

Wijn

KENNER

6DE JAARGANG
NR. 1
VOORJAAR 2013

DE MONNIK WIJNMAGAZINE, EXCLUSIEF VOOR DE VAKHANDEL



REISVERSLAG ZUID-AMERIKA DEEL 1

BODEM ESSENTIEEL VOOR WIJNBOUW

BODEGAS CARRAU NADER BEKEKEN

MARKTINFORMATIE • NIEUWS • NIEUWE PRODUCTEN • ACHTERGRONDEN • RECEPTEN



**BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
PAYS D’OC CABERNET SAUVIGNON**



Deze Cabernet Sauvignon rosé heeft een mooie fonkelende dieproze kleur. De neus geeft hints van sappig rood fruit zoals aardbeien en frambozen, alsmede perzik en nectarine. Ook in de smaak zijn deze terug te proeven. Daarnaast worden de fruittonen gelardeerd met een subtiele kruidigheid. Juist deze kruidigheid geeft de rosé extra spanning en dimensie. De zuren zijn mooi in balans en geheel niet overdadig aanwezig. Deze rosé heeft het in zich om een ware allemansvriend te worden. Drink deze rosé als aperitief of bij een frisse salade. Eveneens is deze rosé niet te versmaden bij lichte pasta gerechten en ook een barbecue met vrienden kan hij gemakkelijk aan.

Artikelnummer: 782307



COLOFON

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

HOOFDREDACTIE
MIKE OVERVLIET

REDACTIE
PATRICK VAN EGMOND EN MIKE OVERVLIET

VORMGEVING EN DRUK
OCC DEHOOG, BRANDING YOUR BUSINESS

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 handels- merken 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.

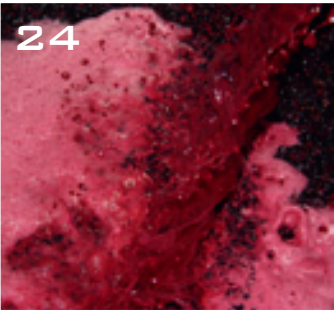
Beste wijnliefhebber,

Voor u ligt weer de nieuwste editie van De Wijnkenner. Met in deze editie het eerste deel van het reisverslag van onze wijnreis naar Zuid-Amerika. Dit voorjaar zijn Vincent Tijink, Patrick van Egmond, Mike Overvliet en ondergetekende op bezoek geweest bij onze wijnhuizen in Uruguay, Chili, Argentinië en een “stukje” in Brazilië. Een geweldige ervaring en u leest er alles over vanaf pagina 4. Natuurlijk ook weer aandacht voor divers wijnnieuws, de Tannat druif staat centraal op pagina 24 en Michel van Tuil laat van zich horen op pagina 26. We geven ook uitleg over tamelijk lastige onderwerpen als klimaat en bodem en vanzelfsprekend zijn daar ook weer de vaste

rubrieken zoals de receptenpagina en de wijnquiz. Ook verwelkomen wij een tweetal nieuwe Vina Ventisquero Ambassadeurs op pagina 31. Alle reden om uitgebreid de tijd te nemen om De Wijnkenner rustig door te lezen. Wij wensen u daarbij veel plezier!

Vriendelijke groeten,

Hans Olde Monnikhof



Inhoud

04 Reisverslag Zuid-Amerika deel 1: Uruguay

12 Klimaat

08 Bodegas Carrau

Rubrieken

Onbekend maar niet onbemind.....	17
Column Michel van Tuil	26
Recepten.....	28
Wijnquiz	33
Agenda	34

Marktinformatie

Montlouis stapt uit Interloire	7
Chianti Classico introduceert Gran Selezione.....	11
AOC voor Picpoul de Pinet	23
Export 2012 Frankrijk gestegen	25
Tekort aan Grüner Veltliner?.....	34

Achtergronden

Klimaatclassificatie	14
Bodem essentieel voor wijnbouw.....	18
Bordeaux 2005 geproefd.....	20
De druif nader bekeken; Tannat	24

Nieuws

Nieuwe Grey wijn; GCM 2012.....	27
Mijlpaal voor Viña Ventisquero.....	27
Nieuwe ambassadeurs Viña Ventisquero	31



URUGUAY IS AAN DRIE ZIJDEN OMRINGD DOOR WATER. ALLEREERST IS DAAR IN HET OOSTEN DE ATLANTISCHE OCEAAN, IN HET ZUIDEN BEVINDT ZICH DE RIO DE LA PLATA DAT ALS EEN GROOT ESTUARIUM ZORGT VOOR EEN GETEMPERD KLIMAAT EN WESTELIJK VINDEN WE DE RIO URUGUAY DIE HIER RUIM 580 KILOMETER LANG DE GRENS MET ARGENTINIË VORMT. NERGENS IN URUGUAY IS MEN BEKEND MET WATERTEKORTEN. HET LAND IS GEZEGEND MET EEN GROOT AANTAL MEREN EN RIVIEREN. KAMPT MEN WERELDWIJD NOGAL EENS MET FLINKE DROGE PERIODEN, IN URUGUAY IS DIT NOOIT EEN ISSUE. MEN HEEFT ZELFS IN 2004 EEN WET IN AANGENOMEN DIE ER IN VOORZIET DAT IEDERE INWONER IN URUGUAY RECHT HEEFT OP TOEGANG TOT WATER.



De onafhankelijkheid van Uruguay is synoniem met de naam José Gervasio Artigas. Onder zijn leiding was het een groep van 1000 strijders die in 1811 het land naar de onafhankelijkheid bracht. Beroemd is de slag om Las Piedras waarbij de Spaanse troepen de aftocht bliezen. Tien jaar later poogden de Portugezen de oostelijke provincie Rio de la Plata in te lijven bij hun kroonkolonie Brazilië. Tevergeefs want ook nu hielden de Uruguayaanse troepen dapper stand. Ook de daarop volgende vele schermutselingen konden niet verhinderen dat uiteindelijk in 1825 de onafhankelijkheid werd uitgeroepen. In 1830 wordt ook de grondwet van kracht. Wat volgt is een toestroom van honderdduizenden immigranten vanuit Europa. Er is in die tijd sprake van een ongekennde economische groei. Veel van de bevolking heeft een Spaanse achtergrond en de voertaal in Uruguay is dan ook Spaans. Maar er zijn ook veel Italiaanse immigranten naar Uruguay gekomen. Juist hun invloed op taalgebied heeft gemaakt dat het Spaans wat men hier spreekt veel minder scherpe kanten bezit.

Het is José Battle y Ordóñez die onder zijn bewind zorgt voor een sociaal gezicht. Gedurende zijn twee termijnen als president, 1903-1907 en 1911-1915, maakt hij van Uruguay een sociale en democratische republiek, exemplarisch voor de regio. De regering wordt tegenwoordig gevormd door de Frente Amplio, een coalitie geleid door president José Mujica. Uruguay is wat men noemt een multi-etnisch land met vele invloeden, waaronder die uit Afrika. Van iedere tien inwoners wonen er negen in een stedelijke omgeving en een kwart van alle bewoners leeft in Montevideo. Drie kwart van alle inwoners woont in het zuiden van Uruguay, nota bene. Tijdens onze autorit vanuit Montevideo naar de grens met Brazilië waar Bodegas Carrau ook wijngaarden heeft, valt de uitgestrektheid van het land pas echt op. Zover het oog reikt, sappig, glooiend grasland, uitsluitend bevolkt door rundvee en schapen. Het vlees uit Uruguay is van uitmuntende kwaliteit en wereldberoemd. Geen wonder als men ziet hoe of een perfect leven de runderen hier hebben! Ruim 3.4 miljoen inwoners bezit Uruguay en het merendeel behoort tot de middenklasse. Slechts 5% is werkloos en dit percentage is dalende. Armoede komt hier nauwelijks voor. Het leven in Uruguay is goed en dat geldt zeker voor zowel het eten

als ook het drinken. In hun vrije tijd houdt men zich hier voornamelijk bezig met voetbal, paardrijden en het vertoeven op de vele prachtige stranden die Uruguay rijk is. Het klimaat in Uruguay maakt wijnbouw hier zeer succesvol. Het is het enige wijnproducerende land met zo'n duidelijke Atlantische invloed. Het klimaat is zonder meer getemperd en laat zich nog het beste vergelijken met dat van Zuidwest Frankrijk en Noordwest Spanje. Vanuit de Falkland eilanden waait een Arctische wind die zorgt voor de nodige verkoeling gedurende de nacht. In de zomerperiode worden niet zelden temperaturen van 30°C en meer gehaald. De gemiddelde temperatuur ligt hier rond de 16°C terwijl Bordeaux een gemiddelde van 12.8°C op jaarbasis heeft. Er valt gemiddeld 889 mm regen per jaar, in het zuiden vaak nog een 152 mm extra. Dit verklaart ook de hoge luchtvochtigheid van 70% tot 75%. Niet zelden is er sprake van hevige regenval en ook in de zomerperiode valt er de nodige regen. Irrigatie in de wijngaarden is nauwelijks noodzakelijk. In de afgelopen 10 jaar is het slechts één keer voorgekomen. Wat helpt om het overtollige regenwater uit de wijngaard te krijgen, is de aanplant van grasstroken tussen de rijen druivenstokken. Het is het grote wateroppervlakte van de Rio de la Plata welke zorgt voor de nodige neerslag. Vergelijkbaar met de Gironde in de Bordeauxstreek. De Rio de la Plata is meer dan 290 kilometer lang en heeft een breedte van 220 kilometer en is daarmee uniek op aarde.

Wijnbouw in Uruguay is grotendeels geïnitieerd door Pascal Harriague (1819-1894), een immigrant afkomstig uit Frans Baskenland. Pascal begint met de aanplant van Tannat druiven in Salto, in het Noordwesten van Uruguay. We schrijven 1870 en de druivenstokken komen zonder twijfel uit Argentinië. Het estate wordt uitgebreid tot 200 hectaren en zijn wijnen worden in het hele land geroemd. Tannat staat synoniem voor Harriague en men ziet dit als het nationale druivenras.



Bijna gelijktijdig met Pascal Harriague begint ook Francisco Vidiella (1820-1884), tuinier uit Catalonië, met de aanplant van druivenstokken. Niet in het Noordwesten maar direct ten noorden van de stad Montevideo. Francisco kiest voor de Folle Noire, een druivenras wat al snel door iedereen Vidiella genoemd wordt maar nu nauwelijks nog staat aangeplant. Anderen volgen zoals Francisco Piría, Pablo Varzi en Diego Pons.

De meeste wijnmakers in Uruguay zijn afstammelingen van Spaanse en Italiaanse immigranten en hebben hun “roots” in Catalonië en Baskenland. In hun hele bestaan neemt wijn, logischerwijs, een centrale plaats in. Iend 19e eeuw waren het eenvoudige “stille” wijnen wat zij op de markt brachten. Het accent lag op productieverhoging omdat er per hoofd van de bevolking 33 liter werd geconsumeerd en er geen tafelwijn mocht worden geïmporteerd. In de jaren '70 van de vorige eeuw komt er meer vraag naar kwaliteitswijnen. Een groep vooraanstaande wijnfamilies richt dan de VCP (Vinos de Calidad Preferente) op. In 1975 komen er een aantal experimenteerstations voor landbouw; de Regional Centres for Agricultural Experimentation. Hier houdt men zich onder andere bezig met het selecteren van goed plantmateriaal en bepaalt men welk druivenras in welke wijngaard het beste kan worden aangeplant. Een van de eerste wapenfeiten van deze CREA's is het importeren van uitsluitend virusvrije Tannat-klonen uit Frankrijk en Californië. Een geweldige stap vooruit op het gebied van kwaliteit. In 1987 is daar de oprichting van het National Institute for the Vine and Wine (INAVI). Buitenlandse experts worden uitgenodigd om de wijnmakers in Uruguay verder op weg te helpen. Het eensluidende advies van deze experts; “go for Tannat”. Nadien is er veel gebeurt. Veel wijnfamilies hebben hun wijngaarden opnieuw aangeplant met hoogwaardig plantmateriaal en druivenrassen van hoge kwaliteit met in de eerste plaats Tannat, gevolgd door Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc en Riesling. *Wineries* zijn inmiddels geoutilleerd met kleinere, temperatuurgecontroleerde tanks van RVS en men gebruikt zachtere persen. Er zijn nieuwe *cuvées* gebouwd waar de wijnen rustig kunnen rijpen. Alle wijnen worden door het wijnbedrijf zelf gebotteld en verhandeld. Er is nauwelijks bulkwijn voorhanden.



In de wijnwereld is de Tannat hét visitekaartje van Uruguay. Nergens anders dan in Uruguay weet men alle eigenschappen van dit druivenras ten volle te benutten. In de jaren'80 van de vorige eeuw, als men drukdoende is om de wijngaarden in goede conditie te brengen, is de Tannat in de Nieuwe Wereld feitelijk een onbeschreven pagina. Weinig is bekend van dit niet gemakkelijke druivenras. De oorsprong van Tannat vinden we natuurlijk in Frankrijk waar Madiran geldt als de hoofdstad van Tannat. Al in geschriften uit de 13e eeuw wordt de naam Tannat genoemd, in Frankrijk. De naam Tannat houdt waarschijnlijk verband met het feit dat de druif nogal veel tannines bevat en tamelijk “tanned” is, wat zoveel wil zeggen als het hebben van een donkere kleur. Alain Brumont is de eerste wijnmaker die met zijn Château Montus 1985 laat zien dat er wel degelijk een wijn gemaakt kan worden van 100% Tannat. Voorheen werd Tannat, juist vanwege zijn hardere tannines gebruikt als *cépage améliorateur*, een verbeteraar voor veel wijnen. Het is juist de verdienste van Alain Brumont dat Tannat in Frankrijk zich mag verheugen in hernieuwde belangstelling. In Uruguay inmiddels begrijpt men dat Tannat gebaat is bij een getemperd, maritiem klimaat met duidelijk invloeden van bijvoorbeeld de Atlantische Oceaan. De druif vraagt om een zekere luchtvochtigheid en kan extreme droogte moeilijk aan. Dit geeft harde, ongewenste tannines. Verkoeling vanuit de Atlantische Oceaan zorgt ook nog eens voor een lang groeiseizoen waardoor het alcoholgehalte laag blijft en het natuurlijk zuurgehalte op peil blijft. Wat ook bijdraagt aan een zekere souplesse is de leemhoudende bodem die we veel in Uruguay aantreffen. Het resultaat is een levendig frisse, mooi gebalanceerde wijn. Met in de geur impressies van zwarte bessen, pruimen, vijgen en zelfs iets van confituur. In de smaak niet zelden een kruidige toets, gevolgd door rokerige impressies mede dankzij de lagering op kleine houten vaten. Smaak is één ding maar wat het meeste fascineert bij Tannat is het spel tussen het stevige mondgevoel, het levendige karakter en de structuur van de tannines. Juist de tannines met de antioxidatieve flavanolen maken de wijn niet alleen geschikt om perfect te ouderen, juist bij wat rijker en vetter vlees past de Tannat zeer goed. En draagt hiermee bij aan de French Paradox!

