

# WIJN

## KENNER

**AMARONE & RIPASSO,**  
mooie wijnen voor het najaar

Koel klimaat-wijnen  
**uit Zuid-Amerika**

Ontdekkingsreis in de  
**Beaujolais**

# Colofon

De Wijnkenner is een uitgave van De Monnik  
Dranken en verschijnt 4 keer per jaar.

## Hoofdredacteur

Mike Overvliet

## Redactie

Robert Handjes, Joke Holster, Bouke Wijlens,  
Patrick van Egmond en Mike Overvliet

## Vormgeving en druk

OCC Crossmedia

## Oplage

10.000 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 merken of productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van hun respectievelijke bedrijven. Alle prijzen vermeld in deze publicatie zijn in EURO. Deze prijzen laten de dealer vrij de productprijs zelf te bepalen en zijn exclusief BTW, tenzij anders vermeld. Alle aanbiedingen opgenomen in deze catalogus zijn geldig onder voorbehoud van beschikbaarheid en eventuele zetfouten. Afbeeldingen en specificaties zijn niet bindend en louter illustrerend.

## Copyright

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

De Wijnkenner supports WIM



Geniet van wijn,  
maar drink met mate



## Beste wijnliefhebber,

Ook de zomer van 2019 gaat de boeken in als zeer warm met nota bene twee landelijke hittegolven waarvan de laatste ook nog eens eind augustus plaatsvond. Een mooie periode waarin u misschien van een welverdiende vakantie hebt genoten en waarin u hoogstwaarschijnlijk ook mooie wijnen hebt mogen proeven. In deze Wijnkenner houden we het zomerse gevoel nog even vast met een mooi artikel over de wijnen uit de Languedoc waarin een wijndruif als viognier terecht een hoofdrol speelt. Blader snel door naar pagina 35!

Verkoelend nieuws valt te lezen vanaf pagina 10 als de 'koel klimaat' wijnen uit Zuid-Amerika voor het voetlicht komen. Bij wijnhuizen als Viña Ventisquero uit Chili en Phebus uit Argentinië weten ze perfect de balans te bewaren tussen rijpheid en fraîcheur waardoor hun wijnen zoveel levendiger zijn. En de manier waarop ze dit weten te bewerkstelligen, valt te lezen op pagina 10.

En de trend voor het komende najaar? Wat dacht u van Beaujolais? Jazeker, er mag weer gamay worden gedronken in de herfst! Een mooie begeleider bij wild. En voor wie het wat krachtiger en steviger zoekt; amarone en ripasso uit het noorden van Italië. Maar wat is nu precies het verschil tussen beide typen wijn? Het staat netjes uitgelegd op pagina 4. Voor de Beaujolais overigens, is ruimte gemaakt op pagina 18 en 19.

Het is weer een goed gevulde Wijnkenner met uiteraard de vaste rubrieken zoals de column van Michel van Tuil, de receptenpagina en de wijnquiz. Het loont ook zeker de moeite om aan de wijnquiz mee te doen; u maakt daarmee kans op een waardebon, te besteden bij uw eigen wijnspecialist. We wensen u veel leesplezier!

*Hans Olde Monnikhof*

# INHOUD



**Rubrieken** Colom Niek Beute **17** | Onbekend maar niet onbemind **21** | Recepten **22** |

Ook van druiven maar geen wijn **24** | Favorieten van de redactie **27** | Wijnwijs **30** | Wijnklets door Michel van Tuil **32** | Wijnquiz **34** |

**Achtergronden** Amarone & Ripasso **4** | Uit de media, wat in de pers staat **6** | Barolo, Barbaresco en Roero met Truffel **8** | Koel klimaat- wijnen uit Zuid-Amerika **10** | Queulat **13** | Wijnfestival **14** | Ontdekkingsreis Beaujolais **18** | Rode Mostoduva **25** | Cru van de maand November-Château Cantemerle 2016 **26** | Wijnfestival **28** | Languedoc: De witte wijnen aldaar en de witte wijnen van Lorgèril **35** |



# Amarone & Ripasso

**J**e hoort er vaak over en er is de laatste jaren erg veel vraag naar: amarone en ripasso. Maar waar staan deze namen voor? Wat onderscheidt ze van andere wijnen en wat is het verschil tussen belde?

Het heeft alles te maken met een wijze van wijn maken die zeer oud is: het laten indrogen van de net geogste druiven om zo meer concentratie te verkrijgen, het zg. appassimento. Hoe oud precies is niet bekend, maar zeker is dat deze techniek al in de klassieke oudheid werd toegepast om zo zoete wijnen te maken. De Romeinen noemden het 'Greco', wat doet vermoeden dat deze wijnmaaktechniek van de oude Grieken afkomstig was.

Na de eenwording van Italië (1860-1970) maakte de economie een enorme bloei door en kwam er weer vraag naar bijzondere, exclusieve wijnen. In Valpolicella, even ten westen van het Gardameer gelegen en tegen koude noordenwinden beschermt door Monte Lessini, begon men weer op grotere schaal zoete wijnen te maken van ingedroogde druiven: direct na de oogst worden de druiven zorgvuldig uitgelekt en alleen geheel gave, rijpe trossen worden te drogen gelegd op rieten matten in goed geventileerde droogzolders. Het indrogingsproces duurt vaak tot aan het volgende voorjaar, waarna men er alsnog een heel bijzondere wijn

van maakt: de recioto di valpolicella: rood, zoet, maar tegelijk heel fris want ook de zuren zijn ingedroogd; valpolicella is in feite een redelijk koel wijngebied.

**'Rood, zoet,  
maar tegelijk heel fris'**

Wanneer de vergisting stopt laat men de wijn van de pulp van schillettjes aflopen. Maar die pulp bevat vaak dan nog wel iets aan onvergiste suikers. En zo kwam men op het idee om die pulp te vermengen met een jonge valpolicellawijn en die opnieuw in vergisting te brengen: deze zg. ripasso-methode levert dan een rode wijn op die niet alleen fris fruitig is, maar tegelijk veel bijzondere aroma's en veel meer structuur krijgt door de wisselwerking met die pulp van ingedroogde druiven. Lange tijd werd dit niet specifiek op het etiket vermeld, maar werden deze wijnen als een bijzondere kwaliteit valpolicella op de markt gebracht. Pas vanaf de jaren '80 van de vorige eeuw zijn steeds meer producenten begonnen de aanduiding 'ripasso' op het etiket te vermelden. En sinds 2009 is er een eigen DOC voor 'ripasso di valpolicella'.



## Wijnhuis Sartori di Verona

Soms ging er wel eens iets fout bij het maken van de recioto en giste de wijn door tot hij helemaal droog was: wellicht waren de druiven net niet genoeg ingedroogd of was er sprake van een bijzonder sterke giststam die nog actief bleef bij een wat hoger alcohol gehalte. Omdat bij deze - in feite mislukte- Recioto een duidelijk 'bittertje' waarneembaar was werd een dergelijke wijn 'amarone' genoemd (amaro=bitter). Pas sinds 1950 begonnen enkele producenten te experimenteren met het bewust maken van zo'n droge variant; speciaal geselecteerde giststammen die een hoger alcoholgehalte verdroegen werden hiervoor gebruikt. Vanzelfsprekend had een dergelijke wijn in zijn jeugd behoorlijk stroeve, ruwe kanten en werd hij jarenlang op grote vaten van Slavonisch eikenhout te rijpen gelegd om mooi en evenwichtig te worden.

Lang was amarone vooral een plaatselijke specialiteit in en rond Verona, maar vanaf de jaren '90 heeft amarone stormenderhand de wereld veroverd: en begrijpelijk want een goed gemaakte, gerijpte en evenwichtige amarone is een bijzonder complexe wijn, die vaak in alle rust 'after dinner' wordt genoten. Het moge duidelijk zijn dat een goede amarone nooit een goedkope wijn kan zijn. Daarvoor is het hele productieproces véél te kostbaar. Maar zijn 'kleine broertje', de ripasso, biedt een vleugje van de amarone-charme voor een veel bescheidener prijs.

Wij stellen u graag voor aan een mooie ripasso di valpolicella en een amarone della valpolicella classico, beide van het befaamde wijnhuis sartori di verona.

### Sartori 'Regolo', Valpolicella Superiore Ripasso

Een fraaie, klassieke ripasso di valpolicella, die na de tweede vergisting nog 18-24 maanden in middelgrote en grote eikenhouten vaten rijpt en na botteling nog tenminste 6 maanden verder op fles.

De wijn is robijnrood met een granaatrode weerschijn. De neus biedt intense, lang doorzettende zachte geuren van aardbei, kersen, toast en specerijen.

De smaak is krachtig, vol en droog, met een fluwelen textuur en een goede balans tussen bitters en zuren; in de mond ontwikkelen zich prachtige aroma's van zwarte kersen en gedroogd fruit die de wijn een verrukkelijke afdronk verlenen.

Bij het perswijn wijnconcorso dit voorjaar kreeg de regolo een eervolle vermelding. Heerlijk bij stevige gerechten, wild, gegrild rood vlees en belegen en oude kazen.



### Sartori Amarone della Valpolicella Clasico 'Corte Brà'

Na de oogst worden alleen de mooiste druiven 3-4 maanden te drogen gelegd in speciale, goed geventileerde droogkamers. Dan volgt een tweede selectie en worden de beste druiven vergist. De vergisting verloopt langzaam en duurt zeker een maand. Na de appel-melkzure vergisting rijpt de wijn tenminste 4 jaar op barrique en op middelgrote eikenhouten vaten en na botteling nog minstens 6 maanden verder op fles.

De wijn is robijnrood van kleur met granaatrode reflecties. In de neus rijpe fruitaroma's met tonen van zwarte bessen, frambozen, kersen, pruimen en tuinkruiden.

De wijn is tamelijk vol van smaak en is heel complex, met sappig fruit, frisse zuren, soepele tannine en een lang natalmende afdronk.

Heerlijk bij alle soorten wild, bij gebraden vlees en gegrild rood vlees, bij belegen en oude kazen en als 'meditatieve wijn', later op de avond.



