALITEIT. DIT BLIJKT UIT CIJFERS VAN IRI NEDERLAND. DE CHILEENSE WIJN STERK IN OPKOMST DOOR DE UITSTEKENDE KWALITEIT VAN DE VELE CHILEENSE WIJNEN.**

De groei is daarmee wel afgenomen ten opzichte van de drie voorgaande jaren. Er waren nauwelijks veranderingen te zien tussen de cijfers van 2008 en 2009. Er was een kleine stijging van 0,05% aan het einde van 2009 en in 2010 was er een stijging van 0,07%. Toch gaan Vinexpo en IWSR er vanuit

dat er tot eind 2012 sprake zal zijn van groei in de wereldmarkt voor wijnen. De groei zal vooral te danken zijn aan de Verenigde Staten en China. Zo wordt tussen 2010 en 2014 verwacht dat de consumptie van stille wijnen zal stijgen met 9,35% in de VS.

Daarmee zal de VS in dat jaar de nieuwe wereldmarktleider worden in de consumptie van stille wijnen. Tussen 2010 en 2014 zal de consumptie van stille wijnen stijgen met 72,90 miljoen kisten. 73,38% van die groei komt uit drie markten: de VS (+26,94 miljoen kisten), China (+20,76 miljoen) en Rusland (+5,53 miljoen).

*Bron: Foodmagazine april 2011*

# Bergerac

Bergerac is een heuvelachtig, aan de wijngebieden van Bordeaux grenzend wijngebied dat onderdeel uitmaakt van het departement Dordogne. Dit gebied heeft een grote culinaire traditie. Niet alleen de regionale recepten en wijnen maar ook de zwarte truffels die sinds 1973 hun eigen Appellation Contrôlée hebben zullen hier de oorzaak van zijn. De Appellation d'Origine Contrôlée wijnen worden geproduceerd onder de naam A.O.C. Bergerac. De wijnen zijn al sinds de Middeleeuwen beroemd. Ze worden van de Bordeaux-druivensoorten gemaakt. Voor rode- en rosé zijn dat Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc en Malbec die hier ook wel bekend is onder de naam Mérille. Voor witte Bergerac gebruikt men Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle en Ugni Blanc. De rode wijnen zijn fruitig in de stijl van

Bordeaux. De witte wijnen zijn vol en verfijnd. Het gebied is beroemd om zijn edele zoete Monbazillac die zijn eigen Appellation d'Origine Contrôlée heeft. Er is ook wat productie van lekkere rosé.

Het gebied wordt doorsneden door de rivier de Dordogne; ten noorden hiervan bestaat de bodem hoofdzakelijk uit zandgronden terwijl ten zuiden van de rivier de druivenstok in kalkrijke kleigronden wortelt. Het klimaat in de Bergerac is maritiem door de dichtbijheid van de oceaan.

Sinds kort zijn een drietal soorten wijnen uit de Bergerac bij De Monnik verkrijgbaar. De wijnen voeren allen dezelfde naam: Seigneurs de Bergerac. Een zoete variant voert de naam Seigneur de Monbazillac.

## **Seigneurs de Bergerac, AC Rouge**

Deze wijn met zijn mooie robijnkleur en rijke complexe neus van rood fruit en zwarte bessen, heeft fluweelachtige tannines met krachtige smaken van fruit.

Artikelnummer: 791303

## **Seigneurs de Bergerac, AC Blanc**

Een wijn met veel frisheid en aromatisch rijkdom.

Artikelnummer: 791307

## **Seigneurs de Bergerac, AC Rosé**

Deze wijn met haar mooie zalmroze tint zal u verrassen door haar elegante neus van rode vruchten en verse aroma's.

Artikelnummer: 791308

## **Seigneurs de Monbazillac, AC Monbazillac**

met zijn mooie goudgele kleur en de aroma's van zeer rijp fruit (abrikoos, gekonfijte sinasappel) zal deze wijn u verbazen. In de mond zacht van smaak en perfect in balans.