Naast Tannat staan ook andere druivenrassen in Uruguay aangeplant; Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon. Met name voor de productie van eenvoudigere tafelwijnen maakt men gebruik van druivenrassen als Isabella en Moscatel Hamburgo. Daar waar de vraag naar betere wijnen groeit, nam ook de interesse in andere druivenrassen toe. Carrau beplante hiertoe een experimentele

wijngaard met diverse druivenrassen. Andere wijnmakers gingen er toe over om druivenrassen als Petit Verdot, Cabernet Franc, Touriga Nacional, Viognier, Chardonnay en Sauvignon Blanc aan te planten. Waarbij moet worden opgemerkt dat de twee laatst genoemde druivenrassen als het gaat om de productie van witte wijn in Uruguay nog altijd de beste resultaten geeft. Cabernet Sauvignon staat niet altijd op een geschikte bodem maar Merlot en Cabernet Franc kunnen overtuigen met hun kwaliteit. Ook Petit Verdot doet het goed en dat valt ook te zeggen voor Arinarnoa, een kruising van Petit Verdot en Merlot. Syrah geeft aardige resultaten ondanks het getemperde klimaat. Pinot Noir staat op veel plaatsen met succes aangeplant. De meeste bodegas brengen hun wijn op de markt als een blend en niet louter als 100% Tannat wijn. Reden hiervoor is dat met name de toevoeging van Merlot, Cabernet Franc en Petit Verdot voor nog meer complexiteit, balans en finesse zorgen.

Het Atlantische klimaat in Uruguay is perfect voor witte wijnen. Niet verrassend dat de bodegas hoge ogen gooien met hun Chardonnays, Sauvignon Blancs, Viogniers en specialiteiten als Gewürztraminer, Sauvignon Gris, Riesling, Marsanne of Torrontés. Maar een



druivenras wat al langer staat aangeplant is het druivenras Albarino en dan met name in het zuiden en zuidwesten van Uruguay. Juist de typiciteit van dit druivenras maakt het geschikt als witte tegenhanger van de Tannat. In een wereld waarin nog altijd een hoofdrol is weggelegd voor Chardonnay en Sauvignonn Blanc is het goed een “eigen” druivenras te bezitten.

FRANKRIJK – MONTLOUIS STAPT UIT INTERLOIRE

In navolging van Bourgueil zal ook de appellation Montlouis-sur-Loire de overkoepelende, regionale brancheorganisatie Inter Loire de rug toe keren. Het zal dat doen per 1 januari 2014. De reden hiervoor is dat men er in Montlouis van overtuigd is zelf beter voor marketing en promotie te kunnen zorgen dan de regionale organisatie. Er zijn in dit verband zelfs zware woorden als ‘incompetentie’ en ‘bureaucratie’ gebruikt. In 2009 besloot Bourgueil al een eigen weg te gaan uit onvrede met de te sterk generiek gerichte promotie. Ook belangrijke appellations van de regio Centre als Sancerre en Pouilly maken geen deel uit van Inter Loire. Inter Loire beschikt voor 2013 over een marketing budget van 7,7 miljoen euro, 9% minder dan afgelopen

jaar. Als verklaring hiervoor wordt de extreem kleine oogst 2012 opgevoerd.

Oorspronkelijk was Montlouis een deel van de Vouvray regio, maar gelegen op de linkeroever van de Loire op een verschillend bodemtype. Montlouis ligt aan de rand van de Loire op een zanderige bodem. De A.O.C. (sinds 6 december 1938, met aanpassingen in 2002 en 2004) situeert zich enkele kilometer ten oosten van Tours.

Hoewel de subregio zo'n 700 ha wijngaard omvat over de gemeenten Lussault-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau en Montlouis-sur-Loire komen slechts 350 ha wijngaarden in aanmerking voor de benaming AC Montlouis.

Sinds een twintigtal jaren werden enorme inspanningen geleverd om de wijnen meer identiteit te geven. Dit leidde tot een naamwijziging in “Montlouis-sur-Loire” op 19 november 1922.

Evenals in Vouvray is ook hier de Chenin Blanc de enige toegestane druif. Er zijn meer gelijkenissen met Vouvray want ook hier zijn sommige wijnen licht mousserend. Montlouis Mousseux heeft een druk van minimaal 3 bar en Montlouis Petillant mag pas in de handel worden gebracht met een minimale druk tussen de 1 en 2.5 bar. Er worden ook edelzoete wijnen gemaakt, aangetast door Botrytis die zeer goed kunnen ouderen.





DIT VOORJAAR WAS ER EEN REIS NAAR ZUID-AMERIKA WAARBIJ DE WIJNHUIZEN WERDEN BEZOCHT DIE EXCLUSIEF DOOR DE MONNIK DRANKEN WORDEN GEDISTRIBUEERD. HET REISGEZELSCAP BESTOND UIT HANS OLDE MONNIKHOF, PATRICK VAN EGMOND, VINCENT TIJINK EN MIKE OVERVLIET. IN DEZE EDITIE VAN DE WIJNKENNER DEEL I; BODEGAS CARRAU IN URUGUAY.

Bodegas Carrau is één van de oudste bodegas van Uruguay. Gelegen direct ten noorden van de hoofdstad Montevideo dateert de bodega van 1887. Maar de historie van Carrau gaat verder terug, want al in 1752 koopt een directe voorvader wijngaarden in Vilassar de Mar, ten noorden van Barcelona. Tot de jaren '30 van de vorige eeuw waren deze wijngaarden in bezit van de familie Carrau. Economische omstandigheden bracht de familie Carrau ertoe deze bezittingen te moeten verkopen. Het is in dezelfde periode dat de familie besluit wijngaarden te gaan aanleggen in Uruguay. In die tijd exporteert men al olijfolie en wijn naar Uruguay en het is zeker geen stap in het ongewisse; men is bekend met het land. Bijna direct na aankomst richt grootvader Juan Carrau Sust het wijnbedrijf Santa Rosa op. Santa Rosa zal uiteindelijk de grootste *winery* van Uruguay worden en het is Juan Francisco Carrau Pujol die in de voetsporen van zijn vader treedt en het bedrijf voortzet. Hij haalt te weinig voldoening uit het feit dat hij slechts aandeelhouder is en richt een nieuw wijnbedrijf op met als naam Vinos Finos Juan Carrau S.A. Enig doel: het maken van een uitmuntende kwaliteit wijn, ongekend voor Uruguay. Dit is nog altijd de drijfveer van de familie Carrau. Tegenwoordig staan de drie broers en twee zussen aan het roer. Javier Carrau is de oudste telg en hij leidt ons rond op de beide wijndomeinen. Ook zijn zus Margarita is aanwezig.

Javier is een zeer aimabele man en vertelt uitgebreid over de historie van de familie Carrau en over de wijze van wijn maken. Wij starten het verblijf op Bodegas Colon, gelegen direct ten noorden van de hoofdstad Montevideo in de wijnstreek Las Violetas. Op Bodegas Colon vinifieert men onder andere de wijnen met als label Castel Pujol, eerbetoon aan de grondlegger Juan Francisco Pujol. Men heeft hier niet

alleen Tannat aangeplant maar ook Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc en zelfs Trebbiano. Op het moment dat wij er zijn, is de Sauvignon Blanc reeds geoogst. Javier laat ons een glas onvergist Sauvignon Blanc druivensap proeven, zeer intens en zeer fruitig.

Bij Carrau wist men zeer snel dat Tannat dé troefkaart zou zijn en daarmee Uruguay voor altijd op de internationale wijnkaart zou plaatsen. In 1989 participeert Javier Carrau op de Anuga International Food Fair in Keulen. Prowein bestaat dan nog niet. Hij heeft dan als enige een Tannat mee vanuit Uruguay. Erkenning komt er in 1991-1992 als er op uitnodiging van de Kamer van Koophandel van Uruguay twee wijnmakers uit Californië komen om de wijnproducenten in Uruguay van de nodige adviezen en aanbevelingen te voorzien. Hun eerste bezoek is dat aan Bodegas Carrau en daar wordt hen uitgelegd waarom de familie Carrau zo vol toewijding met Tannat werkt. Aan het eind van hun verblijf zijn de twee Amerikanen overtuigd van het potentieel van de Tannat en men adviseert om juist met dit druivenras verder te gaan. Niets nieuws voor de familie Carrau; hier werkt men immers al sinds 1973 met virusvrije Tannat en doet men aan klonale selectie van dezelfde Tannat.

Direct achter de bodega bevindt zich de experimentele wijngaard. Het is het werk van Francisco Carrau, de jongere broer van Javier en de bioloog en wijnmaker van de familie. Hier onderzoekt men het ouderingspotentieel van diverse oude Tannat klonen. Ook wil men hier de karaktereigenschappen van de eerste Tannat druiven, uit de tijd van Pascal Harriague, isoleren en zo behouden voor de toekomst. Francisco is betrokken bij al het onderzoek naar de

Tannat maar leidt ook aankomende oenologen op. Tevens is hij verantwoordelijk voor de wijngaarden in de Cerro Chapeu regio, in het noorden van Uruguay tegen de Braziliaanse grens aan.

De buitenkant van de gebouwen van de *winery* zijn klassiek met een duidelijke verwijzing naar het verleden, eenmaal binnen valt pas op hoe goed geoutilleerd deze *winery* is. Het is veel RVS wat de klok slaat, juist om de frisheid in de wijnen te behouden. Ook staat er een groot aantal betonnen cuves waarin men nog beter in staat is de temperatuur te controleren. De *winery* beschikt over een eigen laboratorium, een eigen vatenruimte met een opslag van niet minder dan 700 vaten, deels nieuw, deels gebruikt. Het zijn de vaten waarin men de Tannat wijnen laat ouderen maar ook de wijnen bestaande uit Cabernet Sauvignon en Merlot. Na de rondleiding volgt een uitgebreide lunch op de bodega. Wij nemen plaats in een speciale kamer met aan de muren afbeeldingen en schilderijen van voorouders van de familie Carrau.

De ruimte ademt historie en authenticiteit uit. Prachtig om hier te mogen zijn. Ook Francisco Carrau schuift aan en hij vertelt ons dat hij het als zijn taak ziet om de wereld te doen kennismaken met de Tannat. De Tannat als antwoord op dat andere druivenras uit buurland Argentinië; de Malbec. Maar anders dan in Argentinië waar een uitgekiende marketingindustrie Malbec echt goed weet neer te zetten, met Argentijnse restaurants wereldwijd die op hun beurt ook Malbec promoten, is Uruguay maar een klein land met slechts 3 miljoen inwoners en 10 wijnhuizen die met Tannat werken. Er is dus helaas ook veel minder marketingbudget voorhanden. Francisco is zeker niet negatief als het gaat om Malbec maar hij ziet in de Tannat kwaliteiten die maken dat dit druivenras absoluut meer aandacht verdient en zeker naast Malbec kan staan. Tijdens de lunch proefden wij onder andere een 1998 Amat, 100% Tannat maar nog enorm vitaal, vol rijp fruit, fijn afgebouwde tannines en met een uitzonderlijk lange afdronk. Hieruit blijkt hoe goed de Amat kan ouderen!

Na de lunch is het tijd om met de auto noordwaarts te gaan. Doel: de wijngaarden in de Cerro Chapeu Region. Op weg naar het noorden rijden wij langs de wijngaarden genaamd Las Violetas en uiteraard maken wij hier een uitgebreide stop.



De wijngaarden beslaan zo'n 45 hectaren en op het moment dat wij de wijngaard bezoeken, is men al druk doende met oogsten. Al wat hier wordt geoogst, gaat direct naar de *winery* in Montevideo. Tijdens de gehele autorit valt op hoe groen en glooiend het land is. Er valt gedurende het jaar de nodige neerslag en dat vertaald zich in een zeer vruchtbaar land. Overal glooiend grasland, bevolkt door runderen en schapen. We rijden kilometers zonder ook maar iets van een stad of dorp tegen te komen. Uruguay is een zeer dunbevolkt land. De wegen zijn over het algemeen goed maar wat hier voor een snelweg doorgaat is bij ons niet meer dan een provinciale 1-baansweg.

Het loopt tegen zessen als wij aankomen bij het *guesthouse* van de familie Carrau in Cerro Chapeu. De streek is vernoemd naar de Cerro Cathedral, de meest bekende berg van Uruguay met een hoogte van 470 meter. De weg naar het *guesthouse* is vanaf de snelweg nauwelijks nog aan te merken als zijnde een weg; het is niet meer dan een zandpad wat door de nodige regenval de afgelopen dagen het midden houdt tussen een drooggevalle rivierbedding en een veredeld karrenspoor. Het pad meandert langs de grens met Brazilië en het ene moment ligt Brazilië links, het volgende moment weer rechts. Betonnen kolossen markeren de grens. Het *guesthouse* zelf bevindt zich te midden van de glooiende heuvels met uitzicht op de *winery* en de wijngaarden. In het midden een binnenplaats waaromheen de slaapvertrekken en de keuken en woonkamer gesitueerd zijn. Familieleden van Carrau vertoeven hier regelmatig. Wij krijgen een heerlijk diner en besluiten op tijd naar bed te gaan. De volgende dag wacht ons een druk programma.

Na het ontbijt wandelen wij naar de *winery* die vanuit het *guesthouse* al goed zichtbaar is. Het is een bewolkte dag en we zullen de zon vandaag weinig zien. Het geeft meteen het

probleem weer waar men hier als wijnmaker mee te maken heeft; het is hier zoveel vochtiger dan in bijvoorbeeld Chili. De wijngaarden in Cerro Chapau liggen op een hoogte van 274 meter. De bodem bestaat hier uit rode leemaarde en deze bodem is uniek in Uruguay. De *winery* is door de familie Carrau zelf ontworpen en ligt feitelijk in een heuvel. Van bovenaf wordt het fruit in de RVS tanks geladen zodat er zo weinig mogelijk handelingen worden verricht. Men pompt het jonge sap regelmatig over de “hoed” heen opdat de gisting zo optimaal mogelijk verloopt. In het midden van de *winery* bevindt zich de controlekamer waar men alle processen nauwlettend in de gaten houdt. De eerste wijngaarden hier zijn aangeplant in 1976, de *winery* dateert van 1998 en is een prachtig staaltje technisch vernuft gebaseerd op het principe van de zwaartekracht. Onder de *winery* bevindt zich de vatenruimte waar onder andere de Amat Tannat in alle rust verder rijpt. Ook de Cabernet Sauvignon krijgt de nodige houtrijping mee. Onnodig te vermelden dat men hier niet met houtsnippers of houten staven werkt.

Op nog geen 400 meter bevindt zich een *winery* aan de Braziliaanse zijde. Deze *winery* is nog in aanbouw maar er worden toch al wijnen gevinifieerd. Ook hier heeft de familie Carrau het ontwerp van het gebouw zelf bedacht. De *winery* is als een soort wachttorens en kijkt uit over de groene heuvels van het landgoed van Carrau. De Braziliaanse wetgever heeft bepaald dat Braziliaanse wijnen ook in Brazilië zelf gevinifieerd dienen te worden, vandaar de noodzaak om deze *winery* op te zetten. Het geeft wel weer de visie weer van de familie Carrau om de perfectie in alles door te voeren. Tijdens ons bezoek zijn bouwvakkers aan het werk en het plan is om alles nog deze zomer klaar te hebben. Nu wij toch in Brazilië zijn, is het leuk om in de dichtstbijzijnde stad met elkaar te gaan lunchen. Wij stappen in de auto en vervolgen het karrenspoor naar Santana de Livramento. Deze stad ligt precies op de grens en het deel wat in Uruguay ligt, heet Rivera. De stad is precies zoals wij kennen uit beelden van bijvoorbeeld RTL Travel met Floortje Dessing; vervallen gebouwen, slechte bestrating en druk verkeer. Overal de herinneringen aan de koloniale overheersing van de Portugezen. Voor Braziliaanse begrippen is de bevolking tamelijk welvarend en de stad trekt veel bezoekers uit Uruguay vanwege de lagere prijzen van met name elektronica en luxe goederen.