# Uit de media, wat in de pers staat

## Valdobbiadene Unesco werelderfgoed



**D**e heuvels in het noordoosten van Italië, waar de mousserende wijn Prosecco geproduceerd wordt, zijn toegevoegd aan de Werelderfgoedlijst van Unesco. Dat heeft het Werelderfgoedcomité beslist in Bakoe, waar het zijn jaarlijkse sessie houdt. De Noord-Italiaanse heuvels worden opgenomen in de categorie cultureel landschap. Zo staan ze nu in een mooi rijtje met de Champagne (Frankrijk), Alto Douro (Portugal), Langhe Roero en Monferrato (Italië).

Een toonaangevende specialist in sprankelende Prosecco's en andere Spumantes, gevestigd in Valdobbiadene, is Bellussi. De naam Bellussi houdt verband met de bijzondere snoeiwijze "bellussare" die van oudsher in deze streek rond Valdobbiadene wordt toegepast. Om te proosten op dit heugelijke nieuws, raden wij de Bellussi Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry aan! Een prosecco van hoogwaardige kwaliteit, met frisse en delicate aroma's van groene appel en exotisch fruit. Fris, intens fruitig van smaak met een subtiel zoetje. Cin Cin! Salute!

## Grote namen van de toekomst: Viña Ventisquero Enclave

**I**n het wijnmagazine Perswijn (#4 - jaargang 32) wijdt hoofdredacteur Ronald de Groot zijn voorwoord aan een overpeinzing over de absolute topwijnen van de wereld. Naast de grote klassiekers (die intussen onbetaalbaar zijn) komen er ook steeds meer nieuwe absolute topwijnen bij. Vasthouden aan de "oude bekende" namen is eigenlijk zonde. Hij noemt in zijn voorwoord allerlei landen en wijngebieden waar ze intussen ook topwijnen maken, maar één wijn noemt hij met naam en toenaam: de Viña Ventisquero Enclave

Tijdens een ontmoeting met Viña Ventisquero wijnmaker Felipe Toso afgelopen mei, proefde hoofdredacteur Ronald de Groot de Viña Ventisquero Enclave. Een absolute (nieuwe) topwijn, ontstaan uit 10 jaar onderzoek en een samenwerking tussen Felipe Toso en John Duval. De druiven komen uit Pirque op 1000 meter hoogte, wat voor Chileense begrippen uniek is. De Enclave is diep donkerrood van kleur, met in de neus hints van rood fruit zoals pruimen en kersen maar ook hints van witte peper en zwart fruit. In de mond heeft de wijn een aromatische complexiteit, een mooie structuur en zijdezachte tannines. Naast de cabernet sauvignon zorgen de overige drie druiven (petit verdot, carmenère en cabernet franc) voor prachtige complexe smaken. Enclave is een wijn die zeker nog 10 tot 15 jaar bewaard kan worden maar ook nu al perfect op dronk is.

## PERSWIJN

HÉT WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS & PROFESSIONALS



AAN Tafel met ALAIN JACOBS  
GIGONNAS: FRISHEID & FINESSE  
ONGEKEND POTENTIEEL IN CHILI  
SEKT ZOEKT DUIDELIJKHEID  
GARY & KATHY JORDAN, WILANSTEL

### Muscadet

klassieke kustwijn

DEPROEFD MET UIT ZUID-AFRICA IS GOED, GEVAREERD EN PRETTIG GEPRUJD.  
PROEFD IN FRANKRIJK EN VAN HOOG NIVEAU. LIEFHEBBERS: SNIJPEL ZEKER NIET  
IN FRANKRIJK! DIRECTE FRISHEID UIT RHEINHESSEN EN PALZ. PUUR PLEZIER, EEN  
ZENUWVLOPEND JAAR, BORDEAUX 2018. MAAR NA REGEN KWAM TOPWIJN!

2019 04

# Carlo Pellegrino, Viticcio en Negro blinken uit op Perswijn Wijnconcours Italië 2019

**M**et ongeveer 2000 'eigen' druivenrassen is Italië een waar wijnbouwparadijs. Bekende namen zijn nebbiolo, sangiovese, barbera, aglianico, trebbiano, garganega en verdicchio. Naast de grote diversiteit aan druivenrassen heeft Italië ook nog eens vele traditionele gebruiken op het gebied van wijnbouw en vinificatie. Van pergola's en appassimento tot rijping in Slavonisch hout. Genoeg redenen voor Perswijn om een Italiaans wijnconcours te organiseren.

Naast deze medaille winnaars, kregen meerdere wijnen ook een eervolle vermelding in de koopgids van het Perswijn Wijnconcours Italië 2019. Verderop in de wijnkenner treft u al deze wijnen aan, in het volledige Perswijn Wijnconcours Italië artikel.w



## Wij stellen graag de medaille winnaars aan u voor:

*Cantine Pellegrino,  
Riserva Dry 1980,  
Marsala Vergine*

**Winnaar in categorie  
'zoet en versterkt'**

**Streek:** Marsala

**Geur:** prachtig complex,  
vleugje sherry, vanille en  
chocola, walnoten

**Smaak:** heerlijke balans,  
fijne zuren, subtiel zoet,  
krachtig en lang



*Viticcio Ferraio 2015,  
Toscana*

**Tweede plaats in cate-  
gorie 'rood €10 tot €15'**

**Streek:** Toscana

**Geur:** mooie geur, confi-  
ture, zoete kersen, zwoel  
**Smaak:** rijp en gepolijst,  
goede tannine,  
diepgang, zuren



*Negro Serra Lupini 2018,  
Roero Arneis*

**Derde plaats in cate-  
gorie 'wit €10 tot €15'**

**Streek:** Roero Arneis

**Geur:** zachte geur,  
kruidig, boenwas,  
steenfruit  
**Smaak:** vulling, sap,  
milde zuren, fijne bitters





# Barolo, Barbaresco en Roero met truffel

## *De diamant van de keuken*

**H**et is bekend dat Italianen liefhebbers zijn van lekker eten. In de herfst trekken ze in de weekends met velen naar Piëmonte voor de exclusieve lekkertijen die hier dan te vinden zijn, zoals de witte truffel, de paddenstoelen (porcini), wild (vooral everzwijn en ree) en topwijnen zoals barolo en barbaresco en de minder bekende roero uit dezelfde streek.

Truffels uit Piëmonte zijn het summum en dan vooral de witte truffel. Van oudsher wordt de witte truffel uit Alba 'de diamant van de keuken' genoemd. Het is door zijn zeldzaamheid ook de duurste truffel ter wereld, de prijs ligt soms zelfs hoger dan de goudprijs! Het zoeken naar truffels is een eenzaam beroep. De truffeljacht gebeurt alleen, in het gezelschap van goed getrainde, speurhonden of varkens. Iedere truffelzoeker heeft zijn eigen geheime jachtgebieden die hij aan niemand zal verklappen. Zwarte truffel is minder zeldzaam en daarom ook een stuk goedkoper. Je kunt de smaak alleen niet vergelijken. Er is niets ter wereld dat smaakt als witte truffel, terwijl de zwarte doet denken aan een intense paddenstoelensmaak.

### DE TRUFFELBEURS IN ALBA

De absolute truffelverleiding is de internationale truffelbeurs in Alba. Deze beurs vindt ieder jaar in oktober/november plaats in Alba en duurt een maand. Liefhebbers van over de hele wereld komen dan naar dit Noord-Italiaanse stadje, voor de reusachtige overdekte truffelmarkt waar diverse truffelhandelaars hun mooiste truffels verkopen, maar ook rijst met

truffels, truffelolie, truffelcrème... Er is ook een eetstandje waar je een goddelijk omelet met truffels kunt eten. Tevens worden er allerlei leuke evenementen om de truffel heen georganiseerd in de gezellige oude binnenstad van Alba.

### BAROLO, BARBARESCO EN ROERO

Ook de wijnboeren in de regio kunnen rekenen op grote drukte in deze periode. Allereerst omdat de oogst in dezelfde tijd plaatsvindt maar vooral omdat ze veel bezoek krijgen van truffelliefhebbers en dat is niet voor niets. De klassieke combinatie met deze diamant van de keuken is de barolo en barbaresco. Maar in de streek drinken ze er steeds vaker roero bij, gezien de oplopende prijzen voor deze klassiekers. En dat is helemaal niet zo gek, want de druif (nebbiolo) en de regio zijn voor roero hetzelfde als voor barolo en barbaresco.

Het verschil is de rivier de Tanaro. Als je van Alba naar Canale rijdt en vervolgens naar Asti (roero) zie je veel bergen. Niet zo hoog als die in Serralunga (barolo) of Treiso (barbaresco) maar vooral erg steil en met een goede expositie naar de zon. Op deze bergen staan de druivenrassen arneis, favorita en barbera aangeplant maar vooral ook nebbiolo.

Het is duidelijk dat roero duidelijk minder naamsbekendheid geniet dan de twee B's. Naast de zachtere prijs, heeft Roero als bijkomend voordeel dat deze al vrij jong gedronken kunnen worden, wat zeker niet het geval is voor barolo en barbaresco. Roero biedt meer charme dan kracht en de tannines zijn iets minder strak, hoewel

een Roero Riserva die minimaal twee jaar fust heeft gehad, niet onderschat moet worden. En het fijne is, Roero Riserva kan ook goed ouderen! De DOCG Roero bestaat nog niet zo lang. Tot 1985 heetten de wijnen nebiolo d'alba. Daarna werd het roero en Roero Superiore als de wijn op hout had gelegen. Sinds 2015 is het DOCG roero en Roero Riserva voor wijnen met houtlagering

**'Stuk voor stuk zijn dit geweldige truffelwijnen'**

### FAMILIE NEGRO

Giovanni Negro van het wijnhuis Angelo Negro is er heel uitgesproken over: Roero moet een zekere elegantie tonen, nieuwe eikenhouten vaten moeten zeer beperkt worden gebruikt om zachtere tannines te krijgen. Roero moet toegankelijker zijn dan zijn burens aan de andere kant van de rivier. En gelukkig kun je bij de familie Negro kiezen, want ze hebben wijngaarden in alle 3 de DOCG's: roero, barbaresco en barolo.