Artikelnummer: 791309







# Wijnquiz

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

1. DE SPAANSE PROVINCIE OURENSE BEZIT TWEE ALS DO AANGEMERKTE WIJNGEBIEDEN. WELKE ZIJN DIT?  
A. Monterrei en Valdeorras  
B. Méntrida en Mondéjar  
C. Bullas en Yecla
2. HOE NOEMT MEN IN LA MANCHA DE MANSHOGE AMFORA'S WAARIN MEN DE WIJN LAAT GISTEN?  
A. Carrafeiras  
B. Tinajas  
C. Barracello's
3. HOE HEET HET WIJNGEBIED DIRECT TEN NOORDEN VAN BARCELONA?  
A. DO Costers del Segre  
B. DO Barcelona  
C. Penedes
4. WELKE DRUIVENSOORTEN WORDEN GEBRUIKT BIJ DE PRODUCTIE VAN CAVA?  
A. Viura – Xarel-Lo – Maccabeo  
B. Maccabeo – Cencibel – Xarel-Lo  
C. Xarel-Lo – Maccabeo – Parellada
5. KALKHOUDENDE GRONDEN BEPALEN IN HOGE MATE DE KWALITEIT VAN DE RIOJA WIJNEN. WELKE ZONE IN DE RIOJA BEVAT DE MEESTE KALKGRONDEN?  
A. Rioja Alta  
B. Rioja Baja  
C. Rioja Alavesa
6. IN DE RIOJA MAAKT MEN OOK EEN WIJN VOLGENS DE BEAUJOLAIS METHODE, DUS MET KOOLZUURGISTING. ONDER WELKE NAAM VERHANDELT MEN DIT TYPE WIJN?  
A. Sin Crianza  
B. Cosechero  
C. Vino Joven
7. EEN VAN DE RESTRICTIES IN DE DO BIERZO IS DAT 75% VAN DE WIJN AFKOMSTIG MOET ZIJN VAN EEN SPECIFIEK DRUIVENRAS. WELK RAS IS DIT?  
A. Tempranillo  
B. Mencía  
C. Godello
8. WELKE SPAANSE WIJN KREEG VAN ROBERT PARKER DE BIJNAAM “PETRUS OF SPAIN”?  
A. Vega Sicilia, 1990  
B. Pesquera, 1992  
C. Pingus, 1995
9. WELKE SPAANSE REGIO IS HET DOMEIN VAN DE ALBARINO DRUIF?  
A. Galicië  
B. Castrilia y León  
C. Aragón
10. IN BASKENLAND MAAKT MEN EEN ZEER AUTHENTIEK PRODUCT. HET IS WORDT OOK WEL OMSCHREVEN ALS ZIJNDE EEN MENGELING TUSSEN CHAMPAGNE EN MOEZELWIJN. DE NAAM:  
A. Txomin  
B. Txakolí  
C. Txandria

## STUUR UW OPLOSSING VÓÓR 21 AUGUSTUS 2011 NAAR:

mike.overvliet@monnik-dranken.nl met duidelijke vermelding van naam, klantnummer en telefoonnummer. Winnaars krijgen automatisch bericht. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. Onder de goede inzenders verloten wij een exemplaar van de Grote wijn encyclopedie van Christian Callec

De antwoorden van de prijsvraag in de afgelopen voorjaarseditie:  
a, a, a, a, b, a, a, b, b, c



# AUSTRALIË

## MOEILIJKE OOGST 2011

Het zit Australische druiventelers niet mee. Na jaren van droogte, structurele overproductie en door grote afnemers afgedwongen prijsverlagingen - in Riverina, waarin 1996 nog 1200 dollar per ton betaald werd, zakte de prijs van 3 à 400 dollar bij vorige campagnes tot nog maar 150 dollar! - worden ze dit jaar geplaagd door slecht weer dat roet in het eten dreigt te gooien bij de pluk. In Victoria kregen ze bijvoorbeeld te maken met regen, hagel en botrytis. Het zal leiden tot verliezen van 20 tot 50%. Ook in een gebied als Riverland houdt men zijn hart vast vanwege grijze rotting. Weliswaar is de Chardonnay er daar zonder kleerscheuren van afgekomen, maar blauwe rassen kunnen op zijn vroegst pas medio april geplukt worden. Uit andere regio's komen vergelijkbare geluiden dat er grote haast is om zo veel mogelijk fruit te redden.

Enkele maanden geleden zag de toestand er heel anders uit. Toen verwachtte iedereen nog een oogst met een groot volume. Gelet op de nog steeds grote voorraden moeten de telers echter niet te veel rekenen op betere prijzen.



## AUSTRALIË

### MEER UITVOER DOOR STERK GEDAALDE PRIJZEN

Australië heeft in 2010 een recordhoeveelheid wijn uitgevoerd, maar het heeft tegelijkertijd flink moeten inleveren wat betreft waarde. De 8 miljoen hectoliter (+ 3,6 %) leverde nog maar 2,13 miljard (Australische) dollar op, een min van 7,4 %. De gemiddelde prijs van een liter Australische wijn daalde met 10,6 % tot 2,66 dollar. Van de Australische uitvoer in 2010 bestond 54% van het volume (4,3 miljoen hl) uit gebottelde wijn, die goed was voor 80% van de totale waarde (1,7 miljard dollar). De gemiddelde prijs van bulkwijn daalde met 10% tot 0,96 dollar per liter. Belangrijkste markten bleven ondanks een terugval de VS (- 14 % omzet) en het Verenigd Koninkrijk (- 17,1%). Samen zijn die twee landen goed voor ruim de helft van alle geëxporteerde Australische wijn. Vooral de ontwikkeling in het Verenigd Koninkrijk moet ernstig te denken geven. Dat is de grootste markt qua volume, met in 2010 een plus van 2,3%, maar ook die met een dramatische daling van de gemiddelde literprijs met 19% door de opmars van bulkwijn (+ 42% in volume ten opzichte van 2009).