Wij reizen terug naar het guesthouse en vinden daar volop tijd om zelf op het landgoed rond te kijken en uiteraard de nodige foto's te maken. 's Avonds wacht ons een heerlijk diner, verzorgd door Julia, een alleraardigste dame die al heel lang bij de familie Carrau werkzaam is. Er wordt na het diner op de veranda nog nagepraat over alle indrukken die wij vandaag hebben opgedaan maar al gauw gaat het

licht uit want morgenochtend vroeg zullen wij met de auto's terugkeren naar Montevideo alwaar het vliegtuig wat ons naar Argentinië terugbrengt, klaarstaat.

De weg terug naar Montevideo is er één om niet snel te vergeten; wederom het karrenspoor wat leidt naar de snelweg. De weg is nog drassiger want het heeft de afgelopen nacht aanhoudend geregend. Ook nu valt het met “bakken” uit de hemel én het is donker. Alle ingrediënten voor een horrorrit zijn aanwezig. Manoeuvrerend tussen alle gaten en richels bereiken wij dan de snelweg. Het blijft regenen. Zonder noemenswaardig oponthoud bereiken wij het vliegveld van Montevideo. Onze huurauto wordt ingeleverd en wij lopen richting vertrekhal. Wij bedanken Javier Carrau hartelijk voor de geweldige dagen op het guesthouse en wensen hem het allerbeste.

Wij zullen met Aerolineas Argentinas doorvliegen naar Mendoza, Argentinië. In de volgende editie van De Wijnkenner het vervolg van deze markante trip door Zuid-Amerika!



Italië – Chianti Classico introduceert Gran Selezione

Chianti Classico krijgt een nieuw kwaliteitsniveau in de vorm van Gran Selezione. Het is bestemd voor de allerbeste wijnen van de DOCG. Naar verwachting zal ministeriële goedkeuring in de komende maanden verleend worden, waarmee het predicaat vanaf de oogst 2013 toegekend kan worden.

Het is de bedoeling dat Gran Selezione het prestige van Chianti Classico versterkt. Om ervoor in aanmerking te komen moet een wijn geproduceerd worden van druiven uit de eigen wijngaard van een bedrijf, minimal 30 maanden rijping ondergaan voor hij op de markt komt (waarvan tenminste drie op fles) en voldoen aan strikte technische en organoleptische criteria.

Chianti Classico, met een opbrengst van jaarlijks 35 miljoen flessen, exporteert 80% van zijn productie. Ondanks het huidige commerciële succes wordt het nieuwe prestigieniveau nodig geacht om hogere prijzen te kunnen rekenen. De gemiddelde prijs af kelder voor gewone Chianti Classico bedraagt momenteel € 5,50 en voor Riserva € 7,50. Voor Gran Selezione zou de prijs af kelder gemiddeld tussen € 10,00 en € 12,00 per fles moeten gaan liggen. Chianti Classico Riserva is nu goed voor 22% van de totale Chiantiproductie en voor 35 tot 38% van de afzetwaarde. Voor Gran Selezione wordt gemikt op een aandeel van ongeveer 8% oftewel 2 miljoen flessen goed voor € 24 miljoen.



CHAMPAGNE IN DE MIN

Producenten in de Champagne verkochten in 2012 14 miljoen flessen minder dan in 2011, een teruggang met 4,4% waar eerder nog uitgegaan was van 3%. Vooral de verkopen in november en december bleven duidelijk achter. In totaal kwam de afzet uit op 308,8 miljoen flessen in plaats van de geraamde 314 à 315 miljoen. Hiermee is 2012, afgezien van het 'crisisjaar' 2009 met slechts 293 miljoen flessen, het kleinste sinds 2005 in termen van volume. De verkopen op de Franse markt, goed voor ruim 55% van het totaal, liepen met 5,6% terug tot 171 miljoen flessen, die in landen van de EU daalden met 7,1% tot 76,4 miljoen. Landen buiten Europa gaven wel een groei te zien. Een lichtpuntje is wel dat de waarde stabiel bleef met € 4,37 miljard, wat neerkomt op een gemiddelde prijs per fles van € 14,15 en een daarmee een groei van 3,9%. Beide bedragen gelden voor transacties af kelder.

CRÉMANT D'ALSACE IN DE PLUS

Anders dan Champagne deed Crémant d'Alsace het in 2012 beter dan in 2011. Er werden 33,37 miljoen flessen van verkocht, 3% meer dan het jaar ervoor en een bevestiging van de al jaren gestaag opgaande lijn. Ruim 80% ervan wordt in Frankrijk gedronken. Ook de uitvoer groeide met circa 3%. Koplopers in het buitenland zijn België, Luxemburg en Duitsland. Zowel in volume als waarde vertegenwoordigt Crémant inmiddels een kwart van de totale productie in de Alsace. Als gevolg van lage opbrengsten is de productie in 2012 overigens wat achtergebleven bij die in 2011, wat van invloed zal zijn op de verkopen in 2013.





Klimaat

DE BELANGRIJKSTE WIJNGEBIEDEN TER WERELD LIGGEN OP HET NOORDELIJK EN ZUIDELIJK HALFROND, ONGEVEER TUSSEN DE 30^E EN DE 50^E BREEDTEGRAAD. BUITEN DEZE STROKEN IS HET KLIMAAT MINDER GESCHIKT VOOR WIJNBOUW. DE GEBIEDEN DICHTER BIJ DE EVENAAR ZIJN NIET GESCHIKT OMDAT DE PLANT ER HET HELE JAAR DOOR BLIJFT GROEIEN. DAARDOOR BLOEIEN ER BEHALVE DRUIVEN TEGELIJK OOK BLOEMEN AAN DE PLANT.

De plant groeit steeds door en raakt uitgeput. Boven de 50e breedtegraad worden de druiven om een andere reden niet goed rijp; de gemiddelde jaartemperatuur is er te laag en de druivenstokken krijgen te weinig zon. Bovendien is er een te grote kans op schade door nachtvorst.

Tussen de 30° en de 50° breedtegraad bestaan grote klimaatverschillen. Vlakbij de 30° breedtegraad is het klimaat subtropisch; het aantal zonuren en de gemiddelde jaartemperatuur zijn er hoger dan in de gebieden dichterbij de 50° breedtegraad. Het aantal zonuren en de gemiddelde jaartemperatuur hebben een grote invloed op het groeiproces van de druif. Hoe koeler het klimaat, hoe langer het duurt voordat de druiven rijp zijn. Daarom zijn oogsten in oktober en november op het noordelijk halfrond en (en in maart en april op het zuidelijk halfrond) geen uitzondering. Het voordeel van deze langere periode is dat er in de druif meer aromastoffen kunnen worden opgebouwd. Het nadeel is dat in koude jaren de druiven te weinig suikers en te veel zuren kunnen bevatten. De wijnmaker heeft dan een probleem en kan niet het kwaliteitsniveau van warmere jaren bereiken.

In warmere klimaten is de rijping geen probleem. De oogst vindt vaak al plaats in augustus (of in januari op het zuidelijk halfrond). De druiven hebben weliswaar voldoende suikers, maar missen vaak typerende aroma's. De wijnen bevatten soms te weinig zuren, die nodig zijn om de wijn een frisse smaak te bezorgen. De beste windruiven groeien dus in een gematigd klimaat; zonder extreem hoge of lage temperaturen.

Voor de ontwikkeling van de druif zijn echter niet alleen de gemiddelde temperatuur en het aantal zonuren van belang. Ook het verschil tussen dag- en nachttemperatuur speelt een grote rol. De warmte van overdag zorgt voor de vorming van suikers in de druiven en voor voldoende rijping. In koude nachten staat de groei van de druivenstok stil. De plant verbruikt dan weinig suikers en houdt de aromastoffen vast die hij overdag heeft opgebouwd. Zo kan een warm gebied met koude nachten toch druiven met voldoende zuren en aromastoffen opleveren. Het aantal zonuren, de gemiddelde jaartemperatuur en het verschil tussen dag- en nachttemperatuur bepalen dus grotendeels welke wijn men uiteindelijk van de druif kan maken.

Weersinvloeden

Het klimaat is de combinatie van de gemiddelde temperaturen, zonuren, luchtvochtigheid in een bepaald gebied over een periode van 25 à 30 jaar. Het klimaat over zo'n lange periode is vrij constant. Het weer daarentegen is ieder jaar weer anders; hetzelfde gebied kan droge, warme, koele en natte jaren hebben. Er zijn ook jaren met veel wind, weinig zon en een late nachtvorst. Bovendien kunnen sommige maanden binnen één jaar afwijken van het gemiddelde weertype in dat jaar. Zo kan een jaar dat als 'warm' te boek staat, toch een heel nat najaar hebben gekend. Dergelijke weersomstandigheden kunnen een grote invloed hebben op de kwaliteit van de geoogste druiven in een bepaald jaar.

Enkele weersinvloeden kunnen erg schadelijk zijn voor de druivenstok:

Hitte en droogte

De druivenstok heeft weliswaar warmte nodig maar overmatige hitte is niet goed. Zeker in combinatie met droogte krijgt de plant last van 'droogtestress'. Het blad gaat verkleuren, waardoor de fotosynthese niet meer optimaal werkt. De druiven worden dan niet goed rijp. Men kan dit probleem bestrijden door water aan te voeren via irrigatie, maar dit is wettelijk niet altijd toegestaan.

Storm

Storm is schadelijk tijdens de bloei als het stuifmeel wegwaait, waardoor de bloemen zich niet omzetten in druiven. In gebieden met veel storm leggen wijnboeren daarom boomsingels aan, die de wijngaard tegen de harde wind moet beschermen.



Hagel

Hagel is vrijwel altijd een probleem. In het voorjaar kunnen de jonge uitlopers beschadigd raken, later in het seizoen de bladeren en druiven zelf. Een hagelbui van een half uur kan een groot deel van de oogst vernietigen. In gebieden waar veel hagel valt, probeert men daarom de hagel met moderne middelen vroegtijdig te bestrijden. Dat gebeurt bijvoorbeeld door met een vliegtuig stoffen in de winkel te strooien die de vorming van hagel moeten tegengaan.

Nachtvorst

Zolang ze niet uitlopen, zijn de druivenstokken redelijk vorstbestendig. Maar een langere periode van strenge vorst (-15°C of kouder) kan de plant - vooral de jongere planten - beschadigen. Vorst in het voorjaar kan rampzalig zijn, vooral als de jonge uitlopers bevroren. De plant moet dan opnieuw uitlopen. Er zijn verschillende manieren om de schadelijke gevolgen van nachtvorst te beperken:

- Ouderwets zijn de zogenaamde *chaufferettes*; deze kacheltes zet men in de wijngaard en hierin verstookt men oude, gesnoeide wijnranken.
- Modern is het besproeien van de druivenstokken met een fijne waternevel. Deze waternevel befrist en vormt een ijskapje rond de jonge uitlopers. Deze beschermt de bloesem of jonge vruchten tegen nog ergere vorst.
- er wordt ook gewerkt met *brasseurs d'air*. Dit zijn een soort windmolens die voor luchtcirculatie zorgen. Ze blazen warmere lucht van 10 meter boven de grond terug naar de koudere lagen dicht bij de grond. Hiervoor gebruikt men ook helikopters.

Nat najaar / voorjaar

Regen is in sommige perioden prima voor de druivenstok. Vlak voor en zeker tijdens de oogst is regen echter wel een probleem. Ten eerste kan door een grote hoeveelheid regenval in die periode gemakkelijk rotting optreden. Bovendien nemen de druiven dan veel water op, wat ten koste kan gaan van de kwaliteit. Daarom is een goede afwatering van de grote hoeveelheid regenwater in die periode heel belangrijk.

Sommige elementen van de nationale en regionale wetgeving zijn gebaseerd op klimatologische omstandigheden. Per klimaatzone bepaalt de wetgeving wat de wijnbouwer mag doen om klimatologische tekortkomingen te compenseren. Zo worden in koelere gebieden de druiven niet altijd voldoende rijp. Daarom stelt de wetgeving van de Europese Unie dat het in de vinificatie is toegestaan om suiker aan de most toe te voegen, waardoor het mogelijk wordt om er wijn met een voldoende hoog alcoholgehalte van te maken. Dit heet *chaptalisatie* en is in warmere wijnstreken niet toegestaan. In warmere streken immers is er voldoende zonlicht en rijpen de druiven prima.

Er mag uitsluitend riet- of bietsuiker, geconcentreerde most of gerectificeerde geconcentreerde most worden aangewend voor het chaptaliseren. Het alcoholgehalte mag met maximaal 2% stijgen. Chaptaliseren gebeurt voor of aan het begin van de gisting.

In een koeler klimaat wil het zuurgehalte ook nog wel eens aan de hoge kant zijn. Dit zuurgehalte kan verlaagd worden

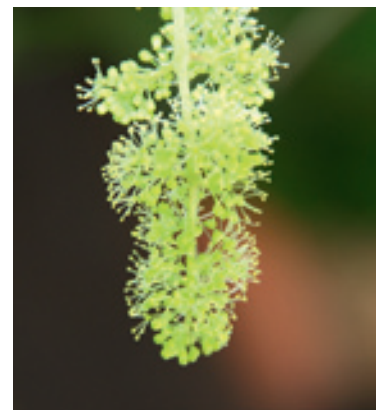
door bijvoorbeeld kaliumbicarbonaat of calciumcarbonaat toe te voegen. Dit proces noemt men 'de-acidification' en zorgt ervoor dat de zuren worden ontbonden. Teveel zuren immers maakt de wijn hard en scherp en onevenwichtig.

Ook een te laag zuurgehalte komt voor. In dat geval heeft de wijnmaker de mogelijkheid om door toevoeging van wijnsteenzuur het zuurgehalte te verhogen. Bij voorkeur bij het begin of tijdens de fermentatie. Een wijn die in een later stadium is aangezuurd, kan onevenwichtig of schraal overkomen. Door onrijpe, zuurrijke druiven mee te laten gisten, wordt het zuurgehalte ook verhoogd. Een te laag zuurgehalte is vooral in warme gebieden of bij warme oogstjaren een probleem.

In warmere gebieden wil het ook wel eens voorkomen dat het suikergehalte te hoog is. Een hoog suikergehalte leidt na de fermentatie tot een hoog alcoholgehalte. Door most of wijn van rijpe en onrijpe druiven te assembleren kan het suiker-respectievelijk alcoholgehalte, lager worden. Er zijn nieuwe gistculturen in ontwikkeling die suikerrijke most omzetten in een wijn met een gemiddeld alcoholgehalte en neutrale bijproducten. Deze nieuwe gistculturen vormen de hoop voor de toekomst omdat in steeds meer gebieden de gemiddelde jaartemperaturen toenemen en er dus vaker druiven met een te hoog suikergehalte voorhanden zijn.

De *spinning cone* is een apparaat waarmee niet de suiker uit de most maar wel alcohol uit de wijn kan worden gehaald. Het wordt met name door industriële wijnbedrijven in warme landen als Australië, Zuid-Afrika en enkele gebieden van Chili toegepast. Deze *spinning cone*, heeft, afgezien van de kosten van het apparaat, het verlies van aroma's als groot nadeel. Er wordt ook wel omgekeerde osmose toegepast om alcohol uit de wijn te halen.