De familie Negro woont al sinds 1670 in Piemonte, in het plaatsje Monteu Roero. Giovanni Negro, zijn vrouw Maria en hun kinderen Gabriele, Angelo, Emanuela en Giuseppe runnen hier een prachtig familiebedrijf. Ze kennen deze streek op hun duimpje. Ook zij vertellen niet waar ze hun truffels vandaan hebben maar als je er komt moet je blijven eten en dan serveren ze allerlei fantastische gerechten met truffels. Maria, de vrouw van Giovanni, gaf





ons een heerlijk recept, zie kader. Giovanni heeft een wijngaard in de gemeente Serralunga d'Alba waar hij heerlijke barolo maakt en 8 hectare in de cru basarin die tot de DOCG barbaresco behoort. Maar bovenal heeft hij wijngaarden aan de andere kant van de rivier de Tanaro, in het aangrenzende Roero-gebied. Stuk voor stuk zijn dit geweldige truffelwijnen, die het ontdekken meer dan waard zijn.

Wij stellen ze graag aan u voor:

#### **Roero Riserva San Giorgio**

Mooie geur van bloemen, pruimen en warmte. Rijk, kruidig, grote lengte met een zachte structuur.

#### **Barbaresco Riserva Basarin**

Aardse tonen, kruidigheid met pruimen en intensiteit. Hint van chocolade, mooie rijpe tannines en een stevige structuur.

#### **Barolo Serralunga d'Alba**

Duidelijk herkenbare nebbiolo- aroma's van rozen en violen. Verfijnd, klassiek met veel pit en power. Warmte, rijk, breed, lang.

Mocht u zelf eens op bezoek willen, kijk dan eens op hun website:  
[www.angelonegro.it/en](http://www.angelonegro.it/en)



## **Kipfilet met truffel**

### **INGREDIËNTEN -4 personen**

4 kipfilets  
80 gram verse zwarte truffel  
60 gram roomboter  
Zout, peper uit de molen.

### **BEREIDING**

- Verwarm de oven voor op 240 °C
- Snijd de kipfilets verschillende malen vrij diep schuin in. Borstel de truffels goed af en snijd ze in dunne plakjes. Stop ze in de opengesneden snedes van de kipfilet. Zout en peper de filets gul.

- Plaats de kipfilets in een ovenschaal. Snijd de boter in blokjes en bestrooi de kipfilets ermee.
- Plaats de ovenschaal midden in de oven en laat de filets ongeveer 10 minuten garen.
- Haal de kipfilets uit de oven en bedek ze met aluminiumfolie. Laat ze 10 rusten en serveer.





# Koel klimaat-wijnen

DOOR ROBERT HANDJES

## uit Zuid-Amerika

**W**ijnen uit een koel klimaat, vaak ook aangeduid als 'cool climate wines', je hoort er steeds vaker over spreken. Maar wat verstaat men hier eigenlijk onder. En waarom die belangstelling, wat maakt ze anders dan andere wijnen?

Je zou op het eerste gezicht denken dat wijnbouw vooral veel zon en warmte nodig heeft, dus hoe warmer, des te beter. Toch is dat niet waar, anders waren er volop wijngaarden in de tropen. Succesvolle wijnbouw vindt van oudsher plaats tussen de 30e en 50e breedtegraad. Door de eeuwen heen hebben wijnbouwers de meest geschikte druivenrassen voor hun specifieke omstandigheden geselecteerd. Naarmate het klimaat warmer is, wordt het steeds eenvoudiger tegen lage kosten volledig rijpe druiven te oogsten en dus succesvol wijn te maken: onder zulke omstandigheden zal de druif vaak al volledig rijp zijn, lang voor de herfst, met al zijn risico's van wind en regen, invalt en zijn de oogsten dus vaak overvloedig.

### 'cool climate wines'

Maar opvallend genoeg worden juist de mooiste wijnen doorgaans gemaakt van druiven die wat later in het seizoen rijp worden. Ga maar na, of het nu langs de Moezel in Duitsland, in de Bourgogne, Bordeaux, Rioja, Piemonte of in Toscane is, normaal gesproken worden de druiven ergens tussen half september en half oktober geogst. Voor de mooiste wijnen is telkens gekozen voor een druivenras dat op die specifieke plek pas in die periode rijp is. Alles wat een mooie wijn mooi maakt, de balans tussen alcohol en zuren, bij rood rijpe tannines en de ontwikkeling van verfijnde aroma's, wordt vooral bepaald in de laatste 4-6 weken van de rijping en de mooiste resultaten krijg je als het in die periode juist niet meer al te warm is (en

de nachten ook wat koeler), zodat de rijping heel geleidelijk en wat langzamer verloopt. Overigens is alles wel wat aan het verschuiven door de opwarming van het klimaat, waardoor van oudsher perfecte combinaties van druivenras langzaamaan wat minder perfect lijken te worden; een goed voorbeeld hiervan is de merlot die in bepaalde delen van Bordeaux de afgelopen jaren soms gewoon té snel rijp wordt.

Een groot risico van relatief laat oogsten is dat het weer kan omslaan en de kwaliteit van de oogst juist tegenvalt. Een heel opvallend kenmerk van wijnbouw in een koel klimaat is, dat binnen zo'n gebied de allermooiste wijnen vaak van die percelen komen waar de druiven net wat eerder rijp zijn dan in de omliggende percelen: de beste wijnen komen dan van de meest perfect rijpe druiven; de mindere wijnen zijn doorgaans dan wat minder omdat de druiven dan niet tot absolute perfectie zijn gerijpt. En bij een zomer en najaar met slecht weer kan de kwaliteit behoorlijk tegenvallen.

Heel anders is het bij wijnbouw in een uitgesproken warm klimaat: daar is het geen enkel probleem de druiven volledig rijp te krijgen en er kan tamelijk vroeg worden geogst: vaak zo vroeg dat de schillen en pitten nog niet eens volledig rijp zijn, terwijl de suikergehaltes al fors zijn en de zuren al wat aan de lage kant. Dat levert dat heel volle wijnen op met flink wat alcohol, wat minder zuren en vaak - in het geval van rood - wat 'groene' onrijpe kantjes door die niet geheel rijpe tannines. In zulke omstandigheden zie dan dat de allerbeste wijnen juist afkomstig zijn van plekken waar de druif juist wat later rijp wordt: de wijnboer zoekt voor zulke wijnen bijvoorbeeld de hoogte op: hoe hoger, des te koeler; iedere 100 m hoger is al snel 0,6°-1,0°C koeler, waarbij het effect 's nachts zelf vaak groter is.

Wijngebieden met een koel klimaat die van oudsher bekend zijn liggen vooral wat noordelijker in Europa (denk aan Duitsland, noord en midden-Frankrijk) en ook het zuiden van Nieuw Zeeland en in mindere mate Tasmanië maken al een tijd furore op dit gebied. Maar ook de belangrijkste wijnlanden van Zuid-Amerika kennen hun 'cool climate wine regions'.

### ARGENTINIË: PATAGONIË IS KOEL

De bekendste en veruit grootste wijnregio's van Argentinië, de 5e of 6e wijnproducent ter wereld, liggen relatief dicht bij de evenaar: Mendoza ligt op de 32e breedtegraad. Succesvolle productie van kwaliteitswijn is hier alleen mogelijk door wijngaarden op hoogtes tussen de 500-1.500 m boven zeeniveau aan te leggen. Maar het blijft een uitgesproken warme wijnregio. Maar de laatste decennia is een aantal visionaire wijnboeren begonnen om ook véél zuidelijker, in Patagonië, wijngaarden aan te leggen. Met zijn zeer droge, haast woestijnachtige klimaat met zeer heldere luchten en vaak haast vrieskoude nachten en met volop smeltwater van de Andesgletschers om de grond te irrigeren is wijnbouw uitstekend mogelijk: de druiven rijpen er langzaam en ze leveren prachtige, frisse, verfijnde, intens geurende wijnen op. Eén van de pioniers hier is de familie Fabre van het wijnhuis Phebus. Het is fascinerend om eens hun Cabernet Sauvignon Reservado uit Patagonië te proeven naast die uit Mendoza: twee compleet verschillende wijnen. Hetzelfde geldt voor de malbec en het is er zelfs koel genoeg om een schitterende merlot te produceren, getuige hun Gran Reservado Merlot.

### CHILI: EEN HEEL BIJZONDER GEVAL

Chili is een belangrijk -en steeds belangrijker- wijnland, met van oudsher vooral redelijk warme wijngebieden. Smal en zeer langgerekt als het is, zou je verwachten dat eventueel koele wijngebieden zich vooral in het zuiden van Chili zouden bevinden. Niets is minder waar:

veruit de meeste wijnbouw vindt plaats in de centrale valleien, tussen het kustgebergte (met hoogte tot ca. 1.000 m) en de Andes en die zijn in wezen allemaal tamelijk warm. Maar langs de gehele Chileense kust loopt een uiterst koude golfstroom, de Humboldtstroom, rechtstreeks afkomstig vanuit de wateren rond Antarctica. Dat zorgt ervoor dat de hellingen tussen kust en het kustgebergte een heel koel klimaat kennen, onafhankelijk van de breedtegraad. Iedere ochtend stijgt er een mist vanuit de Stille Oceaan op die als een dicht wolkendek over grote delen van de kust hangt. Pas in de loop van de middag breekt de zon door de wolken, zo laat dat het er nooit echt heel heet wordt. De afgelopen decennia hebben Chileense wijnproducenten de mogelijkheden van deze kustgebieden ontdekt en zijn er een aantal buitengewoon interessante wijngebieden ontstaan: niet plekken waar je grote hoeveelheden goedkope wijn produceert, maar echte 'terroirs' die zeer verrassende, bijzonder verfijnde wijnen van hoge kwaliteit kunnen voortbrengen. Dit soort gebieden zijn bij uitstek het domein voor druiven als de sauvignon blanc, de chardonnay en de pinot noir.

Eén van de bekendste koele gebieden ligt in de buurt van San Antonio, ten zuiden van de havenstad Valparaiso, met o.a. de Leyda valley, langs de monding van de Maipo. In deze koele

vallei liggen, op een hoogte van 150-240 m, op grindterrassen die ooit door de rivier hier zijn afgezet, een aantal prachtige wijngaarden, waaronder de 97 ha grote Las Terrazas-wijngaard van Ventisquero. De afstand tot de oceaan is slechts 8-9 km en het wordt hier zomers zelden of nooit warmer van 25°C. Ideaal voor een zeer langzame en gelijkmatige rijping.