## AGENDA

### 5 juni 2011

#### *Nederlands Wine & Food Festival*

Met onder meer: 28<sup>e</sup> editie Grand Prix Saint-Hubert, de ultieme blindproefwedstrijd voor professionals en aficionados, rosé van het Jaar – onderdeel van het 23<sup>e</sup> Proefschrift Wijnconcours. Lopende proeverij finalewijnen en bekendmaking van de beste roséwijnen verkrijgbaar in Nederland en België, in diverse hoofd- (Supermarkt, Wijnspécialzaak, Beperkt verkrijgbaar) en prijscategorieën. Nationale Huiswijncompetitie 2011, verkiezing Huiswijnen van het Jaar in diverse Horeca-categorieën en regio's. Dag van Jerez, brede presentatie Vinos de Jerez, Blaufränkisch h, masterclass gewijd aan het klassieke Oostenrijkse druivenras.

Plaats: St. Olofskapel, Prins Hendrikzalen, NH Barbizon Palace, Amsterdam

Info: The Wine & Food Association

### 15, 16 en 17 juni 2011

#### *Oeno 2011*

The 9<sup>th</sup> International Symposium of Oenology

Plaats: Bordeaux

Voor meer informatie: [www.oeno2011.u-bordeaux2.fr](http://www.oeno2011.u-bordeaux2.fr)

### 11 en 12 september 2011

#### *Dranken & Pakket Expo 2011*

Plaats: Expo Houten, Houten

Info: [Einfo@promotionprojects.nl](mailto:Einfo@promotionprojects.nl)

### 19 september 2011

#### *Riesling & Co*

Plaats: Amsterdam ArenA

Info: Informatiebureau voor Duitse Wijn, T 076 5244 680, [Einfo@duitsewijn.nl](mailto:Einfo@duitsewijn.nl)

### 2 oktober 2011

#### *23<sup>e</sup> Proefschrift Wijnconcours*

Verkiezing Wijnen van het Jaar. Bekendmaking van de beste wijnen (wit, rood, mousserend, zoet) verkrijgbaar in Nederland en België, in diverse hoofd- (Supermarkt, Wijnspécialzaak, Beperkt verkrijgbaar) en prijscategorieën. Plaats: St. Olofskapel, Prins Hendrikzalen, NH Barbizon Palace, Amsterdam

Info: The Wine & Food Association





# ANDELUNA

C E L L A R S

*1.300 m, vines touching the sky*

TUPUNGATO - MENDOZA - ARGENTINA



**Andeluna Cabernet Sauvignon**

2004 Vintage - 89 Pts - Wine Enthusiast - **Best Buys**

780780

**Andeluna Malbec**

2005 Vintage - 89 Pts - Wine Spectator

780781

**Andeluna Torrentés**

2006 Vintage - Silver Medal - Decanter World Wine Awards

780782

**Andeluna Chardonnay**

780783

**Andeluna Reserve Cabernet Sauvignon**

2004 Vintage - Bronze Medal - Decanter World Wine Awards

2003 Vintage - 90 Pts - Wine Enthusias

780784

**Andeluna Reserve Malbec**

2003 Vintage - 92 Pts - wine Enthusiast (Editor's Choice)

2003 Vintage - Wine Enthusiast - **Top 100 of the World in 2006**

2003 Vintage - 89 Pts - Wine Spectator

780787

**Andeluna Reserve Chardonnay**

2004 Vintage - Bronze Medal - Decanter World Wine Awards

780785

**Andeluna Grand Reserve Pasionado (Bordeaux Blend)**

2003 Vintage - Gold Medal - Decanter World Wine Awards

2003 Vintage - 91 Pts - Wine Enthusiast

780786



VOOR MEER INFORMATIE KUNT U CONTACT OPNEMEN MET FIGEE WINE IMPORT BV. TELEFOONNUMMER 071 - 5421680

[www.andeluna.com](http://www.andeluna.com)



## WHY IS SHE GIVING HER FRIEND PRAVDA VODKA?

SHE IS GIVING PRAVDA VODKA BECAUSE SHE IS KNOWLEDGEABLE... SHE HAS READ THE RESULTS OF TASTE COMPETITIONS. THE AMERICAN ACADEMY OF TASTE IN 2006 AND THE WORLD BEVERAGE CHAMPIONSHIPS IN 2004 BOTH RANKED PRAVDA AS THE BEST SUPERIOR VODKA. BETTER THAN GREY GOOSE, BELVEDERE, LEVEL... THE VERY BEST OF ALL.

GENIET MAAR DRINK MET MATE

MORE INFORMATION AND DISTRIBUTION: [WWW.PRAVDAVODKA.NL](http://WWW.PRAVDAVODKA.NL)

PRAVDA VODKA. PRODUCT OF POLAND. DISTILLED FROM GRAIN. IMPORTED BY LA MAISON DÉLAN ET CIE., PHILADELPHIA, PA 40% ALC/VOL (80 PROOF)  
PRAVDA IS A REGISTERED TRADEMARK OF CHATAM INTERNATIONAL INCORPORATED. PLEASE VISIT US ON THE WEB AT: [WWW.PRAVDAVODKA.COM](http://WWW.PRAVDAVODKA.COM)