Ook op het gebied van irrigatie is er het nodige vastgelegd; in droge en dorre klimaten wordt de wijnstok slecht gevoed. Dat komt omdat de bodem te weinig water bevat wat de voedingstoffen naar de wortels kan transporteren. Men stapt dan over op irrigatie. Irrigatie heeft tot doel een zodanig vochtgehalte in de bodem te handhaven, dat de groei niet blokkeert en er geen verdorring plaatsvindt. Het effect van irrigatie is handhaving van de groei van takjes en gebladerde en een hogere productie. Het nadeel is dat irrigatie vlak voor de oogst verdunding met zich meebrengt en daarmee een lagere kwaliteit druiven. Beter is dit om dit enkele weken voorafgaand aan de oogst te doen. Dat zorgt voor groei van de druiven en accumulatie van suikers. In koelere en vochtige klimaten is irrigatie niet nodig en is in noordelijke Europese wijnstreken verboden. In warme en droge klimaten is irrigatie onontkoombaar voor een rijpe, maar ook economisch verantwoorde oogst van voldoende volume. De meeste wijngaarden op het zuidelijk halfrond (Chili, Argentinië, Zuid-Afrika en Australië) bevatten irrigatiesystemen. Die voorzien de wijnstok van water op het gewenste kritieke moment; bij de bloei en de vruchtzettingen bij de vegetatieve groei. Er bestaan diverse manieren om een wijngaard te irrigeren, van simpelweg het laten overstromen van een wijngaard vanuit een bassin of rivier (*flood irrigation*) tot het druppelsgewijs toedienen van water per wijnstok volgens een gecalculiseerd schema (*drip irrigation*).



Klimaat classificatie

DE KLIMAATCLASSIFICATIE VAN KÖPPEN OF OOK WEL DE KLIMAATCLASSIFICATIE VAN KÖPPEN-GEIGER GENOEMD, IS EEN OORSPRONKELIJK IN 1918 DOOR DE RUSSISCH-DUITSE BIOLOOG WLADIMIR KÖPPEN ONTWERPEN KLIMAATCLASSIFICATIE, DIE LATER IS VERFIJND DOOR VOORAL DE DUITSE KLIMATOLOOG RUDOLF GEIGER.



Wladimir Köppen

ruwweg op de scheiding tussen het koudere landklimaat en een gematigd zeeklimaat.

Köppen deelde het klimaat op drie niveaus in verschillende groepen in. Iedere groep op ieder niveau kreeg een letter. De vijf hoofdgroepen krijgen ieder een aparte hoofdletter (A t/m E). De twee kleinere niveaus krijgen ieder een kleine letter er achter geplakt. Zo kun je bijvoorbeeld een warm maritiem klimaat hebben, met neerslag in alle seizoenen (Cfa). De B- en E-klimaten krijgen ieder nog een hoofdletter als 2e letter. Dat komt doordat in het Duits alle zelfstandige naamwoorden met een hoofdletter worden geschreven. In sommige gevallen wordt er ook een vierde letter toegekend. Op niveau 1 wordt vooral een grove indeling gemaakt op basis van temperatuur en neerslag. Op niveau 2 wordt er verder opgesplitst aan de hand van de neerslagverdeling gedurende een jaar. Niveau 3 is gebaseerd op de temperatuurverschillen, vaak gaat het hier om een warm, gematigd of koel klimaat.



In Argentinië heerst een continentaal klimaat type-D

A-klimaten of tropische klimaten:

Gemiddelde temperatuur van de koudste maand is niet lager dan 18 °C.

B-klimaten of droge klimaten (aride klimaten):

Te weinig neerslag voor boomgroei en permanente rivieren kunnen hier niet hun oorsprong hebben. De classificatie wordt bepaald aan de hand van de door Köppen gebruikte droogte-index, die uitgaat van de verhouding tussen de jaarlijkse neerslag en de (potentiële) verdamping.

C-klimaten of zeeklimaat (maritieme klimaten):

Gemiddelde temperatuur van de koudste maand is niet lager dan -3 °C en niet hoger dan 18 °C, gemiddelde temperatuur van de warmste maand is hoger dan 10 °C

D-klimaten of landklimaten (continentale klimaten):

Gemiddelde temperatuur van de koudste maand is lager dan -3 °C, gemiddelde temperatuur van de warmste maand is hoger dan 10 °C.

E-klimaten of poolklimaten (polaire klimaten):

Gemiddelde temperatuur van de warmste maand is niet hoger dan 10 °C. Het hele jaar is het iedere maand dus (gemiddeld over 30 jaar) kouder dan 10 °C.

Op niveau 1 behoren vijf hoofdgroepen. Deze hoofdgroepen krijgen ieder een aparte hoofdletter (A t/m E):

Niveau 2 zorgt voor een verdere verfijning zo krijgen de A-, C- en D-klimaten een extra (kleine) letter die een eventuele droge periode aangeeft:

s: sommertrocken, Duits voor droge zomer.

w: wintertrocken, Duits voor droge winter.

f: 'fehlt' Duits voor het ontbreken van een droge periode, dus neerslag in alle jaargetijden.

m: moessonklimaat (alleen bij A-klimaten)

Hierbij is het in een gebied zomer wanneer de zonnestand hoog is en winter wanneer de zonnestand laag is.

De B-klimaten krijgen een extra hoofdletter:

S: Steppe (semi-aride);

jaarlijks valt er ongeveer tussen de 200 en 300 mm neerslag. De werkelijke grens tussen het steppeklimaat, het woestijnklimaat en de andere klimaten wordt bepaald aan de hand van de droogte-index.

W: Woestijn (aride);

jaarlijks valt er ongeveer minder dan 200 mm neerslag. De werkelijke grens tussen het steppeklimaat en het woestijnklimaat wordt bepaald aan de hand van de droogte-index.

De E-klimaten krijgen ook een extra hoofdletter:

T: Toendra;

in de warmste maand ligt de temperatuur tussen de 0 °C en 10 °C

F: Ijskap;

het hele jaar door ligt de gemiddelde maandtemperatuur onder het vriespunt

H: Hooggebergte;

deze letter wordt toegekend wanneer een gebied op lagere breedtes dan 70 graden liggen, bijvoorbeeld de Alpen.

Deze wordt in sommige bronnen echter ook wel eens los gezien van de E-klimaten en als het H-klimaat geclassificeerd.

Niveau 3 volgt met een kleine letter voor C- en D-klimaten:

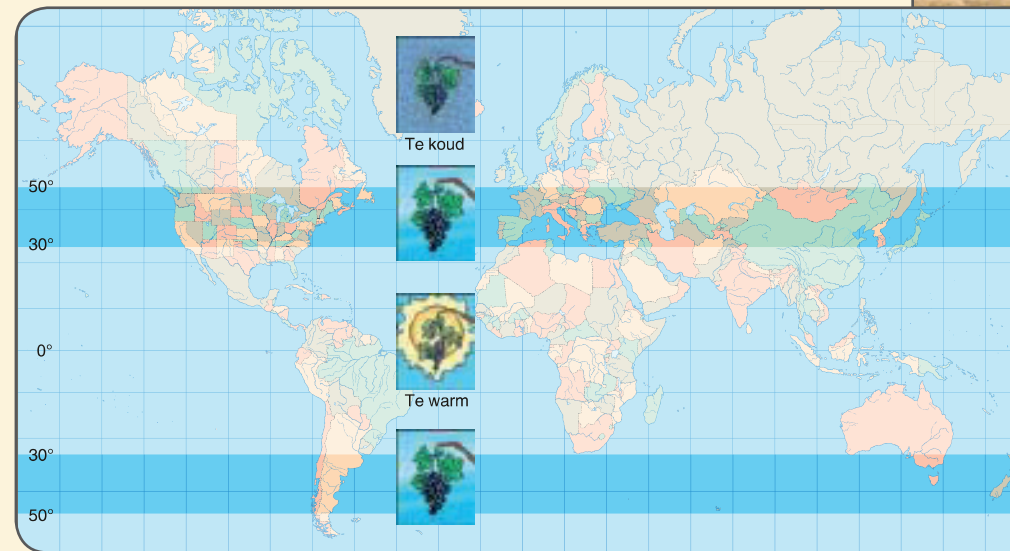
a: warm; de gemiddelde temperatuur in de warmste maand is hoger dan 22 °C

b: gematigd; de warmste maand is koeler dan 22 °C

c: koel; minder dan vier maanden per jaar is de gemiddelde maandtemperatuur hoger dan 10 °C

d: koud; de koudste wintermaand heeft een

gemiddelde temperatuur lager dan -38 °C



Voor B-klimaten:

h: warm; gemiddelde jaartemperatuur hoger dan 18 °C

k: koud; gemiddelde jaartemperatuur lager dan 18 °C

Niveau 4 voor B-klimaten:

s: droog seizoen in zomer

w: droog seizoen in winter

Niveau 4 voor A-klimaten:

Af: tropisch regenwoudklimaat

Am: moessonklimaat

Aw/As: tropisch savanneklimaat

Niveau 4 voor B-klimaten:

BS: steppeklimaat

BSh: warm steppeklimaat

BSk: koud steppeklimaat

BShs: warm steppeklimaat, droog seizoen in zomer

BSkw: koud steppeklimaat, droog seizoen in winter

BW: woestijnklimaat

BWh: warm woestijnklimaat

BWk: koud woestijnklimaat

BWhs: warm woestijnklimaat, droog seizoen in zomer

BWkw: koud woestijnklimaat, droog seizoen in winter

Niveau 4 voor C-klimaten:

Cf: zeeklimaat of maritiem klimaat

Cfa: warm zeeklimaat

Cfb: gematigd zeeklimaat

Cfc: koel zeeklimaat

Cs: mediterraan klimaat

Csa: warm mediterraan klimaat

Csb: gematigd mediterraan klimaat

Cw: chinaklimaat

Cwa: warm chinaklimaat

Cwb: gematigd chinaklimaat

Niveau 4 voor D-klimaten:

Df: landklimaat of continentaal klimaat; met neerslag gedurende het hele jaar

Dfa: warm landklimaat, met neerslag gedurende het hele jaar

Dfb: gematigd landklimaat, met neerslag gedurende het hele jaar

Dfc: koel landklimaat, met neerslag gedurende het hele jaar (subarctisch klimaat)

Dfd: koud landklimaat, met neerslag gedurende het hele jaar (subarctisch klimaat)

Dw: landklimaat of continentaal klimaat; met droge winters

Dwa: warm landklimaat, met droge winters

Dwb: gematigd landklimaat, met droge winters

Dwc: koel landklimaat, met droge winters (subarctisch klimaat)

Dwd: koud landklimaat, met droge winters (subarctisch klimaat)

Ds: landklimaat of continentaal klimaat; met droge zomers

Dsa: warm landklimaat, met droge zomers (Mediterraan landklimaat)

Dsb: gematigd landklimaat, met droge zomers (Mediterraan landklimaat)

Dsc: koel landklimaat, met droge zomers

Dsd: koud landklimaat, met droge zomers

Niveau 4 voor E-klimaten

ET: toendraklimaat

EF: Sneeuwklimaat/IJsklimaat

EH òf H: hooggebergteklimaat

LA DOLCE VITA NELLA BOTTIGLIA

Spritz is de populaire Italiaanse wijncocktail en wordt door De Monnik Dranken in Nederland gedistribueerd 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



Spritz
12x20 cl. per doos
Artikelnummer: 770837



FOR THE ITALIAN
MOMENTS IN YOUR LIFE

WWW.SPRITZ-APERITIF.COM



DE MONNIK
DRANKEN IMPORT
EXPORT

www.monnik-dranken.nl

Verkoop - distributie in Nederland
De Monnik Dranken T 0541 - 513 076
info@monnik-dranken.nl



Onbekend maar niet onbemind.....

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

Mataro

EEN VAN OORSPRONG CATALAANS DRUIVENRAS, BIJ HET GROTE PUBLIEK BETER BEKEND ALS MOURVÈDRE MAAR HIER EN DAAR OOK LUISTEREND NAAR DE NAAM MONASTRELL. HOEWEL OVER DE OORSPRONG NOG HEEL WAT DISCUSSIE WOEDT, ZOU DE MOURVÈDRE ÉÉN VAN DE OUDSTE SPAANSE DRUIVENRAS ZIJN. DE NAAM IS VOLGENS VELEN AFKOMSTIG VAN HET STADJE MUVIEDRO BIJ VALENCIA WAAR HIJ VANDAAN ZOU KOMEN. ANDERZIJD BEWEREN DE CATALANEN UIT DE BUURT VAN MATARO DAN WEER DAT DE DRUIF UIT HUN REGIO AFKOMSTIG IS. MEN IS ECHTER NIET 100% ZEKER DAT DE DRUIF VAN SPANJE NAAR FRANKRIJK WERD GEËXPORTEERD, OF NET OMGEKEERD.

Feit is dat de druif in Spanje Monastrell heet, of Morrastel, wat in Frankrijk dan weer een synoniem is voor de Spaanse Graciano. In landen buiten Europa zoals bijvoorbeeld Californië, Australië en Zuid Afrika staat Mourvèdre bekend als Mataro. Ook in Chili staat een klein areaal Mataro aangeplant.

In Spanje staat meer dan 60.000 ha wijngaarden vol met Mourvèdre, terwijl er in Frankrijk slechts een goede 7-8.000 ha zijn. Australië heeft 1.000 ha en Californië een kleine 260 ha. In Spanje stond een tiental jaar geleden echter nog meer dan 100.000 ha, terwijl aan het begin van de jaren '70 van de vorige eeuw Frankrijk nog slechts 900 ha telde. Hoewel de regio's Jumilla, Yecla en Alicante gedomineerd worden door de Mourvèdre, zijn de Spanjaarden niet echt wild van deze druif. Toch weet men in Spanje van de Mourvèdre een divers gamma aan wijnen te produceren: voor snelle consumptie, voor opleg, droog, zoet en alles daartussenin. Maar alleen in Frankrijk kan men spreken van een echte Mourvèdre rage en het grote verschil in populariteit is vrij eenvoudig te verklaren: Mataro groeit in compacte, dichte trossen en heeft kleine bessen met een dikke schil, sappig vruchtvlees en bevat veel suikers als ze volledig rijp wordt, terwijl ze steeds vrij veel tannines en zuren behoudt. Ze is vrij gevoelig voor meeldauw, wat onder de droge, brandende zon in Spanje minder voorkomt dan in Frankrijk. Kalkhoudende gronden genieten de voorkeur, maar de Mourvèdre is niet echt kieskeurig wat betreft de bodem. Een wijndruif ontwikkelt meer complexiteit aan de grenzen van haar teeltgebied. Laat die noordgrens nu net in het zuiden van Frankrijk liggen, waar deze druif zelfs in de meeste Provençaalse zomers niet volledig rijpt. In de hete Spaanse zon zal Mourvèdre rijp worden, maar toch voornamelijk als mengdruif bij andere variëteiten haar nut bewijzen, terwijl ze in Bandol, de Languedoc en de Rhône soms als "monocépage" gebruikt wordt.

Mourvèdre leent zich er voor om een bewaarwijn met een stevige structuur te vervaardigen. Mourvèdre kenmerkt zich door aroma's van wild, leer, chocolade en gedroogde kruiden en deze worden eleganter naarmate de wijn ouderet. Jonge wijn heeft een bescheiden aroma, maar de wijn kan een zogeheten "bewonderende complexiteit" krijgen door het rijpen. De wijn heeft prachtig, levendig fruit, een verrukkelijke rijpheid en is zalig zuur. Mourvèdre ruikt vaak naar het boerenierf. Daardoor is hij een verrassend goede partner voor de weelderige, vette Grenache die makkelijk oxideert en profiteert van de vlezig aroma's van Mourvèdre. Het fruit is van bramen en de wijn is flink gekruid. Daardoor vindt men een jonge Mourvèdre al gauw onvolmaakt, maar na een tussenperiode waarin hij nog sterker naar een boerenierf ruikt ontluikt na een jaar of vijf de rijke, leerachtige rijpheid. Een echte druif! Aards, boers, in de positieve zin van het woord, "rechttoe-rechtaan", vol en krachtig. De ultieme machodruif, dus.