## 'Chili, er is voor wijnliefhebbers een wereld te ontdekken'

### CASABLANCA VALLEY

Iets noordelijker, op een hoogte van 280-390 m en op slechts 25 km van de oceaan ligt Casablanca Valley, een fractie warmer dan Leyda; Casablanca was het eerste koele wijngebied dat in Chili tot ontwikkeling kwam en geldt nog steeds als het belangrijkste. De Tapihue-wijngaard die Ventisquero hier heeft meet 230 ha en is aangeplant met sauvignon blanc, chardonnay en pinot noir. De Pinot Noir Reserva die Ventisquero hier maakt is waarschijnlijk één van de beste Pinot Noirs ter wereld onder de € 10,-.

Echt een apart geval zijn de wijngaardjes die Ventisquero heeft aangelegd in het zuiden

van de Atacama woestijn, de droogste plek op aarde, op 675 km ten noorden van Santiago en ca. 25 km van de kust. In dit extreme klimaat, waar het dankzij de nabijheid van de oceaan én de grote afkoeling 's nachts in de heeste maanden toch nog warmer dan 27°C wordt maakt Ventisquero een aantal sublieme, expressieve wijnen op twee wijngaardjes van resp. 3,5 en bijna 10 ha groot. In wezen is dit één groot experiment van de bevlogen wijnmaker Felipe Toso dat al veel internationale erkenning heeft opgeleverd.

Tot slot: wat alle koele wijngebieden van Chili onderscheidt van vrijwel alle andere koele wijngebieden ter wereld is het feit dat er in het najaar eigenlijk nooit regen valt. Er kan dus, zonder enig risico, héél laat geoogst worden, onder héél koele omstandigheden. En dat is een voordeel waar 'cool climate' wijnbouwers vanuit de rest van de wereld met jaloeerse blikken naar kijken. Kortom: Chili, er is voor wijnliefhebbers een wereld te ontdekken.

## PROEFNOTITIES ARGENTINIË: PHEBUS PATAGONIË

### PHEBUS RESERVADO CABERNET SAUVIGNON, PATAGONIA

Met zijn dieprode kleur valt deze wijn allereerst op door zijn verfijnde aroma's van zwarte kersen met een vleugje mint en specerijen. De wijn is goed in balans en heeft een smaak van rijpe zwarte bessen, pruimen en tonen van cederhout. De afdronk is lang met een vleugje mineraliteit. 50% van de wijn heeft gedurende 12 maanden in Frans eikenhouten vaten gerijpt.



### PHEBUS GRAN RESERVADO MERLOT, PATAGONIA

Intens rood van kleur. Complexe aroma's van donker rode bosvruchten met hints van vanille en koffie. De smaak is mooi in balans, met een verfijnde structuur, mooi verweven zijdeachtige tannines en een heerlijke, lange afdronk. De wijn heeft gedurende 12 maanden in Frans eikenhouten vaten gerijpt.

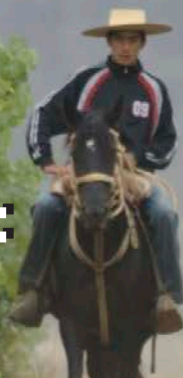


### PHEBUS RESERVADO MALBEC, PATAGONIA

De kleur is donkerrood wijn met een paarse weerschijn. De geur biedt frisse aroma's van rode kersen, zoethout en viooltjes. De stijl van de wijn is kenmerkend voor een Malbec uit Patagonië: elegant met een mooie structuur en rijpe tannines. 50% van de wijn heeft gedurende 12 maanden in Frans eikenhouten vaten gerijpt.



# Proefnotities Chili: Viña Ventisquero



1



## VIÑA VENTISQUERO RESERVA SAUVIGNON BLANC, CASABLANCA

Bleekgroen van kleur. Zeer frisse, expressieve geur van citrus en tropisch fruit, zoals limoen, grapefruit, ananas en peer met subtiele tonen groene kruiden en mineraliteit. Tintelende zuren, fris van smaak met volop citrusfruit, gevolgd door een minerale afdronk die de complexiteit van de wijn verder verhoogt. Heerlijk als aperitief en bij salades, zeevruchten, ceviche en vis.

1

## VIÑA VENTISQUERO GREY SAUVIGNON BLANC, HUASCO, ATACAMA

Opvallend zijn de intense aroma's van citrus en groene peper. De wijn is zeer fris en strak, heeft veel structuur, dankzij de krachtige zuren en is heel rijk van smaak met een fraaie mineraliteit in combinatie met citrus. Heel lange afdronk. 10 maanden gerijpt op de 'fijne lie' die regelmatig werd opgeroerd

2



2

3



## VIÑA VENTISQUERO RESERVA CHARDONNAY, CASABLANCA

Elegante, expressieve wijn, zacht en filmend van smaak. Opvallend zijn de aroma's van tropisch fruit, zoals papaja en ananas. Gedurende 6 maanden gerijpt op de fijne lie die geregeld werd opgeroerd, hetgeen de wijn extra complexiteit en een rijker mondgevoel verleent.

3

## VIÑA VENTISQUERO RESERVA PINOT NOIR, CASABLANCA

Een delicate wijn met zachte tannines en verrukkelijke aroma's van vers rood fruit, zoals aardbei en framboos en een vleugje specerijen. De rijping op eikenhout voegt daar een subtiele vanilletoets aan toe.

4



4

5



## TARA CHARDONNAY, ATACAMA

De geur is subtiel en verfijnd met aroma's van zoete komkommer en abrikoos en wat florale tonen. In de mond is de wijn fris, nerveus en heel mineraal, met een prachtige structuur en een interessante spanning. Opvallend is het zilte vleugje in de smaak, ongetwijfeld door de bijzondere ligging van de wijngaard. 50% rijpte 25 maanden op gebruikte vaten van Frans eikenhout. De wijn werd noch geklaard, noch gefilterd en vertoont dus een klein bezinksel.

5

## VIÑA VENTISQUERO GREY CHARDONNAY, CASABLANCA

De wijn heeft een complex, elegant bouquet. De aroma's van rijp tropisch fruit als ananas, mango en papaja versmelten met de subtiele minerale tonen, het vleugje citrus en de van het eikenhout afkomstige vanilletoets. Een hint van gedroogd fruit geeft de geur nog een extra accent. De zuren verlenen de wijn zijn structuur en frisheid. De afdronk is opvallend breed en lang. 80% Van de most vergist en rijpt 10 maanden op vaten van Frans eikenhout, waarbij de fijne lie regelmatig werd opgeroerd. Dat verleent de wijn extra complexiteit en maakt hem wat rijker.

6



6

7



## VIÑA VENTISQUERO GREY PINOT NOIR, LEYDA

Deze robijnrode wijn geurt verleidelijk naar rood en zwart fruit, zoals blauwe bosbes, zwarte pruim en framboos. De heel verfijnde tannine en mooie zuren geven de wijn zijn structuur waarin het rijpe fruit en het vleugje eikenhout prachtig tot zijn recht komt. De jonge wijn rijpte 12 maanden op vaten van Frans eikenhout, 15% daarvan was nieuw, 30% was 1 jaar oud en de rest van de vaten 2 jaar oud.

7

## TARA PINOT NOIR, ATACAMA

Fraai licht robijnrood van kleur. Complexe geur waarin kers en framboos zijn verweven met tonen van paddenstoel en een aards vleugje. In de mond frisse zuren, stevige tannine, goede structuur, veel mineraliteit en spanning en een lichte ziltheid. De wijn heeft 14 maanden gerijpt op gebruikte vaten van Frans eikenhout. De wijn werd noch geklaard, noch gefilterd en vertoont dus een klein bezinksel.

8



8

# Queulat

*De schoonheid van Chili, gevangen in een fles*

**C**hileense wijnen kennen voor de Nederlandse wijn drinker niet heel veel geheimen meer. Ze zijn breed verkrijgbaar in diverse prijsklassen en worden dan ook veel gedronken. Omdat Chili niet naast de deur is, is het land zelf een stuk minder bekend. Van de droogste woestijn ter wereld, de Atacama woestijn, in het Noorden tot de gletsjers van Patagonië in het Zuiden. Het land is 4329 kilometer lang, van noord naar zuid. Daardoor omvat het een groot aantal klimaatzones. De wijnbouw van het land vindt voornamelijk plaats in het midden van het land, maar de grenzen daarvan

schuiven steeds meer op. Zo heeft Viña Ventisquero ook al wijngaarden aangeplant in de Atacama woestijn.

In het Zuiden van Chili zijn meerdere gletsjers te vinden. Eén van die hangende gletsjers (Viña Ventisquero Colgante) is de Queulat gletsjer in het Queulat National Park. Het is een prachtig natuurverschijnsel. Het landschap van het Queulat National Park doet enigszins denken aan Noorwegen. Niet in de laatste plaats omdat het park aan een fjord ligt. Na een prachtige wandeling door een extreem groen landschap (op de meeste dagen van

het jaar regent het), sta je uiteindelijk oog in oog met een prachtige hangende gletsjer, met daaronder een gletsjermeer.

Viña Ventisquero werd geïnspireerd door de schoonheid van dit landschap en besloot de Gran Reserva wijnen te vernoemen naar deze gletsjer.



## VIÑA VENTISQUERO QUEULAT SAUVIGNON BLANC

De Queulat Sauvignon Blanc is afkomstig uit de Leyda Valley. Deze vallei ligt dicht tegen de kust aan. De zee is vanaf de wijngaarden goed te zien met helder weer. Dat is 's ochtends echter vaak niet het geval, omdat de ochtendmist vaak nog lang blijft hangen. Dat zorgt echter wel voor de nodige verkoeling die de sauvignon blanc druiven nodig hebben. De wijn is dan ook mooi fris met tonen van citrus zoals grapefruit en limoen, maar daartegenover staan ook groene tonen van vers gemaaid gras, groene asperges en een zekere kruidigheid. De wijn heeft mooie zuren en een heerlijke lange afdronk. Het is een heerlijke wijn om als aperitief te drinken maar past ook goed bij lichtere visgerechten of salades. Een match made in heaven is de combinatie met het Zuid-Amerikaanse gerecht ceviche. Rauwe vis die wordt gegaard in limoensap, en in veel versies met verschillende vissoorten, groentes en kruiden wordt bereid.