Zoals vaak bij een druif die wereldwijd staat aangeplant, heeft Mourvèdre de nodige synoniemen. In Spanje dus Morrastel of Morastell maar ook Morvède, Négron, Marseillais, Espar, Catalan, Beni, Carlo, in Australië niet zelden bekend als Esparte en de Fransen bezigen nog af en toe de oude naam Estrangle-chien.

De Bodem

DE BODEM EN DE KWALITEIT DAARVAN IS VAN WEZENLIJK BELANG VOOR WIJNBOUW. EIGENSCHAPPEN VAN DE BODEM WORDEN DIRECT DOOR-gegeven aan de wijnstok en dus aan de uiteindelijke wijn. Op aarde zijn onnoemlijk veel bodemsoorten te onderscheiden en ieder druivenras vraagt weer om een ander type bodem.

Twee essentiële criteria waar het bij wijnbouw om gaat is dat de bodem goed waterdoorlatend, goed gedraineerd moet zijn en de bodem moet arm aan voedingsstoffen zijn. Dit laatste klinkt onlogisch maar er geldt niet voor niets het gezegde: “de druivenplant moet werken voor haar voedingsstoffen”. Een te rijke bodem maakt de wingerd lui en de uiteindelijke wijnen zullen laf en nietszeggend zijn.

Laten we eens langer stilstaan bij het fenomeen bodem. Wat is nu precies de bodem? De bodem is de werkbare grond waarin gewassen kunnen wortelen. Bodems zijn zelden meer dan één of twee meter diep. Het is de omgeving waar de meeste planten en andere levende organismen zoals bacteriën insecten etc. leven. Bodems bevatten overblijfselen van wortels en planten, kleine diersoorten, lucht, water, organisch materiaal en mineralen. Een bodem is een dynamische omgeving; er is een voortdurende wisselwerking met tussen de aanwezige stoffen en de atmosfeer, waterstromen en aanwezige flora en fauna.

Bodems bestaan verder uit mineraal materiaal dat uit zand, klei en leem bestaat. Ook kunnen er kiezels en stenen aanwezig zijn of diverse gesteentesoorten zoals kalksteen of vuursteen. In droge gebieden kan ook natriumchloride of calciumsulfaat in bodems aangetroffen worden.

Bodems worden gevormd uit twee soorten materiaal, namelijk achterblijvend – en getransporteerd materiaal. Achterblijvend materiaal is materiaal wat van nature ter plaatse voorkomt. Afkomstig van de ondergrond, de moederrots duurt het zeer lang om dit materiaal te doen omzetten. In 10 jaar tijd wordt minder dan 1 mm als het ware omgezet. Bodems gevormd door achterblijvend materiaal zijn nauwelijks diep. Diepere bodems vinden we in vlak hoogland met weinig erosie. Getransporteerd materiaal komt van geërodeerde bodems die elders gevormd zijn. Het materiaal wordt in een gebied aangevoerd door water, wind of zwaartekracht. Denk in dit verband aan dicht bij huis de Sallandse Heuvelrug welke door gletsjers miljoenen jaren geleden is aangevoerd. Bekend voorbeeld in Frankrijk zijn bijvoorbeeld de “palusgronden” in de Bordeauxstreek, materiaal aangevoerd door de rivier de Gironde. Bodems waarin wijnbouw plaatsvindt, zijn doorgaans arm, weinig diep

en redelijk goed waterdoorlatend. Dit zijn de ideale omstandigheden waarbij kwaliteitsdruiven worden geproduceerd met lage rendementen. In diepe, vruchtbare bodems in vlakten of bij rivieren loopt de kwaliteit van de druiven meestal terug terwijl het rendement stijgt. De diepte, de textuur, de structuur en de scheikundige samenstelling van een bodem hebben direct invloed op de ontwikkeling van het wortelsysteem. Daarmee hebben ze ook directe invloed op de kracht en de productiviteit van de wijnrank. Bodems met weinig diepte, weinig vruchtbaarheid en waarvan de waterhuishouding een beperkende factor is, zorgen voor een beperkte groeikracht van de wijnrank. De groei van bladeren en takken stopt hierdoor vroeg waardoor de rijping van de druiven optimaal verloopt. Diepe en vruchtbare bodems met volop water leiden tot het tegenovergestelde; veel groei dus lange en dikke takken, een hoge productiviteit en een late en vaak onvolledige rijping van de druiven. Dit heeft meestal een hoog zuurgehalte tot gevolg.

De diepte van de bodem bepaalt de mate waarin de wortels deze kunnen koloniseren; een diepe toegankelijke bodem die veel voedingsstoffen en water bevat, is geschikt voor massaproductie met een gewone of lage kwaliteit. Arme minder diepe bodems met een beperkte hoeveelheid water leveren in het algemeen een lage, maar kwalitatief hoge productie op. In de meeste gevallen is de bodemlaag waarin wortels doordringen, begrensd door een ondoordringbare onderliggende laag, zoals rotsgesteente, ijzerhoudend zandsteen of compact kalkgesteente.



De textuur van een bodem is de verhouding tussen de verschillende minerale bestanddelen van een bodem. De minerale fractie van de vaste bestanddelen van een bodem omvatten stenen, kiezels, zand, leem, klei en kalkhoudende stoffen. Uitgaande van de textuur zijn er de volgende bodemtypen

Kalkbodem

Kalksteen is basisch, calciumrijk en zeer geschikt voor wijnstokken. In wijnstreken komen vooral grijze en bruingele kalksteen voor. De hardheid van de bodem en het drainerend vermogen verschillen erg per streek en plaats. Door het basische milieu brengt deze bodem doorgaans druiven met een hoog zuurniveau voort. Kalksteen komt zeer veel voor. Denk bijvoorbeeld aan de Loire streek in Noord Frankrijk

Kiezelbodem

Kiezels zijn door water rondgeslepen stenen. Kiezelbodems zijn warm en laten makkelijk water door. Dit is een voordeel in koele en natte gebieden. De helft van de Bordeauxstreek is bedekt met kiezelhoudende grond.

Leisteenbodem

Leisteen is een hard, donkergrijs en fijnkorrelig plaatvormig gesteente. Leisteen houdt warmte goed vast en geeft wijn een mineraal karakter. Wij vinden leisteen hoofdzakelijk in Duitsland.

Leem

Leem bestaat uit gelijke hoeveelheden klei, zand en slib. Dit is een evenwichtig bodemsoort. Deze bodemsoort is zeer geschikt voor middelmatige wijnen met grote oogsten. Voor kwaliteitswijnen is de bodem te vruchtbaar.

Granietbodem

Graniet is een hard en mineraalrijk gesteente. Het warmt heel snel op en houdt de warmte ook lang vast. Graniet is een zure en kristalhoudende bodem. Deze zure eigenschap zorgt ervoor dat de druiven minder zuur worden. Deze bodemsoort is geschikt voor de Syrah maar ook voor de zure Gamay die in de Beaujolais groeit.

Klei

Klei is fijnkorrelig en goed te kneden en vervormen. Kleihoudende bodems zijn koel en bevatten water. Deze eigenschap zorgt er ook weer voor dat klei een laag drainerend vermogen heeft. Wanneer het gehalte klei hoog is in de bodem bestaat de kans dat de wortels van de wijnstokken verstikken. Deze bodemsoort kan gunstig zijn in warme en droge gebieden.

Hoewel de kwaliteit van de druiven niet door de textuur van de bodem wordt bepaald, zijn er toch bepaalde invloeden aan te geven. Zo zorgen kiezels en zand voor een doorlaatbare bodem. Daardoor verdwijnt overvloedig water gemakkelijk. Een dergelijke bodem verwarmt zich snel en zorgt daardoor voor een goede, vroegtijdige rijping van de druif. Over het algemeen lenen kiezelbodems al dan niet met veel zand zich goed voor de productie van kwaliteitswijnen, zowel witte als rode wijnen.

Kleibodems zijn kouder en drogen niet gemakkelijk uit; ze geven zowel rode als witte wijnen structuur, soms wat hardheid en vaak een langere houdbaarheid.

De scheikundige analyse van diverse bodems toont grote verschillen aan in samenstelling. Dat geldt voor de zuurgraad en de gehalten aan organisch materiaal en mineralen zoals kalium, calcium, magnesium en dergelijke. Een overmaat aan elementen die de druif kan opnemen, leidt tot een hoog rendement, een grote groeikracht en over het algemeen lage kwaliteit. Verder heeft de scheikundige samenstelling nauwelijks invloed op de kwaliteit van de wijn. In zoverre dat een overmaat aan elementen niet leidt tot overproductie of, tegenovergesteld, dat een tekort aan mineralen de groei niet stopzet. Men produceert kwaliteitswijn zowel op zure, neutrale of alkalische bodems als bij uiteenlopende scheikundige samenstellingen. Op grond van de hoeveelheden van deze bestanddelen is een bodem te karakteriseren.

Bordeaux 2005

Door Mike Overvliet

Tijdens een onlangs door de Haagse Wijsociëteit gehouden proeverij werden een aantal Bordeaux wijnen uit 2005 geproefd. 2005 werd destijds geroemd en geprezen als werkelijk een topjaar. 2005 is de boeken in gegaan als zijnde een klassiek Bordeaux wijnjaar. Nu, 8 ½ jaar later is het goed om te zien waar de wijnen nu staan; zijn ze al op dronk of behoeven ze nog enige jaren flesrijping?

Laten we allereerst beginnen met een korte terugblik over hoe 2005 in de wijngaard verliep... Was men in de Bordeaux zeer te spreken over de wijnjaren 2000 en 2003, het enthousiasme over 2005 ging daar nog overheen. Het jaar liet zich aanzien als buitengewoon voor alle typen wijn: droog wit, liquoreus wit en rood zowel op basis van Cabernet Sauvignon als Merlot. Kenmerkend voor het jaar was de gezonde staat van de druiven. Dankzij de droogte bleven ze gespaard van ziekten, voor schimmel en voor rotting. De vele uren zonneschijn droeg bij tot de vorming van hoge mostgewichten. Wijnen

met 13% alcohol 'naturel' waren daarom geen uitzondering; sommige Merlots zaten zelfs rond de 14%. Een derde kenmerk was de balans van wijnen. Zij beschikten naast de alcohol over alle elementen die bijdragen tot een ideale structuur.

Het groeiseizoen verliep probleemloos onder invloed van mooi weer, met name vanaf mei. Hierdoor werd de aanvankelijke achterstand in de vegetatie snel goedge maakt. Tot aan de pluk bleven de omstandigheden ideaal: ongewoon droog van mei tot eind augustus en met een zelden geziene hoeveelheid zon. In juni en augustus kregen de stokken 30 uur meer zonneschijn dan gemiddeld in de afgelopen 30 jaar. Met een gemiddelde temperatuur tussen 1 juni en 30 september van 2 graden boven die van de afgelopen 30 jaar was 2005 ook een warm jaar. In vergelijking met 2003 was het evenwel een stuk minder extreem, zodat de wijngaarden weinig te leiden hebben gehad van de aanhoudende droogte die in 2005 in het Franse Zuidwesten heerste. De opbrengst lag ongeveer 10% lager dan in 2004. De *ban des vendanges*, het officiële begin van de pluk, werd vastgesteld op 14 september voor Merlot

en Malbec, op 16 september voor Cabernet Franc en Petit Verdot, en op 28 september voor Cabernet Sauvignon. De Merlot beschikte als regel over hoge suikergehaltes, veel kleurstoffen en tannines. De Cabernets profiteerden van het stabiele septemberweer en bereikten zodoende een perfecte graad van rijpheid, homogeen en rijk. Aroma's, kleur, alcohol, tannines, zuren, het is er allemaal. De wijnen beschikten daardoor over een uitstekende structuur en lange houdbaarheid. Klassieke Bordeaux in de beste zin des woords.

De keerzijde van het - terechte - jubelverhaal laat zich gemakkelijk raden. Eigenaars van crus classés - en dan vooral die van de 'grote namen' - voelden zich weer eens geroepen om hun prijzen te verhogen met 10 tot 30%.

De volgende wijnen werden geproefd. Ter completering ook de toegekende punten van Tanzer, Parker en Wine Spectator, puur om een indruk te krijgen hoe deze wijnen door de "markt" worden gezien en gewaardeerd.

1. Chateau Clos de Oratoire, Saint Emillion Grand Cru Classé

90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Tanzer 88-91, Parker 93, Wine Spectator 92-94

Helderrood, amarenenkersen qua kleur, kersenfruit, zoet in de neus, zacht fruit, confituur, rijke tonen, sappig, cassis, laurier, rijpe tannines, kruidig, nu al op dronk.

2. Chateau du Gaby, Canon de Fronsac

85% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Tanzer 89-91, Parker 85-86 (drinken 2008-2015), Wine Spectator 92-94

Dieprode kleur, tamelijk stroeve tannines, rood fruit, cassis, kreupelig hout, gesloten, grove tannines, hoge zuren, groen, onrijp, nog niet op dronk.

3. Chateau Bonalgue, Pomerol

85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Parker 88-89, Wine Spectator 89-91, Decanter 16 (drinken 2010-2020)

Romig, fruit, cassis, mooi op dronk.

4. Chateau Rocher Bellevue Figeac, Saint Emillion

Tanzer 86-88, Parker 89, (drinken 2008-2019), Wine Spectator 89-91,

Helder kersenrood, rijp fruit, zachte tonen, confituur, nog wat stroeve tannines, moet nog heel even.

5. Chateau Soutard grand cru classé Saint Emillion

65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Tanzer 87-88, Parker 86, Wine Spectator 88

Cassis, laurier, cederbout, licht kruidig, droge smaak, elegant, in afdrank wat metalig. Op dronk

6. Chateau Cardonne, cru bourgeois Medoc, eigenaar Lafite Rothschild

50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Parker 85-87, Wine Spectator 87

Zacht in de smaak, ontrwikkeld, romig, tabak, leer, op dronk. Mooie fruitige nuances, cassis, klein rood fruit.

7. Chateau Malartic Lagraviere, Pessac-Leognan

50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Tanzer 88-91, Parker 92, Wine Spectator 89-91

Mooi rijp, rijpe tannines, spanningsveld, veel laagjes, pepertje, laurier, kruidig, heel mooi.

8. Chateau la Garde, Pessac-Léognan

48% Merlot, 52% Cabernet Sauvignon
Tanzer 88-91, Parker 93, Wine Spectator

Milde tannines, rijp fruit, cassis, zwoele tonen, rijk geschakeerd

9. Chateau Cantemerle, Haut Médoc

40% Merlot, 52% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Parker 90 (drinken 2013-2022), Wine Spectator 89-91, Decanter 16, Revue du Vin

Rijp fruit, cassis, laurier, zwoel fruit, tannines zijn rijp, romig, zuivel, elegant en spannend, op dronk.

10. Chateau Lafon Rochet, St.- Estephe

40% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Tanzer 89-92, Parker 90, Wine Spectator 89-91

Stroeve tannines, cassis, kruidig, complex en luxueuze neus, nog niet op dronk. Zeker pas na 2016 drinken.

11. Chateau Lalande, St.-Julien

40% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Tabak, leer, cassis, wulps, zwoel, spannend, veel laagjes, zuren, tannines, onrijpe tannines, moet nog even.

12. Chateau Giscours, Margaux

40% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Tanzer 91, Parker 91, Wine Spectator 92-94

Fruutig, kersen, mooi dik fruit, laurier, kruidig, mooie tannines, op dronk.

13. Chateau Labégorce-Zédé, Margaux

35% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Parker 87-89, Wine Spectator 89-91, Revue du Vin 16 (drinken 2010-2020), Parker 87 (drinken 2008-2016+), Decanter 17.3

Zwart fruit, bramen, vanille, bittertje, geen fruitbom, aardse tonen, stevige tannines, serene wijn, nog niet op dronk.

De Haagse Wijsociëteit, kortweg HWS, bestaat uit wijnliefhebbers, particulier en beroepsmatig. Zij komen maandelijks bijeen in Den Haag en behandelen uiteenlopende wijnthema's.

Meer informatie:
Willem Gaasbeek, prikboardwg@hotmail.com

14. L'Esprit de Chevalier, Pessac-Léognan

35% Merlot, 65% Cabernet Sauvignon

Wine Spectator 88, Decanter 15.7/20 (drinken vanaf 2010), Jancis Robinson 16.5/20

15. Chateau Kirwan, Margaux

30% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot,
Tanzer 91, Parker 92, Wine Spectator 92-94
Mooie klassieke Bordeaux, fluweel, zwoel, cassis, elegant, tamelijk stroeve tannines, nog niet op dronk.

Michael Broadbent brandt deze wijn af, want het is een typische Parker-wijn.

16. Chateau Monbrison, Margaux

30% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Veel potentie, mineraliteit, nog niet op dronk.

17. Chateau Brane Cantenac, Margaux

30% Merlot, 65% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Decanter 18, Revue du Vin 17 (drinken 2012-2020), Parker 94 (drinken 2010-2035), Wine Spectator 92

De wijn heeft een dieppaarse kleur en prachtige aroma's van voorjaarsbloemen, zwarte kersen en bramen. Het geheel is harmonieus en elegant.

18. Chateau Haut Bages Averous, Pauillac

15% Merlot, 73% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Wine Spectator 89-91

Tweede wijn van Lynch Bages. In de neus mooie toetsen van cassis, crème de cassis, een licht kruidigheid en een medium body aanzet. Afdronk vlezeig en rond. De wijn is mooi op dronk.



Hunter's

Hunter's uit Marlborough heeft de reputatie dat ze jaar na jaar wijnen van een constante hoge kwaliteit produceren. Drijvende kracht achter dit bedrijf is eigenaresse Jane Hunter. Haar man Ernie Hunter bracht in 1983 de eerste jaargang op de markt. In 1984 was hij zelfs de eerste die Nieuw-Zeelandse wijnen in Europa onder de aandacht bracht. Op 37 jarige leeftijd kwam Ernie echter om het leven bij een motorongeluk, Jane besloot zijn werk voort te zetten. 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.

Hunter's is door "Sustainable winegrowing New Zealand" gecertificeerd als bedrijf wat voldoet aan alle eisen met betrekking tot het duurzaam verbouwen van druiven. Daarnaast worden bij de productie de meest veilige methoden voor milieu en volksgezondheid toegepast. Doel hiervan is: De natuurlijke omgeving in en om de wijngaarden te beschermen, de mensen die in en om de wijngaarden werken en wonen te beschermen en de consumenten die wijnen drinken gemaakt van de druiven uit deze wijngaard, de hoogst mogelijke veiligheid te bieden. De wijngaarden worden continue in de gaten gehouden met de meest moderne technieken, om aan alle eisen van "Sustainable winegrowing New Zealand" te kunnen voldoen.

Bij De Monnik Dranken zijn een drie-tal variëteiten verkrijgbaar:
Hunter's Sauvignon Blanc
Hunter's Riesling
Hunter's Pinot Noir

De tweede lijn van Hunter's luistert naar de naam Stoneburn en bestaat uit een Pinot Noir en een Sauvignon Blanc.



Hunter's Sauvignon Blanc
Artikelnummer: 780715



Picpoul de Pinet

HET VOORJAAR KWAM DIT JAAR LAAT OP GANG MAAR WE ZITTEN ER NU MIDDENIN! TIJD VOOR LEKKERE ELEGANTE EN VERKWIKKENDE WIJNEN.

Nu eens geen Pinot Blanc, Sauvignon Blanc of Soave, maar een heerlijke niet alledaagse wijn uit het zuiden van Frankrijk!

Een wijn uit de Languedoc. Picpoul de Pinet. U kent deze wijn niet? Dat is niet zo verwonderlijk want het is geen alledaagse wijn maar eenmaal geproefd dan wilt u niets anders meer...

Picpoul-de-Pinet wordt gemaakt van de druif Picpoul. Ook wel geschreven als Piquepoul is deze druif één van de dertien toegestane druivenrassen voor Châteauneuf du Pape. Veel wijnliefhebbers hebben het rijtje van de dertien druiven van Châteauneuf du Pape ooit moeten leren, maar weinig mensen zullen ooit een wijn geproefd hebben, die puur van de Picpoul gemaakt is. Toch is het drinken van een glas Picpoul een ware beleving!

Picpoul de Pinet is een heerlijk frisse en opwekkende wijn ideaal voor lentemiddagen op terras of balkon. Picpoul de Pinet heeft vrij hoge zuren, een aromatische geur waarin sommigen menthol ontdekken en een lange nasmaak. De wijn heeft een fris en prikkelende karakter. Picpoul de Pinet is een fantastische aperitiefwijn met tonen van groene appel. De wijn is sappig en heerlijk verkwikkend. Met exotisch fruit, zachte bitters en stevige, maar toch fijne zuren. Drink Picpoul de Pinet licht gekoeld en jong.

De Fransen noemen deze wijnen 'nerveux', een term waar niet zo gauw een Nederlandse vertaling voor bestaat. Na gisting wordt de witte wijn vaak gedurende 4 à 6 maanden opgeslagen op eiken vaten. De wijnen hebben een alcoholgehalte van ongeveer 12 tot 13%. Picpoul de Pinet moet lekker jong worden gedronken. Het gebied brengt ook rode en rosé wijnen voort maar deze zijn vrij zeldzaam.

Picpoul de Pinet genoemd is naar het plaatsje Pinet, het centrum van het productiegebied. Pinet ligt ten westen van Sète en ten zuidwesten van Montpellier. Tevens grenst Pinet aan het grote bassin de Thau. Dit bassin was in vroeger tijden een binnenzee en de bodem bestaat uit fossiele schaal en schelpdier-tjes. Niet verwonderlijk dus dat juist Picpoul de Pinet zeer goed combineert met mosselen.

Picpoul de Pinet met zes gemeenten wordt beschouwd als een subappellation van de Coteaux du Languedoc en vormt een aparte klimaatzone. Er heerst hier een Mediterraan klimaat. Het gebied ligt op zestig meter hoogte en de wijngaarden op heuvels en in het vlakke land bestaan volledig uit kalk. Picpoul de Pinet werd in 1985 opgenomen in de AOC Coteaux du Languedoc. Picpoul hoopt in de toekomst zelf de AOC status te verkrijgen. Het gebruik van de naam Picpoul is alleen toegestaan voor witte wijn.

Over de herkomst van de Picpoul-druiven zijn de geleerden het min of meer eens: hoogstwaarschijnlijk is het een inheemse druif van de Languedoc, het gebied in Frankrijk waar hij het meest staat aangeplant. Er zijn aanwijzingen uit de zeventiende eeuw dat de Picpoul toen werd gemengd met Clairette (ook een van de dertien...) en dat deze blend de toen populaire zoete Picardaanse wijn vormde, door Hollandse handelaren uit de Languedoc gehaald en verkocht in heel Noord-Europa tussen 1600 en 1800. Na de grote phylloxera-ramp in de tweede helft van de negentiende eeuw werd Picpoul echter weinig meer aangeplant. Maar er lijkt vernieuwde belangstelling want de aanplant neemt voorzichtig toe.



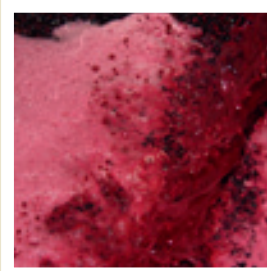
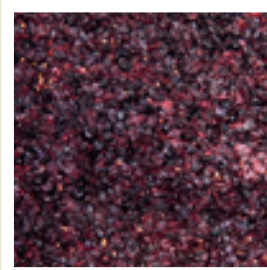
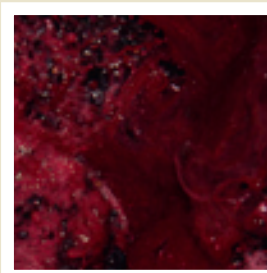
La Chapelle de la Bastide
Artikelnummer: 791354

FRANKRIJK – AOC VOOR PICPOUL DE PINET

Het nationale comité van het INAO heeft unaniem ingestemd met het voorstel om de status van individuele AOC te verlenen aan Picpoul de Pinet. Tot nu toe moest die het stellen met de regionale appellation Languedoc (met als aanvullend extraatje de eigen naam). Met de toekenning is een eind gekomen aan een procedure om erkenning die al in 1999 was gestart. De nieuwe appellation voor witte wijnen op basis van de druif picpoul zal zes gemeenten omvatten: Castelneau de Guers, Florensac, Méze, Montagnac, Pinet en Pomerols, zij het dat niet alle percelen er recht op hebben. Van de oorspronkelijke 2.950 hectare zijn er maar 2.400

goed genoeg bevonden. Ook moeten producenten zich gaan houden aan een maximumopbrengst van 55 hl/ha in plaats van 60 hl/ha. De verplichte plantdichtheid voor nieuwe percelen is vastgesteld op 4.400 stokken per hectare, een verhoging ten opzichte van de bestaande situatie. Ook mag pas voor het eerst geoogst worden in het vierde jaar dat een stok fruit draagt in plaats van het derde. Picpoul de Pinet is al enige tijd een van de best renderende appellations van de Languedoc qua inkomsten voor producenten. Hun verkopen zijn sinds 1990 verdubbeld.

Geen 16?
Geen druppel



TANNAT

De Tannat is in Europa tamelijk onbekend maar toch liggen juist hier zijn “roots”, namelijk in het grensgebied tussen Zuidwest Frankrijk en Spaans Baskenland. Bekend zijn nog wel de wijnen van Madiran, deze bestaan voor 100% uit Tannat. Deze Spaans-Franse druif werd in 1870 naar Uruguay verscheept. De oudste Tannat stokken tref je hier nog steeds aan.

Jonge wijnen op basis van Tannat zoals in Madiran zijn bijna Piëmontees: gespierd, tanninerijk, astringent. In Madiran moeten rassen als Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon de intrinsieke astringentie van Tannat beperken. Daarnaast moet de wijn minimaal twintig maanden op vat liggen voordat hij mag worden gebotteld, om dezelfde redenen. Tannat heeft lage zuren maar een typerend frambozenfruit. Aan de andere kant van de wereld, in Uruguay, is inmiddels meer Tannat aangeplant dan in Frankrijk. Hier wordt de druif ook wel Harriague genoemd, naar een van de eerste wijnboeren in Uruguay, afkomstig uit Baskenland. In dit Midden-Amerikaanse land is Tannat uitgegroeid tot het nationale druivenras. Door het mediterrane klimaat zijn de wijnen fruitig rond en veel toegankelijker dan de strenge Franse Madiran.

De term Tannat komt uit het Occitaans: Tanat, van tanin, dat wil zeggen gebruind, wat komt door de sterke concentratie tannine, of door de donkere kleur van de druif, of door het bruinachtige aspect van de bladeren. Hij bestaat uit compacte trossen, cilinderachtig, met bolvormige druiven van een gemiddelde grootte, blauw-zwart gekleurd met een dikke huid. De druivenbladeren zijn groot van afmeting en donker groen. De soort geeft een late productie. Hij houdt van grindachtige zandgrond. Hij geeft zeer fruitige wijnen, rijk van contrasten, frambozen, exotisch hout, kaneel, tabak met veel tannine. Na verblijf in eikenhouten vaten, als de tannine zich verzacht heeft, geeft de Tannat een intens rode wijn van een grote complexiteit, die zeer goed oud wordt.

Tannat wordt in Frankrijk onder andere gebruikt voor Cahors, Côtes du Brulhois, Madiran, Irouléguy, Tursan, Côtes de Saint-Mont en Côtes de Gascogne. Tannat komt ook voor in Argentinië, Chili, Brazilië en zelfs in Hongarije. Heimann in de wijnregio Szekszárd heeft hier, als experiment, een aantal hectare met Tannat stokken beplant.

Onderstaande Tannat variëteiten zijn verkrijgbaar bij De Monnik Dranken.

Bodegas Carrau Tannat

100% Tannat afkomstig van Cerro Chapeu, Uruguay. Aanplant slechts 120 ha en de druiven worden met de hand geplukt. Korte inweking gedurende acht dagen. Negen maanden rijping op eikenhout.

Mooi in balans met donkere tonen van cassis, bramen cederhout en laurier. Perfecte begeleider bij stoofpotjes en suddervlees.



Artikelnummer: 780771

Bodegas Carrau Tannat rosé saignée

De rode druiven worden niet geperst zoals bij vele rodewijnen het geval is, maar men laat de druiven onder hun eigen gewicht zacht kneuzen. Dit gedurende een korte periode, meestal tussen de zes en twaalf uur. Dit proces van zacht kneuzen noemt men ook wel “bloeden”, saigner in het Frans. Het hierbij verkregen licht gekleurde sap dat dan als eerste vrij komt, wordt apart gehouden. Dit sap wordt apart vergist als was het een witte wijn. Het deel van het druivensap wat niet wordt afgetapt en achterblijft in de gistingstank, wordt dan als rode wijn verder vergist. Deze rode wijn heeft meer concentraat. Hij wordt gekenmerkt door een sappige fruitigheid en een elegante geur. Ook heeft hij meer kracht en concentraat!



Artikelnummer: 780776

Bodegas Carrau Amat

De Amat Tanat is het vlaggenschip van Bodegas Carrau, en is genoemd naar Don Francisco Carrau Amat (1790-1860). De druiven worden op hun optimale moment van rijpheid met de hand geselecteerd en geplukt. De tannines zijn opvallend zacht voor een Tannat. De wijn heeft twintig maanden houtlagering ondergaan in Frans (50%) en Amerikaans (50%) eiken en is een schitterende begeleider van allerlei vleesgerechten, kruidige gerechten of pittige kaassoorten.



Artikelnummer: 780775

Export 2012 Frankrijk gestegen maar toch nog zorgwekkend

De export van Franse wijnen steeg in 2012 tot een waarde van ruim 7,5 miljard euro. Met gedistilleerd erbij komt het totaalbedrag zelfs op 9,5 miljard en voor het eerst in de buurt van de magische 10 miljard. Wijn en gedistilleerd zijn samen goed voor 86% van de waarde van alle uitgevoerde agrarische producten en de op een na belangrijkste productgroep binnen de export na wapens. Achter de op het eerste gezicht positieve cijfers, mede veroorzaakt door een gunstige wisselkoers van de euro ten opzichte van de Amerikaanse dollar, het Britse pond en de Japanse yen, gaat een behoorlijk scheve situatie schuil. Champagne en Bordeaux waren in 2012 gezamenlijk goed voor 60% van de totale waarde van de uitgevoerde Franse wijnen (met resp. 31 en 29%), hoewel

ze in volume maar 24% van de export uitmaakten. AOC-wijnen in het middensegment hebben het daarentegen structureel moeilijk. Hier is al jarenlang sprake van een neerwaartse spiraal. Omgekeerd waren wijnen zonder AOP/AOC (IGP en Vin de Cépage) in 2012 goed voor 46 % van het volume tegen slechts 15 % van de waarde.