## VIÑA VENTISQUERO QUEULAT CARMÉNÈRE

De carménère druif wordt gezien als de nationale druif van Chili. De druiven waar deze Queulat van gemaakt worden, zijn afkomstig uit de Maipo Valley. Deze vallei wordt aan de ene zijde begrenst door het middelhoge kustgebergte en aan de andere zijde door de hoge Andes. Hierdoor is het klimaat perfect geschikt om de carménère goed rijp te krijgen. Het is normaal gesproken de druif die men in Chili als laatste oogst. De wijn wordt voor 12 maanden op eikenhouten vaten gelagerd in een mix van Frans en Amerikaans eiken. Meestal in de verhouding 80-20%. Een kwart daarvan zijn nieuwe vaten en de rest gebruikt. Daardoor krijgt de wijn wel de mooie aroma's uit het hout, zoals vanille, maar blijft fruit de boventoon voeren. In de neus komen eerst fruittonen van blauwe en zwarte bessen naar voren, maar ook meer aardse tonen en hints van koffie, chocolade en tabak zijn te herkennen. De wijn heeft veel body maar is zeker niet te zwaar. In de afdronk is ook een zekere kruidigheid en een klein pepertje te herkennen. Kenmerkend voor de carménère. Dat maakt de wijn een ideale combinatie met wildgerechten of mooie stoofschotels. Ook andere gekruide vleesgerechten, zoals spareribs, passen prima bij deze wijn.



## VIÑA VENTISQUERO QUEULAT SYRAH

Syrah is één van de specialiteiten van het wijnhuis Ventisquero. In elke prijsklasse slagen ze er in hier uitstekende wijnen van te maken. Met de Pangea als absolute topper. De Queulat Syrah is net als de carménère afkomstig uit de Maipo Valley. Bijzonder aan deze wijn is, dat er naast syrah, ook 4% viognier in zit. De aromatische witte druif. Juist dat aromatische karakter, ook al zit er maar een klein percentage in de wijn verwerkt, zorgt er voor dat de wijn wat expressiever wordt en er bloemige tonen in de geur naar boven komen. Ook in de Rhône vallei, waar syrah en viognier veel voorkomen is het niet ongebruikelijk om een klein beetje viognier aan een rode wijn toe te voegen. De Queulat Syrah heeft 12 maanden op Frans en Amerikaans eikenhout gelegen, waarvan slechts een klein deel nieuw was. De syrah heeft altijd een zekere kruidigheid, en dat komt ook in deze wijn duidelijk naar voren. Maar ook zwarte bessen, chocolade, zwarte peper en florale tonen zijn te herkennen. Door de kruidigheid past de wijn ook uitstekend bij wild, maar ook lams- of varkensvlees gaan prima samen met deze schoonheid uit Chili.





# Faustino gaat oerend hard op *Mañana Mañana Festival*

## Mañana Mañana Festival in Vorden

Ver weg van de grijze massa vond dit jaar (13 t/m 16 juni 2019) wederom het festival Mañana Mañana plaats. Dit vriendelijke, vrolijke en relaxte festival werd in 2013 voor het allereerst georganiseerd met als insteek zich te onderscheiden als meest relaxte festival van Nederland. Het feest streek neer in en om het wonderschone Kasteel Vorden en wordt georganiseerd in samenwerking met de eigenaresse van Kasteel Vorden. De natuur is het decor. Inmiddels is het festival uitgegroeid tot één groot feest voor jong en oud. Een beetje rondwandelen, muziek luisteren, mensen kijken, wat lekkers eten en uiteraard een wijntje drinken bij de Faustino wijnbar



## Faustino wijnbar

Voor het eerst in de Mañana Mañana geschiedenis stond er een wijnbar op het festivalterrein waar bezoekers de lekkerste, kwalitatief uitmuntende Faustino wijnen konden bestellen. De ideale plek voor de echte wijn liefhebber die wat meer wil dan

verkrijgbaar is aan de gewone bar. Bij de Faustino wijnbar konden festivalgangers kiezen uit de Faustino Cava semi-seco, Faustino V blanco, Faustino Crianza en de Faustino I Gran Reserva. Alle wijnen waren zowel per glas als per fles te bestellen en daar werd volop gebruik van gemaakt door de bezoekers.

## Wijnproeverij

Naast alle muzikale hoogstandjes en spectaculaire theateracts vonden er nog tal van andere activiteiten plaats op het festival. Zo werd er door Robert Handjes, brand manager wine bij De Monnik Dranken, tweemaal per dag een Faustino wijnproeverij gegeven in het Proeflokaal. Deze proeverijen werden duidelijk gewaardeerd door de festivalgangers, want in totaal namen 150 bezoekers deel aan de verschillende sessies. Onderwerp van de Faustino wijnproeverij was houtrijping.

Tijdens de proeverijen werd van alles verteld over de achtergrond van het wijnhuis Faustino, het productieproces van wijn en de verschillende wijnstijlen in Rioja (joven, crianza, reserva & gran reserva). Na deze uitleg werd al dat heerlijk uiteraard ook geproefd! Zowel de Faustino Crianza als de Faustino I Gran Reserva bleken erg goed in de smaak te vallen.

Veel proeverij deelnemers kwamen nadien nog langs in de Faustino wijnbar om hun persoonlijke favoriet nogmaals te proeven. Kortom, de Faustino wijnbar op Mañana Mañana 2019 was een groot succes!



Faustino  
Organic 2017



Faustino VII  
2017



Faustino  
Crianza 2016



Faustino V  
Reserva 2013



Faustino I Gran  
Reserva 2008



Faustino I Gran  
Reserva 2001



# Faustino wijnen op 22e editie van het Zwarte Cross festival

Wat in 1997 begon als een relatief bescheiden feestje 'in de wei van Teunis en Ans' in Hummelo, groeide uit tot het grootste festival van Nederland met 220.000 bezoekers, verspreid over drie dagen. Dit succes is grotendeels te verklaren door de grote diversiteit en de ongedwongen sfeer. Tussen het diverse aanbod aan eet- en drink stands, stond er dit jaar voor het eerst op de Zwarte Cross een heuse wijnbar.

Op de 22e editie van het Zwarte Cross festival, stond een hagelnieuwe Faustino wijnbar op de Theaterweide, waar bezoekers de meest fantastische Faustino wijnen konden bestellen. De Theaterweide bleek de perfecte locatie voor de Faustino wijnbar, aangezien de bezoekers van deze weide echte Bourgondiërs

zijn. Dit bleek wel uit het aantal bezoekers dat de weg richting de Faustino wijnbar had gevonden. Massaal werden er glazen **Faustino Cava Semi-Seco**, **Faustino V blanco**, **Faustino V Rosado**, **Faustino Crianza** en **Faustino I Gran Reserva** besteld. Vooral de Faustino Cava Semi-Seco en Faustino V Rosado bleken, vanwege de zomerse temperaturen, populair bij de bezoekers. De Faustino Cava Semi-Seco is perfect voor de liefhebbers van een wat zoetere bubbel. De cava heeft heerlijke complexe, fruitige aroma's met florale tonen en een mooie evenwicht tussen het fruit, de frisse zuren en het restzoet. De Faustino V Rosado is een prachtig heldere roze, met aroma's van frambozen en een florale toets. Smakelijk, expressief en lekker sappig met een plezierige afdrank.



## WIJNEN OP TAFEL BIJ ZWARTE CROSS

Naast een Faustino wijnbar, had de Zwarte Cross organisatie nog een attractie voor de echte fijnproever: festival sterrenrestaurant 'Le Carburateur.' In dit festival sterrenrestaurant, geleid door Rik Jansma (chef-kok van sterrenrestaurant De Basiliek in Harde-wijk), werden de heerlijkste gerechten geserveerd. De gerechten werden gecombineerd door de mooiste wijnen en onder het bladerdak konden bezoekers even heerlijk bijkomen en de glazen laten klinken.

Terugblikkend kan gesproken worden van een fantastische 22e editie van het Zwarte Cross festival. Wijnliefhebbers bleven nog lang hangen in de wijnbar en men genoot zichtbaar van de Faustino wijnen en de bijbehorende verhalen van het barpersoneel over het wijnhuis en de wijnen.

*'Een aantal fantastische wijn-spijs combinaties, geserveerd in dit festival sterrenrestaurant willen wij u niet onthouden:*

### 1. Croque Monsieur

Lauw warm met tomaat, mozzarella, kreeft en basilicum, geserveerd met een glas **Viña Ventisquero Grey Sauvignon Blanc**. Een wijn met de uitgesproken smaak van een Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland, maar dan met de elegantie van die uit de Loire.



### 2. Ganzenlever met paling

Groene appel en klavervuring, geserveerd met een glas **Château Bélingard Bergerac Blanc Moelleux**. Een frisse, lichtzoete wijn met tonen van wit fruit.



### 3. Heilbot met hazelnootboter

Bloemkoolstructuren en bladselderij, geserveerd met een glas **Domaine des Marronniers Chablis 1er Cru Montmains**. Een prachtig goudkleurige wijn, waarbij de aroma's puur, vederlicht en mineraal van karakter zijn.



### 4. Black Angus biefstuk met zilveruien jus

Zilveruien jus, bloemkoolstructuren en bladselderij, geserveerd met een glas **Viticchio Chianti Classico Riserva**. Een intense en krachtige wijn met een aangename kruidigheid (kaneel, nootmuskaat) en zachte tannines door de houtrijping.







# M&M'S

## door Niek Beute

**H**et najaar doet zijn intrede, de warmte van de laatste zomerdag wordt weggeblazen door de gure herfstwind. Het is tijd voor verandering. De natuur maakt zich los van al wat overtollig is en de mens zet zich schrap voor de eindejaars-rally met de jaarwisseling als finishlijn.

Met alle macht zoek ik naar middelen om me vast te houden aan het ritme van de zomer. Zo blijf ik in de auto nog altijd een zonnebril dragen en luister volhardend naar mijn lambada zomerhit cd. En ondanks de muziek die mijn stemming weer een boost geeft, zijn er twee andere prikkels die mijn stemming nog meer beïnvloeden.

Wellicht nog meer dan bij andere mensen, zijn sommeliërs erg gevoelig voor geur en smaak. Zo kan ik bij de geur van een wijn direct meegevoerd worden naar een moment of een plaats. Het is als een zintuigelijke tijdmachine. Ik kan zo zeggen waar, met wie en in welke situatie ik een bepaalde wijn heb gedronken. De ontroering van het moment kan me zo weer overmeesteren en ik beleef het moment alsof het nooit eerder heeft plaatsgevonden.

De afgelopen tijd betrap ik mezelf er op, dat ik op zoek ben naar producten, gerechten en wijnen die de zomer in zich dragen. Mijn aantrekkingskracht tot de zee en het vrijheidsgevoel dat het in mij oproept, maken dat het juist deze smaken zijn die voor mij de zomer belichamen. Er is één schelpdier dat zowel in de zomer als in het najaar te verkrijgen is. Het is mijn houvast aan de zomer, de oer-Hollandse mossel.

Een mosselpannetje kan een regenachtige dag weer doen oplichten. En als ik mosselen zeg, dan zeg ik in één adem muscadet. En om

precies te zijn muscadet sèvre et maine. De wijn afkomstig van de grillige koele en gure wijngaarden van de Loire. De wijngaarden aan de monding van de Loire rivier, vlak bij de ruige kustlijn van Normandië.

De muscadet sèvre et maine is de vloeibare vertaling van zijn omgeving en een ideale partner van de schelp en schaaldieren afkomstig uit de koude Noordzee. Je hoeft je ook nooit af te vragen of het wel of niet een droge wijn betreft, want droog zijn ze altijd.

Het is de muscadet van domaine de l'epinay die mij zowel de zomer als het najaar door helpt. Bij iedere slok heb je het idee dat de koele zilte zeelucht over je wangen schuurt. En tegelijkertijd heeft het iets kwetsbaars. De geur van bloesem en vederlicht perenfruit geven de wijn een ontwapenend parfum. De luchtigheid waarmee het zich laat drinken en het verrassend lage alcoholpercentage geven de wijn een gemoedelijk voorkomen. Maar vergis je niet, een wijn hoeft niet dik en zwaar te zijn om groots te zijn in zeggingskracht.

De druif die aan de basis staan van de muscadet sèvre et maine heet melon de bourgogne. Deze weet goed stand te houden in dit onstuimige gebied. Ook weet het als geen ander de dreiging van de granieten bodem weer te geven in de wijn. Niet als een zware bas dreun, maar als een lange stenige echo. En waar de eerste slok van de wijn je wellicht het idee kan geven dat het een wijn is van hoge zuren, merk je al gauw

dat het een wijn is met een hoge frequentie. Dat het de stenige striktheid is die de wijn zo intens maakt en dat de zuren daar wat kwispelend omheen bewegen.

Het is zonder twijfel een van de weinige wijnen die de verkwikking voor de zomer weet te combineren met het onstuimige van het najaar. Het is als yin en yang: de ideale twee-eenheid met mosselen. En mijn belangrijkste hulpmiddel om geleidelijk toe te geven aan de komst van het najaar.

## 'Geniet van het geluid van de gure najaarswind'

Voor alle wijnliefhebbers, dit is een wijn om te ontdekken! En heb je meer zin in oesters, dan is dat geen probleem! Veel sommeliërs roepen al jaren dat muscadet eigenlijk de beste combinatie is met oesters. Ik schenk me nog een glas van de muscadet van domaine de l'epinay in, en geniet van het geluid van de gure najaarswind. Ik hef mijn glas, op muscadet, op melon de bourgogne en domaine de l'epinay.



**Niek Beute** is sommelier en vooral wijnfanaat. Met het multimediale wijnplatform *Vinoniek* ambieert hij een wijnwereld te scheppen waar een ieder die een passie heeft voor de nectar van de goden in kan binnenwandelen.



# Ontdekkingsreis

## Beaujolais

**Met zijn golvende wijngaarden, groene dalen, oude dorpen en stille gehuchten is de Beaujolais een van de mooiste streken van Frankrijk. De toeristische drukte, zoals je dat in noorderbuur Bourgogne ziet, is hier niet te vinden. Alles is nog rustig en tussen de middag, als iedereen aan tafel zit, is er echt geen hond op straat. Behalve in de oogsttijd, want dan is er een invasie van zo'n 35.000 vendangeurs. Zij plukken alle druiven met de hand, want dit is verplicht in de Beaujolais.**

De Beaujolais is het koninkrijk van de gamay oftewel volledigheidshalve de gamay noir à jus blanc. Voor de rode wijnen wordt alléén deze druif gebruikt. Ook maakt men een beetje witte wijn van chardonnay, beaujolais blanc genaamd. Maar bijna 99% van de wijnen zijn rood en dus wordt de Beaujolaisstreek volledig gedomineerd door de aanplant van de gamay. Dat deze druif juist hier zo goed gedijt, heeft voornamelijk te maken met de ondergrond. Vrijwel overal in de Beaujolais bestaat de bodem uit graniet en/of kalk.

### DE GAMAY

De gamay is een lastig te telen klein druifje, want hij produceert weinig uitlopers en blad en is nogal gevoelig voor ziekten. Om kwaliteitswijnen te kunnen maken van gamay moet de opbrengst laag worden gehouden. In de Beaujolais doen ze dit door de wijnstokken heel dicht bij elkaar te zetten, waardoor er meer competitie tussen de stokken ontstaat. Daarnaast worden de wijnstokken regelmatig gesnoeid. Uiteraard heeft de arme graniet/kalk bodem ook een grote invloed op de opbrengsten.

### HISTORISCHE HOOFDSTAD BEAUJEU

Beaujeu, de historische hoofdstad van de regio, en de naamgever van de streek, is vrij druk. Men denkt dat hier al in de tijd van de Romeinse bezetting, zo'n tweeduizend jaar geleden, wijnbouw was. Het is niet geheel duidelijk of de Romeinen de wijngaarden zelf hebben aangeplant of dat deze er al eerder waren.

De eerste schriftelijke bewijzen van wijnbouw in de Beaujolais stammen uit 956, als de eerste heer van Beaujeu wordt benoemd en deze naam voor het eerst wordt genoemd.

Het economische centrum van de Beaujolais is Villefranche. Deze stad ligt in het zuidelijkste deel van de Beaujolais, daar waar men de AOC Beaujolais maakt. Omdat de AOC Beaujolais minder aanzien heeft dan de crus, trekt dit zuidelijke gebiedsdeel minder bezoekers. Maar qua landschap is het vele malen mooier. Wie de slingerende route volgt van de 'pierres dorées', de gouden stenen die voor veel gebouwen werden gebruikt, krijgt na elke bocht een nieuw adembenemend plaatje. Dit geldt zeker voor het dorpje Oingt, dat bekend staat als één van de mooiste dorpjes van Frankrijk. De zuidelijke Beaujolais wordt niet voor niets "klein Toscane" genoemd en is het bezoeken meer dan waard.

Het noordelijke deel van de Beaujolais heeft, in tegenstelling tot het zuiden, meer graniet in de ondergrond. De toenemende hoeveelheid graniet in de ondergrond zorgt voor meer diversiteit in de wijnen. Hier heten de wijnen Beaujolais Villages of krijgen de wijnen namen van een tiental gemeentes, die de 'cru' status hebben gekregen.

Men onderscheidt 10 Crus du Beaujolais:

**Zacht en licht:** Chiroubles, Brouilly, Régnié

**Redelijk stevig:** Fleurie, Saint Amour, Côte de Brouilly, Juliéna

**Crus die oudering verdienen:** Chénas, Morgon, Moulin à Vent

## ROUTE DES VINS

Om alle crus te bezoeken, kun je het beste de Route des Vins du Beaujolais volgen. Deze route leid je door 36 gemeentes en de belangrijkste toeristische attracties. Ieder jaar wordt de wijnroute uitgebreid, maar momenteel heeft de Route des Vins du Beaujolais een lengte van 140km. Op [www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com) (in de rubriek Wine Tourism onderaan) staat meer informatie over de wijnroutes en is tevens een audiotour te downloaden.

Op de wijnroute, in het plaatsje Juliéna, staat het wijnhuis van de familie Perrachon. Dit dorp is vermoedelijk vernoemd naar Julius Caesar, wat het vermoeden van wijnbouw in de tijd van de Romeinse bezetting nogmaals kracht bij zet. Het is dus zeer waarschijnlijk dat de wijnbouw in deze cru meer dan 20 eeuwen historie heeft.

In Juliéna is het voornamelijk in de weekenden druk omdat dan de wijnliefhebbers uit de omgeving wijnen komen proeven en kopen in de diverse caves maar ook om te eten bij de Le Coq à Juliéna of bij Alain Bléton die een sterrenrestaurant en een bistro heeft op het dorpsplein: Hotel & Restaurant La Rose. Ook de Bouchon de Juliéna, die weliswaar een simpelere keuken heeft is een leuk adres in het dorpje.

De gastronomie in de Beaujolais is zeer veelzijdig. De keuken is geïnspireerd op tradities uit Lyon, de Franse gastronomische hoofdstad die op enkele kilometers ligt. In de Beaujolais vind je een overvloed aan kwaliteitsproducten, die bovendien goed combineren met de Beaujolais wijnen. Ze zijn bijvoorbeeld een goede match met het lokale gerecht 'Coq au Vin'.

## FAMILIE PERRACHON

Bij de familie Perrachon in Juliéna op Domaine Les Mouilles, kun je naast de Juliéna ook de wijnen van hun andere percelen o.a. afkomstig van diverse crus proeven. Het domaine Laurent Perrachon werd opgericht in 1877, maar de familie Perrachon vestigde zich al in 1601 in Juliéna. Nu staat de 7e generatie wijnmakers aan het roer van dit familiedomein, waar de kunst van het wijnmaken van vader op zoon wordt doorgegeven met als belangrijkste doel: de essentie van het terroir tot uiting brengen in de wijnen.

*Vakantie tip van ons:*



### OVERNACHTEN BIJ PERRACHON

Wist u dat u kunt overnachten op het wijngoed? De familie Perrachon verhuurt een prachtig vakantiehuis met zwembad, geschikt voor 8 tot 14 personen. De perfecte plek om de wijngaarden en wijnen van Perrachon te ontdekken en van het échte Beaujolais-leven te genieten!



Laurent en zijn zonen Maxime en Adrien maken prachtige wijnen van oude wijnstokken die gemiddeld tussen de 45 en 60 jaar oud zijn. De wijngaarden worden op een duurzame wijze bewerkt, het gras mag blijven staan tussen de wijnstokken en de bodem wordt machinaal in plaats van chemisch behandeld. De huidige generatie kent ieder 'climat' op zijn duimpje, zodat zij iedere wijngaard met zijn eigen karakteristieken zo kunnen bewerken dat het de mooiste wijnen oplevert.