De qua groei meest in het oog springende categorie wijnen was die van de zogeheten cépage wijnen – de vroegere vins de table – met vermelding van druivenras. Zowel in volume als in waarde bedroeg die groei een kwart ten opzichte van 2011. Alleen is hun bijdrage aan de waarde beperkt gebleven tot slechts een paar procent. Van alle Franse wijn is de afgelopen jaren gemiddeld minder dan

30% uitgevoerd. Voor een gezonde bedrijfsvoering zou 35 tot 40% wenselijk zijn. Maar is Frankrijk nog wel concurrerend genoeg? Op de lijst van belangrijkste exportlanden voor Franse wijnen in 2012 neemt Nederland de 6e plaats in naar volume en de 10e naar waarde.



Type wijn	Aantal dozen van 9 liter	+/- % t.o.v. 2011	Waarde x 1000 €	+/- % t.o.v. 2011
Champagne	11.185.793	- 1,0	2.238.207	+ 4,7
AOC	63.734.824	+ 5,9	4.076.823	+ 12,1
IGP	41.729.402	- 0,9	730.137	+ 2,0
VSIG cepage	11.848.366	+ 26,8	167.202	+24,6
VSIG non cepage	17.359.650	- 5,3	161.454	- 3,9
Totaal	152.755.186	+ 3,4	7.597.348	+ 8,5

1. BUBBLING MORIO MUSKAT

Aangenaam zoet met een klein bubbeltje. Dit maakt het een heerlijk doordrinkbaar drankje.

In de geur komt duidelijk de muskaatdruif naar voren. Gekoeld geserveerd komt Bubbling Morio Muskat het beste tot zijn recht.

Artikelnummer: 770831

2. SPRIZZER APERITIVO

Een echte zomerhit ! De Sprizzzer Aperitivo is een heerlijke “ready to go drink” op basis van wijn met sinaasappelschil, gentiaan, rabarber en kina. Het heeft een aangenaam bittertje en ook wat zoet.

Schenk Sprizzzer over “crushed ijs” en garneer met een schijfje sinaasappel.

Artikelnummer: 770832

3. HUGO APERITIVO “ELDERFLOWER & LIME”

Een heerlijke combinatie van wijn, limoen en vlierbloesem. Daardoor heerlijk fris met elegante zuurtjes. Perfect te drinken als zomers aperitief op het terras.

Artikelnummer: 770833





Michel van Tuil

GENIETEN VAN EEN WIJNKLAS,

HALF JANUARI IN DEN BOSCH BEGONNEN MET EEN NIEUWE CURSUS VOOR HET WIJNBREVET. TUSSEN HALF ACHT EN ACHT UUR VULDE DE LESRUIMTE ZICH MET EEN GEMÊLEERD GEZELSHAP IN DE LEEFTIJDSSKlassen VAN ROND DE TWINTIG TOT EIND VIJFTIG.

Iets na achten zat iedereen in een grote U en zijn we na een uitleg van mijn kant over de komende twaalf avonden begonnen met een voorstelronde. Een aantal mensen kende ik al van basiscursus, maar het overgrote deel was vreemd voor mij. Het bleek een mengeling van hobbyisten, mensen uit de slijters/wijnwereld en horeca te zijn.

Op een of andere manier klikte het onderling al op deze eerste avond. Daarnaast viel de honger naar wijnkennis en het leren wijnproeven op.

Wat een enorm gemotiveerd stel dacht ik tegen middernacht, toen ik thuis onder het genot van een glas wijn de avond overdacht. De weken daarna werd de onderlinge band van de aankomende” wijnbrevetters” sterker en sterker. Ruim een kwartier voor aanvang was de helft al aanwezig en kletsten geanimeerd over de dagelijkse besommingen en welke wijnen in het weekend de glazen hadden gevuld en waarmee eventueel gecombineerd.

Tijdens de lesavonden liet ik tien wijnen proeven die betrekking hadden op de lesstof en karakteristiek zijn voor streek of land. Daarnaast elke avond de zogeheten “mystery wine”. Eén van de wijnen van de week ervoer werd blind geproefd met een keuze uit drie wijnbeschrijvingen. Belangrijk om theorie te leren combineren met het proeven en door middel van afstrepen bij het juiste antwoord uit te komen.

Op het eind van de avond naast stokbrood een paar lekkere hapjes door mijn vrouw bereid om te combineren met de nog te schenken wijnen. Gedurende de loop van de cursus werd er beter en beter geproefd, gezien de goede omschrijvingen van de diverse wijnen. De theorie via power point presentaties gebracht, kreeg men op het eind van de avond geprint mee naar huis en werd gebruikt als leidraad bij de stof uit het boek.

Als voorbereiding op het examen hebben de cursisten de laatste avond twee tentamens gemaakt op SWEN II niveau (wijnbrevet). Dit bestond uit het proeven van zes wijnen en het maken van meerkeuzevragen. De boel samen nagekeken en het overgrote deel van de wijnbrevetters had het goed gemaakt, de anderen wisten dat de theorie nog niet voldoen bestudeerd was. Op het eind van de laatste avond met zijn allen afgesproken dat we eind mei weer samenkomen. Dan gaan we wijn en spijs combineren. Ik verzorg de theorie en de rest van de wijnklas spreken onderling af welke wijnen en begeleidende hapjes er op tafel komen.

Wat een mooi vak heb ik toch, elke keer weer genieten van leuke mensen, het overbrengen van lesstof en het proeven van wijn.

Met vriendelijke wijngroet
Michel van Tuil

zie ook: www.drankenstudie.nl

VIÑA VENTISQUERO BEREIKT EEN MIJLPAAL! HET EERSTE WIJNHUIS UIT DE NIEUWE WERELD MET WIJNEN OP DE WIJNKAART VAN DE VIJF BESTE RESTAURANTS TER WERELD!

De wereldwijde reputatie van Viña Ventisquero als producent van premium Chileense wijnen wordt opnieuw bevestigd. Vanaf deze maand staan er in de 5 beste restaurants ter wereld wijnen van Ventisquero op de wijnkaart. Jaarlijks publiceert het toonaangevende Britse blad ‘Restaurant Magazine’ een top 50 van de beste restaurants ter wereld, gebaseerd op de meningen en ervaringen van 900 internationale experts uit de culinaire wereld. In 2012 werd de top 5 gevormd door: Noma (Denemarken), El Celler de Can Roca (Spanje), Mugaritz (Spanje), D.O.M. (Brazilië) en Osteria Francescana (Italië).

De wijnen van Ventisquero die de wijnkaarten van deze restaurants zullen sieren heten ‘Tara’. Het bijzondere van deze wijnen is de herkomst. Namelijk het unieke en extreme terroir van de Atacama Woestijn. De droogste plek op aarde. In de Huasco Vallei op 22 kilometer van de oceaan in één van Chili’s meest Noordelijk gelegen wijngebieden, produceert Ventisquero een drietal wijnen met een zeer beperkte productie. De Tara Pinot Noir, Tara Syrah en Tara Chardonnay. Van elk van deze wijnen worden voorlopig slechts een kleine 400 flessen geproduceerd, waardoor ze uitsluitend voor dergelijke toprestaurants beschikbaar zijn.

Ventisquero’s hoofd wijnmaker Felipe Tosso zegt: “Deze mijlpaal is een beloning voor hard werken met passie voor de wijnen, toewijding en een voortdurende drang naar innovatie. De evolutie van onze premium wijnen heeft een hoog internationaal niveau bereikt. Dit moedigt ons aan om op de ingeslagen weg door te gaan, en onszelf te blijven uitdagen.”

Ook de overige premiumwijnen van Viña Ventisquero zijn in de toprestaurants over de gehele wereld te vinden. Dit zijn onder andere de volgende wijnen:



GCM 2012 (GARNACHA, CARINENA, MATARO)

Het wijnhuis Viña Ventisquero voegt een nieuwe wijn toe aan de prachtserie Grey; het gaat hier om een wijn met een Mediterane inslag namelijk de GCM 2012 waarbij men druivenrassen als Garnacha, Cariñena en Mataro heeft gebruikt. Een exceptionele wijn waarbij de druiventrossen zorgvuldig met de hand worden geplukt. Zonder de steeltjes word de helft van de druiven gekneusd en in kleine open vaten gelegegd. Deze vaten hebben een inhoud van maximaal 400 kilo. Er vindt een inweking plaats gedurende 3 tot 5 dagen waarna de vergisting zeer langzaam op gang komt en ook zeer langzaam verloopt. Tijdens de gisting past men twee tot drie keer per dag de zogenaamde “pigeage” toe. Dit is het onderduwen van de schillen en pitten om zo te zorgen dat er zoveel mogelijk kleurstoffen worden afgegeven aan de wijn. Ook voorkomt “pigeage” dat er zich een zogenaamde hoed bovenop de wijn vormt met daarin diverse schadelijke micro-organismen opgeslagen. De gisting zelf vindt gecontroleerd plaats bij een temperatuur tussen de 22°C en 26°C. na de gisting vindt er nog een nagisting plaats gedurende 1 a 2 weken. Deze nagisting zorgt voor een uiteindelijke zachte tanninestructuur in de wijn.

De wijn wordt voor 100% gelagerd op “5th Use” houten vaten van Frans eikenhout gedurende zes maanden, gevolgd door minimaal drie maanden flesrijping.

Deze GCM 2012 is nu geschikt voor consumptie maar zal nog complexer overkomen na een rijpingsperiode van 3 tot 6 jaar. Aanbevolen wordt om de wijn een half uur voor gebruik, over te schenken in een karaf.

Deze GCM 2012 is afkomstig van de Robleria wijngaard, gelegen in Apalta, Colchagua Valley, Chili. Deze wijngaard ligt op 300 meter boven zeeniveau en de bodem aldaar is tamelijk arm, bestaande uit colluviale stenen, rode klei en oranje graniet. Juist de arme bodem is uitermate geschikt voor de Mediterrane druivenrassen waaruit de GCM 2012 bestaat; namelijk 50% Garnacha, 30% Cariñena en 20% Mataro. De wijngaard is westelijk georiënteerd en terrasvormig aangelegd. Dit zorgt voor een ideale rijping van het fruit. Met name Cariñena en Mataro zijn langzaam rijpende druivenrassen.

WINEMAKER COMMENTS

This GCM has a bright violet red colour with intense violet tones. The nose features ripe red fruit, cassis, very intense. It also has some earthy notes, and some black pepper. The palate is very expressive with a medium body weight, quiet refreshing because of the acidity, very fruity as cherries, and plums. With soft tannins, and a long finish. This wine reflects it's origin of a hillside and the 3 varieties makes a very complex wine. Temperature of 15-18 C. special wine to match with sausages, Jamon Serrano, lamb and pork.



Artikelnummer: 780666

Recepten

SPIES MET ABRIKOOSJES

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voedingswaarde per persoon

226 kcal (950 kJ). eiwit: 27 g. vet: 10 g (waarvan 6 g onverzadigd). koolhydraten: 8 g.

Ingrediënten

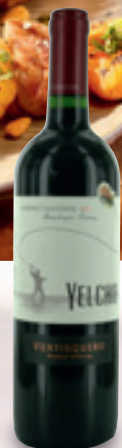
- 500 g varkenshaas, in stukken gesneden
- 2 eetlepels garam masala-poeder
- 24 gedroogde abrikoosjes, geweld in water
- 2 eetlepels azijn
- Naanbrood
- Tandoori-mayonaise
- Houten spiesen
- 4 eetlepels mayonaise
- Marinade
- 1 eetlepel tandooripasta
- 1 eetlepel creme fraiche

Bereiding

1. Marineer de blokjes varkenshaas in de marinade en laat deze 2 uur intrekken.
2. Rijg de blokjes en de abrikoosjes om en om aan de spies.
3. Rooster de spies op de barbecue of in de grillpan in ongeveer vijf minuten aan beide kanten.
4. Serveer met het afgebakken naanbrood en de tandoorimayonaise.



Wijnsuggestie:
Viña Ventisquero Yelcho
Cabernet Sauvignon
Artikelnummer: 780681



THAISE NOEDELSALADE MET RUNDERREEPJES, KORIANDER EN SOJA

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voedingswaarde per persoon

351 kcal (1.469 kJ), eiwit 19 g. vet: 9,5 g (waarvan 6 g onverzadigd), koolhydraten: 47 g.

Ingrediënten

- 1 pak glasnoedels
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 kogelbiefstukken, in reepjes
- 1 eetlepel sesamolie
- 1 rode peper, in ringetjes
- 1 eetlepel arachideolie
- 1 bos koriander, deels gesneden
- een handje sesamzaadjes (naar smaak)
- 1 komkommer, in reepjes

Bereiding

1. Kook de noedels volgens de gebruiksaanwijzing en spoel ze af in koud water.
2. Meng de noedels met het pepertje, de koriander en de komkommer goed door elkaar. Besprenkel met arachideolie, sesamolie en de sojasaus. Breng eventueel op smaak met zout en peper en doe de salade in een kom of bord.
3. Bak de reepjes runderbiefstuk 1 minuut op hoog vuur in een wok. Strooi ze over de salade.
4. Besprenkel het geheel nogmaals met olie en sojasaus en garneer met de sesamzaadjes.



Wijnsuggestie:
Andeluna Torrontés
Artikelnummer: 780782



SALADE VAN WATERMELOEN, LAMSFILET, FETA EN MUNT

Lunch

Voedingswaarde per persoon

458,5 kcal (1.927,5 kJ), eiwit 35,5 g. vet: 28,6 g (waarvan 1,6 g onverzadigd), koolhydraten: 15 g.

Ingrediënten

- 4 lamsfilets a 100 g
- 1/2 watermeloen
- 1/2 bosje munt
- olijfolie
- 1 pakje fetakaas, in blokjes
- 1 zakje rucola

Bereiding

1. Snijd het vlees uit de water- meloen, verwijder de pitjes en snijd de meloen in blokjes.
2. Bak de lamsfilets mooi rosé in een beetje olijfolie. Wikkel ze in wat aluminiumfolie en laat even rusten.
3. Meng de meloen met fetakaas en besprenkel deze met olijfolie.
4. Doe dit in een kom of bord en leg er blaadjes munt op en wat rucola,
5. Snijd de lamsfilet in blokjes en leg deze speels op de salade.
6. Besprenkel de salade tenslotte met nog wat olijfolie en een paar draaien grove zwarte peper.



Wijnsuggestie:
Baron Philippe de Rothschild Pays d'Oc,
Pinot Noir
Artikelnummer: 782303



KIP CURRY ONDER BLADERDEEG

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voedingswaarde per persoon

949 kcal (3.975 kJ), eiwit 33 g. vet: 60 g (waarvan 19 g onverzadigd), koolhydraten: 68 g.