Het proces van wijn maken toont veel gelijkenissen met het maken van een klassieke Bourgogne. Tussen de 25 en 100% van de druiven worden ontleend afhankelijk van het gewenste resultaat, behalve voor de Beaujolais AOC wijnen. Het domaine maakt gebruik van druifeigen gistcellen. De vergisting van het druivensap is een lang proces om zo een breed pallet van smaken, complexiteit en structuur te verkrijgen in de wijnen. Opvoeding van de wijnen gebeurt in de uit 1701 stammende gewelfde kelders van het domaine. Daar is ook een klein museum ingericht van oude gebruiksvoorwerpen uit de wijnbouw.

## Fleurie

De **Fleurie** van Perrachon wordt gemaakt van hele oude wijnstokken, 'vieilles vignes', die wel 80 jaar oud zijn. In totaal heeft de familie 1,1 hectare wijngaard in de appellatie Fleurie, waarvan de grootste Charbonnières heet en een helling heeft van 25%. Moeilijk werken daar, dat is duidelijk. Dit is een vrolijke maar tegelijkertijd serieuze wijn die verleidt door zijn bloemetjesparfum, zijn sappige fruit en zijn smaak die tegelijk stevig en soepel is.



## Juliéna

De **Juliéna** van Perrachon heeft als ondertitel 'roche bleue' refererend aan de kleur van de granieten bodem waar de wijnstokken op staan. Omdat de familie al een paar honderd jaar in Juliéna woont, hebben ze in de loop der tijd wel een aantal wijngaarden gekocht. Overal kleine stukjes met nu een totaal oppervlak van 5,3 ha. Door de 9 maanden lagering in grote houten fusten is dit een meer doortimmerde wijn met voldoende tannines, die gemakkelijk ouder kan worden. Ook vind je een intense fruitigheid (aardbeien, frambozen, aalbessen en kersen) en een stevige kleur.

## Morgon Côte de Py

De **Morgon Côte de Py** is een van de juwelen van het huis Laurent Perrachon. De Mont du Py is een 350 meter hoge berg bij Morgon, een overblijfsel van een vulkaan. De zacht glooiende hellingen zijn haast overal met druivenstokken bedekt want de ondergrond is er bijzonder geschikt voor wijnbouw. Er zit verveerd graniet en leesteen met ijzersporen in de bodem. Men noemt dit grondtype 'roche pourrie' en dat geeft bijzondere wijnen. Alleen de wijnen die van deze berg komen mogen deze extra naam dragen terwijl de anderen alléén Morgon mogen heten. Deze wijn heeft een aroma van kersen, ja bijna kirsch. Door de vulkanische ondergrond heeft de Morgon Côte de Py minder zuren dan de andere crus uit de Beaujolais. Bovendien is hij gul, zacht en rond maar wel met een stevige structuur. Het is daarom geen wonder dat deze top-Morgon beschouwd wordt als een geslaagd alternatief voor rode Bourgogne.



### INGREDIËNTEN - 4 personen

- 4 kippenpoten
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 200 gram gerookt mager spek
- Klontje boter
- 2 eetlepel bloem
- 500 ml rode wijn
- 5 takjes tijm
- 250 ml kippenbouillon
- 3 blaadjes laurier
- 250 gram kastanjechampignons



### BEREIDING

Pel en snipper de uien, doe dit ook met de knoflook. Verwarm een braadpan op hoog vuur met een scheutje olijfolie en een klontje boter. Bak hierin de kip rondom bruin. Haal de kip uit de pan en bestrooi met zout en peper.

Zet het vuur laag en fruit de ui en knoflook in het braadvocht van de kip. Voeg hier het spek aan toe en roer de bloem erdoor. Bak de bloem ongeveer vijf minuutjes mee (hij moet echt garen, anders krijgt je gerecht een bloem-smaak) en blus af met de rode wijn. Voeg de tijm en bouillon toe en breng aan de kook.

Voeg nu ook de kip en laurier toe aan het vocht, draai het vuur laag en gaar de kip met de deksel op de pan ongeveer een half uur. Snijd de champignons in vieren en voeg ze tien minuten voor het einde van de kooktijd toe aan de coq au vin.

Serveer met bijvoorbeeld gesmoorde worteltjes (lekker met een klontje roomboter en verse peterselie) en (gebakken) aardappeltjes.

# Onbekend maar niet onbemind: *Rossignola*



**H**et wijnland Italië met haar prachtige wijnen heeft ook een groot aantal onbekende druivenrassen die buiten de landsgrenzen nauwelijks bekend zijn maar die menig wijnliefhebber zeker wel eens in zijn of haar wijnglas heeft aangetroffen. Zonder het zelf te weten, overigens.

## VENETO

In het Noordoosten van Italië vinden wij de wijnstreek Veneto. Een streek met de hoogste opbrengst per hectare van heel Italië en een streek die daarom toch vooral bekend staat als de massaproductiegebied. Veel makkelijk drinkbare wijnen, laag geprijsd, komen hier vandaan. Maar ook een paar meer serieuze pareltjes zoals soave, bardolino en valpolicella. Van laatstgenoemde worden ook prachtige amarone- en ripasso wijnen gemaakt. Op pagina 4 & 5 valt hier het nodige over te lezen. Het klassieke druivenmengsel voor valpolicella wijnen is corvina veronesa, rondinella en molinara. Maar ook een druivenras als Rossignola mag worden aangevend. Evenals cabernet franc overigens, maar dat is weer een ander verhaal....

## ROSSIGNOLA

Rossignola is een blauwe druif die bijna uitsluitend wordt geteeld in de Veneto-regio. De naam rossignola werd voor het eerst genoemd in de 19e eeuw maar werd al langer verbouwd en was zeker al veel langer bekend. Maar dan onder de naam rossetta del Lago. Onderzoek door de Italiaan-

se botanicus Ciro Pollini (1782-1833) bracht aan het licht dat er in ieder geval vanaf 1818 serieuze aanplant van de rossignola plaatsvond.

Rossignola is een laat-rijpend druivenras, niet zelden gevoelig voor de nodige ziekten in de wijngaard. Een wijndruif ook met een hoge opbrengst. Door wintersnoei voorkomt men dat de druif een nietszeggende en nog vlakke wijn oplevert.

## 'Serieuze pareltjes zoals Soave, Bardolino en Valpolicella'

Voor de rossignola gebruikt men ook wel eens het synoniem rossignola di Montagna en dat brengt veel mensen nogal eens op het verkeerde been als of de rossignola verwant zou zijn aan de rosetta di Montagna. Maar dat is zeer zeker niet het geval. Ook wordt rossignola wel eens verward met de in Lombardije aangeplante rossola nera, een directe nakomeling van nebbiolo.



## SALADE MET PADDENSTOELEN EN GEGRILDE BIEFSTUK

### Wijntip

Domaine de Mauperthuis,  
Bourgogne AC Pinot Noir



### INGREDIËNTEN - 4 personen

3 kogelbiefstukken  
zout en versgemalen peper  
4 el olijfolie  
8 roseval aardappelen  
250 g  
kastanjechampignons, in  
stukken  
100 g shii-take, in stukken  
2 teentjes knoflook,  
gehakt  
2 tl tijmblaadjes  
100 g gemengde sla  
Voor de dressing: 1 el  
balsamicoazijn  
1 tl honing  
1 tl mosterd  
2 el olijfolie

### BEREIDING

Neem de biefstukken een half uur voor bereiding uit de koelkast. Bestrooi ze met zout en peper en bestrijk ze met een kwastje olie. Zet de aardappelen ongeschild op met water en zout en kook ze in circa 10 minuten gaar. Giet ze af en laat afkoelen tot ze lauw zijn. Snijd ze in partjes, bestrooi met zout en peper en schep er twee eetlepels olijfolie doorheen. Verdeel de aardappelen over vier borden. Verwarm ondertussen twee eetlepels olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen op hoog vuur bruin. Voeg de knoflook en tijm toe en bak nog een minuut mee. Verwarm de grillpan en grill de biefstukken aan beide kanten circa 2 minuten, zodat ze van buiten mooi bruin en van binnen rosé zijn.

Klop van de azijn, honing, mosterd en olie een dressing en breng die op smaak met zout en peper. Schep de dressing door de gemengde sla en verdeel dit over de aardappelen. Schep de paddenstoelen erop. Snijd de biefstukken in dikke plakken en verdeel deze over de salade. Maal er nog wat peper over en serveer direct. Lekker met brood en aioli (knoflookmayonaise).

## FARFALLE MET KIPROOMSAUS

**Wijntip**  
Andeluna Altitud  
Chardonnay



### INGREDIËNTEN - 4 personen

3 kiplets, in blokjes  
gesneden  
300 g farfalle  
1 bakje bospaddenstoelen,  
schoongeborsteld en  
gesneden  
1 courgette, in blokjes  
2 rode uien, 1jn  
gesnipperd  
2 eetlepels olie  
Bakje roomkaas  
Bieslook, gesneden  
Pijnboompitten

### BEREIDING

1. Kook de farfalle volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Verhit de olijfolie en bak de uitjes en de kipletblokjes. Voeg de roomkaas en de courgette toe en laat zachtjes sudderen, doe daarna de bospaddenstoelen erbij.
3. Voeg als de kip gaar is, de uitgelekte farfalle erbij.

4. Bak in een droge koekenpan de pijnboompitjes lichtbruin en doe er wat zout bij.

5. Verdeel de farfalle over de borden en strooi er de pijnboompitjes en bieslook over.



## SALADE MET PADDENSTOELEN EN GEGRILDE BIEFSTUK

### INGREDIËNTEN - 4 personen

1000 g tomahawk-steak  
20 g roomboter  
2 takjes rozemarijn  
5 eetlepels mayonaise  
2 teentjes knoflook,  
geperst  
15 g peterselie, gehakt  
1 courgette, in schuine  
plakken  
1 aubergine, in schuine  
plakken  
2 rode paprika's, in  
parten  
Olijfolie  
Peper en (zee)zout

### BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 150 graden. Bestrooi de steak met grof zout. Bak de steak in een gloeiendhete pan in 3 eetlepels olijfolie 2 minuten per kant bruin en voeg ondertussen 20 gram roomboter toe.
2. Leg de steak in een braad slede met rooster met de takjes rozemarijn erop en bak het vlees in

ongeveer 20 minuten tot een kern temperatuur van 52 graden. Laat het vlees 10 minuten rusten voor het wordt aan gesneden. Bestrooi het met versgemalen zwarte peper.