Ingrediënten

- 400 gr kipfilet, in stukken gesneden
- 10 gemberbolletjes uit pot, fijngesneden
- 1 pakje bladerdeeg
- 1 blikje ananasstukjes (uitlekgewicht 135 gram)
- 2 eetlepels broodkruim of paneermeel
- 70 gr yellow curry paste (verkrijgbaar in de toko of sommige supermarkten)
- 1 eigeel
- bloem om te bestuiven
- 50 gr boter
- boter om in te vetten
- 50 ml water
- 200 ml creme fraiche
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt

Bereiding

1. Ontdooi het bladerdeeg en verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Verhit de boter en bak de stukken kipfilet rondom bruin en bestrooi ze met zout en peper. Voeg de knoflook, gember, ananas en currypasta toe en bak deze kort mee.
3. Schep de creme fraiche erdoor, voeg water toe, meng het geheel goed en laat dit nog 2 minuten pruttelen. Vet een springvorm in en bestuif het aanrecht met wat bloem.
4. Leg 6 bladerdeeglapjes op elkaar en rol er een ronde lap van met een doorsnee van zo'n 28 centimeter. Bekleed de vorm met het deeg en prik er gaatjes in. Strooi er het broodkruim overheen en schep er het kipmengsel in.
5. Rol van de rest van het bladerdeeg een ronde lap die iets groter is dan de vorm. Leg het deeg op de vulling, waarbij je het aan de rand dichtdrukt.
6. Bestrijk de bovenkant met het eigeel en bak de kip curry 30 tot 40 minuten, iets onder het midden in de oven.



Wijnsuggestie:
Bodegas Carrau,
Sauvignon Blanc "sur lie"
Artikelnummer: 780773



De recepten zijn
beschikbaar gesteld door de
Keurslager. Meer recepten
vindt u op:
www.keurslager.nl.



De recepten zijn
beschikbaar gesteld door de
Keurslager. Meer recepten
vindt u op:
www.keurslager.nl.

LANGER LEVEN, DANKZIJ *rode wijn*

WAAROM LEVEN ER VEEL HONDERDJARIGEN IN BERG-
DORPEN OP SARDINIË? WAAROM TELT HET DEPARTEMENT
GERS DUBBEL ZOVEEL MENSEN VAN NEGENTIG OF OUDER
DAN HET FRANSE GEMIDDELDE?

Volgens professor Roger Corder heeft dit te maken met de wijnen die men daar drinkt. 'Een mens is zo oud als zijn bloedvaten', stelt de Britse wetenschapper – en bepaalde typen wijn houden de vaten beter in conditie dan andere. Rode wijnen met name. Want, zoals Corder schrijft in 'The Wine Diet', vooral die bevatten heilzame stoffen. Diverse drankonderzoeken hebben aangetoond dat niet bier, noch whisky, pure alcohol, water of witte wijn beschermen tegen *atherosclerose*

(vetopbouw in de bloedvaten en verharding van de slagader), maar alleen rode wijn. Dit dankzij elementen die daarin royaal aanwezig kunnen zijn, waaronder polyfenolen. Binnen deze groep, zo ontdekte de in Londen werkzame deskundige, zijn het vooral de procyanidins die, als effectieve antioxidanten, vet creërende stoffen ontwapenen en de binnenwand van bloedvaten beschermen. Een glas rode wijn geeft gemiddeld 35 à 45 milligram procyanidins, wat neerkomt op een kwart tot een derde van de dagelijks gewenste hoeveelheid. Andere, eveneens rijke bronnen voor deze stoffen zijn appel, granaatappel, veenbessen, walnoten, kaneel en bittere chocolade met minstens 70 procent cacao.

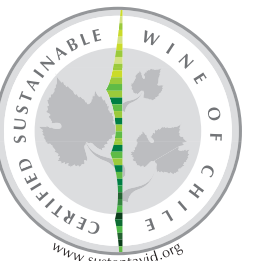
Bevatten alle rode wijnen evenveel procyanidins? Dat niet. De wereld vraagt tegenwoordig vooral om soepele, fruitige wijnen die snel kunnen worden gedronken, en daarom weinig tannine bevatten – terwijl procyanidins juist tannineachtig zijn. Ze belanden namelijk vooral via de druivenpitten in de wijn. Rassen met relatief veel pitten geven dus de gezondste wijnen. Bovendien helpt een relatief dikke schil, omdat ook daarin polyfenolen volop present plegen te zijn. Rond Sardijnse bergdorpen vond Roger Corder diverse van dit soort druifvariëteiten, allemaal regionale, die dan ook wijnen geven met hoge concentraties aan procyanidins. Een van die wijnen heet Kent'annos, wat staat voor 'Honderd Jaar'.

In Gers worden voornamelijk rode wijnen gedronken van de tannat, een druif die, zoals zijn naam al aangeeft, van nature veel tannine bevat – en daarmee een grote verschaffer is van procyanidins. In zijn laboratorium heeft de professor van alle mogelijke soorten rode wijn hun gehalte aan procyanidins gemeten, en vervolgens aan elk type één tot vijf hartjes toegekend. De enige Franse wijn die consequent de hoogste score haalde, was Madiran, een van voornamelijk tannat vervaardigde wijn uit Gers en twee aangrenzende departementen. Vijf hartjes werden tevens toegekend aan (Côtes de) Saint-Mont, gemaakt in dezelfde regio en wettelijk zelfs meer tannat bevattend. Behalve mogelijk levensverlengend zijn beide wijnsoorten uitstekende begeleiders van wild, stoofschotels en oude, harde kazen van schape of koe. Wie deze wijnen drinkt, kan volgens Roger Corder met recht roepen 'Gezondheid!'.

The Wine Diet, Roger Corder (Sphere, 2007).



Nieuwe Ambassadeurs Viña Ventisquero



AAN HET ALPHONS DIEPENBROCKHOF IN
LOOSDUINEN, DEN HAAG, BEVINDT ZICH DE
HAAGSE WIJNMARKT.

ENTHOUSIAST EIGENAAR IS ARMANDUS
HOLLAND DIE VOL LOF IS OVER DE WIJNEN
VAN VIÑA VENTISQUERO;

"Mijn klanten vinden deze wijnen geweldig en komen er speciaal voor terug. De wijnen van Viña Ventisquero staan bij ons zeer breed gepresenteerd en de klanten kunnen er niet omheen".

Alle reden om Armandus Holland het Ambassadeurschap van Viña Ventisquero toe te kennen.



SINDS HET NAJAAR VAN 2012 BESTIEREN
MARIAN EN ROEL LENTEN EEN GEZELLIGE
SLIJTERIJ ONDER DE GROTE OF JOHANNESKERK
IN HET CENTRUM VAN LEKKERKERK. DE
NAAM VAN DE SLIJTERIJ LAAT NIETS AAN
ONDUIDELIJKHEID OVER: KERKPLEIN 12.

Vanaf het eerste uur waren Marian en Roel buitengewoon enthousiast over de wijnen van Viña Ventisquero. Dit enthousiasme staken zij niet onder stoelen of banken en in menig huishouden in Lekkerkerk wordt nu Ventisquero gedronken. Er worden bij Kerkplein 12 de nodige proeverijen gehouden en altijd met veel succes. Hoogste tijd dus om het Viña Ventisquero Ambassadeurschap te bekrachtigen met het uitreiken van de officiële plaquette. De Monnik Dranken en het wijnhuis Vina Ventisquero wensen Marian en Roel Lenten succesvolle verkopen toe!

Meer informatie over Vina Ventisquero via www.ventisquero.com

Meer informatie over Kerkplein 12 via www.kerkplein12.nl



Ook geïnteresseerd in dit ambassadeurschap en de daarbij behorende voordelen?

Neemt u dan contact op met één van onze verkoopadviseurs:

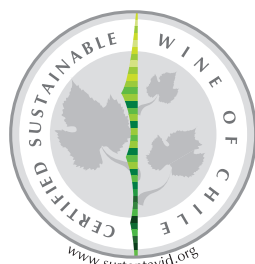
Vincent Tijink	06 12352865
Patrick van Egmond	06 46090805
Mike Overvliet	06 46085499

Zij maken graag met u een afspraak.



GREY

[GLACIER]



GEBOREN IN EEN SINGLE BLOCK,
OPGEVOED DOOR EEN GEPASSIONEERDE WIJNMAKER



BLOCK 6 TAPIHUE VINEYARDS, CASABLANCA VALLEY



VIÑA VENTISQUERO
A step beyond

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. IN DE CHAMPAGNE IS EEN VERBIJSTERENDE HOEEVEELHEID FLESSENFORMATEN TE VINDEN. DE KLEINSTE FLES IS DE *QUART-AVION*, DIE ZIJN NAAM EER AANDOET OMDAT HIJ VOORAL IN VLIEGTUIGEN AANGEBODEN WORDT. WAT IS DE INHOUD VAN DEZE FLESMAAT?

- A. 25 cl
- B. 18.7 cl
- C. 37.5 cl

2. IN DE ELZAS KENT MEN DE TERMEN *VENDANGES TARDIVES* EN *SELECTION DE GRAIN NOBLES*. WAT IS HET MINIMALE GRADEN Oechsle WAT DE DRUIVEN MOETEN HEBBEN WIL MEN ER EEN *VENDANGES TARDIVES* VAN MOGEN MAKEN?

- A. 95° Oechsle
- B. 100° Oechsle
- C. 110° Oechsle

3. IN DE ELZAS MAAR OOK IN DUITSLAND DUIDT MEN HET SUIKERGEHALTE AAN MET GRADEN Oechsle. DE FRANSSEN WERKEN LIEVER MET GRADEN BAUMÉ. 100 GRADEN Oechsle IS HOEEVEEL GRADEN BAUMÉ?

- A. 12.5
- B. 13.9
- C. 13.1

4. WAT IS HET IN DE ELZAS HET SYNDONIEM VOOR PINOT BLANC?

- A. Klevner
- B. Auxerrois
- C. Edelzwicker

5. TEN OOSTEN VAN AVIGNON VINDEN WE EEN BEKOORLIJKE WIJNSTREEK AAN DE VOET VAN EEN BERGKETEN. HOE HEET DIT WIJNGEBIED?

- A. Bouches du Rhône
- B. Cotes de Tarn
- C. Cotes du Lubéron

6. NEBBIOLO IS DÉ DRUIF VOOR BAROLO EN BARBARESCO. IN LOMBARDIJE VERKRIJGT MEN UIT DE NEBBIOLO DE WIJN GENAAMD:

- A. Ghemme
- B. Valtellina
- C. Roero

7. PICOLIT, ÉÉN VAN DE BEKENDSTE ZOETE, WITTE WIJNEN VAN ITALIE. WAAR KOMT DEZE VANDAAN?

- A. Toscane
- B. Friuli
- C. Campanië

8. HÉT WIJNGEBIED IN DUITSLAND WAAR HET GAAT OM

- A. Rheinhessen
- B. Baden-Baden
- C. Ahr

9. IN WELKE STAD BEVINDT ZICH DE WEINAKADEMIE ÖSTERREICH?

- A. Krems
- B. Wenen
- C. Rust

10. DIRECT AAN DE GRENS MET OOSTENRIJK BEVINDT ZICH EEN HONGAARS WIJNGEBIED MET DE NAAM:

- A. Villány
- B. Sopron
- C. Somló

STUUR UW OPLOSSING VÓÓR 1 AUGUSTUS 2013

mike.overniet@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 najaarseditie:
a, a, c, a, c, a, b, c, c, c,





OOSTENRIJK – TEKORT AAN GRÜNER VELTLINER?

Tijdens het Veltliner Symposium in Poysdorf is de vraag gesteld of Oostenrijk zijn monopoliepositie voor 'Grüner' op termijn dreigt kwijt te raken. Tot nu toe worden de twee altijd nog in een adem genoemd. De aanplant van Grüner Veltliner, het Unique Selling Point voor Oostenrijk als wijnland, is sinds de jaren tachtig echter afgenomen van 20.000 hectare tot nog maar 13.500 nu, een inkrimping met bijna een derde. Die afname is vooral ten koste gegaan van de aanplant van blauwe rassen. Tegelijkertijd begint Grüner Veltliner letterlijk en figuurlijk wortel te schieten in andere landen, zoals Nieuw-Zeeland en de VS. Oostenrijk zelf heeft zowel in 2010 als in 2012 met erg kleine oogsten te maken gehad. Deze hebben geleid tot voorraadtekorten en een explosieve stijging van zowel druivenprijzen als prijzen van bulkwijnen, waardoor de concurrentiepositie op basisniveau duidelijk verslechterd is.



Graf Bubna Grüner Veltliner, Trocken

Aangenaam en complex met nuances van mango, ananas, grapefruit, mint en bloemen. Een frisse intensiteit met volop fruit en fijne zuren en een middellange afdronk.

Artikelnummer: 791405



AGENDA

16 juni t/m 20 juni 2013

Vinexpo 2013

De 17^e editie van de Vinexpo vindt plaats van 16 tot en met 20 juni 2013 in het beurscomplex van Bordeaux. Maandag t/m zondag van 8:30 – 18:30 uur
Donderdag 20 juni van 8:30 – 16:30 uur

Parc des Expositions, Bordeaux-Lac, Frankrijk
Info: Promosalons Nederland, T 020-4620020,
email: info@promosalons.nl,
Contactpersoon: Coen Rosdorff

8 september en 9 september 2013

Dranken & Pakket expo 2013

Expo Houten

www.drankenpakketexpo.nl

9 september 2013

ProChile Overzichtsproeverij Chileense wijnen,
Chilean Wine Tour, Route of Senses

Info: brietveldt@prochile.gob.cl
Telefoon: 070-3645252

23 september 2013

Riesling & Co. 2013

Plaats: Amsterdam ArenA

Info: Informatiebureau voor Duitse Wijn,
Telefoon 076 5244 680, email: info@duitsewijn.nl

28 en 29 september 2013

Open dag Nederlandse wijngaarden 2013

Plaats: heel Nederland

Info: Stichting Nationale Wijnweek, Telefoon 079-3687015,
email: info@nationalewijnweek.nl,
Internet: www.nationalewijnweek.nl

From the high hills of the
Andes, Inspiration,
Magic and Passion
in each bottle.



TUPUNGATO – MENDOZA
ARGENTINA



www.aneluna.com

THE BENRIACH SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Established in 1898 and located in the 'Heart of Speyside', the BenRiach Distillery became independent in 2004. Previously undiscovered, the distillery is enjoying a new lease of life.

With access to an impressive inventory of maturing whiskies dating back as far as 1966, our range of expressions is varied both in terms of age and style, including 'Classic Speyside', special 'wood finishes', heavily peated BenRiach and single cask vintage bottlings.



UNLOCK THE SECRETS
www.benriachdistillery.co.uk



ESTABLISHED 1898
THE BenRiach
DISTILLERY COMPANY LTD

Geniet, maar drink met mate

Importeur / distributeur voor Nederland:



DE MONNIK
DRANKEN IMPORT EXPORT

www.monnik-dranken.nl

AGED
8
YEARS



AGED
12
YEARS



AGED
15
YEARS



AGED
18
YEARS



AGED
21
YEARS



Production notes

Matured and married in a combination of the finest Bourbon and sherry casks.

Production notes

Matured in a combination of the finest Pedro Ximenez and Oloroso sherry casks.

Production notes

A remarkable whisky, full of character. Matured in nothing but the finest Oloroso sherry casks.

Production notes

Matured in premium Oloroso sherry casks, sourced from renowned bodegas in the south of Spain.

Production notes

A delightful whisky to be sipped and savoured, matured in the finest Oloroso and Pedro Ximenez sherry casks.

The **GLENDRONACH**

A journey of rediscovery

From its home in the Scottish Highlands, the Glendronach Distillery has been creating the finest sherried single malts for nearly 200 years.

www.glendronachdistillery.co.uk



Importeur / distributeur voor Nederland:



DE MONNIK
DRANKEN IMPORT EXPORT

www.monnik-dranken.nl