3. Meng mayonaise, 50 milli liter olijfolie, knoflook en de helft van de peterselie met elkaar tot een mooie aioli.
4. Schep de groente door 0,5 dl olijfolie en gril er mooie strepen op in een grillpan. Breng het gerecht op smaak met zout en peper en strooi de resterende peterselie eroverheen.
5. Serveer het vlees in tranches op een stoere plank met de geroosterde groenten en een schaalje aioli.



**Wijntip**  
Viña Ventisquero  
Reserva Syrah



# Ook van druiven, maar geen wijn: Carlos I Brandy



**Carlos I Brandy, wellicht de meest bekende premium brandy ter wereld. Een icoon van Osborne die voornamelijk vanwege haar kwaliteiten wordt geroemd en is vernoemd naar een gelijknamige Spaanse koning. Carlos I, gemaakt volgens het solera systeem, is een reserva wat betekent dat de brandy minimaal 1 jaar vatlagering heeft ondergaan.**

**H**et maken van de Osborne brandy's is een traditie die doorgegeven wordt van generatie op generatie, het betreft een combinatie van wetenschap, kunst en ervaring. Deze facetten garanderen een brandy van constante kwaliteit die faam heeft gemaakt, ver buiten het beschermde regionale herkomst gebied, D.O. Jerez. Een brandy mag de beschermde herkomst benaming D.O. Jerez voeren op het moment dat de "aging" van de eau-de-vie heeft plaatsgevonden binnen de grenzen van Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria en Sanlúcar de Barrameda.

Het proces begint met het selecteren van de beste autochtone Spaanse wijndruiven. Vervolgens vindt de distillatie plaats in koperen stills volgens de ambachtelijke Arabische methode Tomelloso. Deze "handcrafted" methode wordt nog maar door een handvol traditionele Spaanse brandy distilleerderijen gehanteerd.

Na het distillatieproces rust het distillaat voor minimaal 1 jaar op Amerikaanse eikenhouten vaten die daarvoor zijn gebruikt voor de vatrijping van premium Oloroso- en Amontillado sherries.

## Extra info Osborne

Het begon allemaal zo'n 240 jaar geleden toen een pionierende Engelse koopman uit Exeter genaamd Thomas Osborne verhuisde naar het

Spaanse Cadix om een handelsbedrijf te starten in met name wijn. In dit tijdperk werd het merk Osborne bekend mede doordat Thomas Osborne twee premium sherry vaten wist te verkopen in 1845 aan de "royal family". Sherry is de bakermat voor het succes van het merk Osborne. De versterkte wijn met de Spaanse stier op het etiket is tot op de dag van vandaag dan ook nog steeds het paradepaardje van de familie.

Maar we mogen zeker niet voorbijgaan aan de uitstekende port van dit merk en niet te vergeten de brandy.

Osborne produceert uitstekende port. Voor de ports van hen worden bekende port druiven gebruikt als touriga nacional, touriga francesca, tinta roriz, tinta amarela, tinta barroca, malvasia fina, codega en Gouveio afkomstig uit de Douro Vallei. De wijnen worden gebotteld in de bekende havenstad Vilanova de Gaia, vlakbij de stad Porto. De naam Osborne op de fles garandeert een uitstekende kwaliteit port.

## Proefnotitie:

Een vatgelagerde brandy met diepe amber kleuren en een gouden gloed. Erg intens, goed in balans met aroma's van vanille, tabak en mooie subtiele suikers.





# Rode Mostoduva

De wijnen van Capetta; een tikje minder alcohol en heerlijk fruitig!

**O**pgericht in 1953 door Francesco Capetta is Capetta nog steeds een familiebedrijf. Het bedrijf maakt heerlijke fruitige wijnen met een lager alcoholpercentage. De diverse druiven voor de Capetta wijnen zijn afkomstig van de eigen wijngaarden maar ook van boeren waar de familie al vele jaren mee samenwerkt. De wijnen zijn vanzelfsprekend verbonden met de Piëmonte. Een zeer gerenommeerde wijnstreek in het noorden van Italië en de bakermat van een reeks prachtige wijnen zoals Barbera, Dolcetto en Barolo.

Er was altijd al een witte Mostoduva Frizzante en nu is er ook een Rosso variant aan toegevoegd. Eveneens Frizzante. We stellen ze graag aan u voor:

## CAPETTA MOSTODUVA ROSSO FRIZZANTE

Deze fraaie rode, zoete, licht-mousserende wijn is afkomstig uit Piëmonte en heeft slechts 5,5% alcohol. Met zijn verrukkelijke aroma's van kleine rode vruchten, zijn licht-mousserende karakter en de friszoete smaak is dit de ultieme terraswijn.

'Een heerlijke verkwikkende terraswijn'

## CAPETTA MOSTODUVA FRIZZANTE

Deze fraaie witte mousserende wijn is afkomstig uit Piëmonte en heeft slechts 3% alcohol. Het licht mousserende karakter en de friszoete smaak maakt dit een heerlijke verkwikkende terraswijn.



# Cru van de maand November:

## Château Cantemerle 2016 – Haut Médoc

Château Cantemerle, 5e Grand Cru Classé, ligt tussen de gemeenten Macau en Ludon. Château Cantemerle werd een jaar later aan de beroemde classificatie van 1855 toegevoegd en is daarmee één van de zeer zeldzame wijzigingen. De enige andere wijziging tot nu toe is het in 1973 promoveren van Château Mouton-Rothschild - Pauillac van 2e Grand Cru Classé naar 1e Grand Cru Classé.

### Wijngaarden Château Cantemerle

Van 1576 tot 1892 was het domein in bezit van de familie Villeneuve en van 1892 tot 1980 van de familie Dubos tot het in 1981 gekocht werd door SMA een grote verzekeringsmaatschappij. De faciliteiten werden volledig vernieuwd en wijngaarden werden opnieuw aangeplant. De totale oppervlakte van de wijngaarden is momenteel 93 ha met een aanplant van cabernet sauvignon (64%), merlot (27%), cabernet franc (5%) en petit verdot (4%). De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 35 jaar. In totaal worden er 600.000 flessen geproduceerd, waarbij 70% van de oogst wordt gebruikt voor de eerste wijn "Château Cantemerle" en 30% wordt gebruikt voor de tweede wijn "Les Allées de Cantemerle."

### Château Cantemerle 2016

Château Cantemerle 2016 is een Bordeaux van de meer klassieke soort. De blend bestaat voor 52% uit cabernet sauvignon, 39% merlot, 5% cabernet franc en 4% petit verdot. Verantwoordelijk voor het vinificatieproces is oenoloog Eric Boissenot. De druiven worden met de hand geplukt en zorgvuldig gesorteerd. Vervolgens vindt de vergisting plaats in houten vaten, RVS en in betonnen cuves. Deze laatste worden meer en meer gebruikt omdat daarmee de temperatuur tijdens de gisting beter kan worden gereguleerd. Uiteindelijk rijpt de wijn twaalf maanden op Franse eikenhouten vaten waarvan 40% nieuwe vaten zijn.

Château Cantemerle 2016 is een rijke en gracieuze wijn met aantrekkelijke aroma's van houtrook, ceder, cassis en viooltjes. In de mond fijne tannines, fruit en kracht waarbij de fenomenale finale lang blijft hangen.

### Wat kenners ervan vinden:

<b>Decanter:</b>	<b>93/100 punten</b>
<b>James Suckling:</b>	<b>94-95/100 punten</b>
<b>Wine Enthusiast:</b>	<b>95/100 punten</b>



# Favorieten van de redactie

## Herfstwijnen



**Mike Overvliet**  
Favoriet: Yarden Syrah.

Een wijn afkomstig van Golan Heights Winery uit Galilea. Yarden is de Hebreeuwse naam voor de Jordaan. En deze syrah houdt het midden tussen een wijn uit de 'oude wereld' en de 'nieuwe wereld'. De wijn heeft een uitbundig bouquet van cassis, wilde bessen, frambozen en bosbessenjam. Vaak een kenmerk van 'nieuwe wereld' wijnen. Daarnaast bezit de wijn tonen van tabak, eiken, kruiden en chocolade met een tikkeltje aardigheid. Het is juist de aardigheid en de lengte van de wijn wat mij doet denken aan een wijn uit de 'oude wereld', Europa dus.



**Joke Holster**  
Favoriet: Rinazzo Syrah uit de Tenute serie van Carlo Pellegrino uit Sicilië.

De syrah op dit kleine wijngoed (11 ha) van de familie Pellegrino heeft geen gemakkelijk leven. De wijnstokken staan op zo'n 100 meter hoogte en de bodem is arm met voornamelijk zand en een beetje klei. Overdag zijn de temperaturen extreem hoog, bijna een woestijn, maar 's nachts daalt het kwik ver. Ook is er niet veel water waardoor de druiven klein blijven en een dikke huid krijgen. En als je dan het resultaat ziet: een kruidige donkerrode wijn met elegante aroma's van kruidnagel, rozemarijn, zwarte peper en granaatappel. En vooral die fluweelzachte afdrank maakt hem zeer verleidelijk. Ik drink hem bij een rib-eye of een stoofschotel.



**Bouke Wijlens**  
Favoriet: Alvi's Drift Signature Shiraz

Syrah en shiraz: twee namen voor dezelfde blauwe druif. Van oorsprong (en nog steeds) is syrah de ster van de wijnen uit de Rhône, maar dit is bij lange na niet de enige streek waar de Syrah aangeplant staat. Ook in Zuid-Afrika doet de Syrah het uitstekend en de Signature Shiraz van Alvi's Drift is daar het perfecte bewijs van. Een elegante shiraz, met heerlijke aroma's van rode bessen, witte peper, chocolade en een vleug van vanille. Het houtgebruik, het fruit en de tannines zijn prachtig met elkaar verweven en de afdrank is lang. Perfect te combineren met gegrild of geroosterd rood vlees en, handig met de herfst in aantocht, wild en stoofpotten.



**Patrick van Egmond**  
Favoriet: Viña Ventisquero Grey Syrah

Syrah behoort toch echt wel tot mijn favoriete druivenrassen. Het zijn doorgaans wijnen met spanning, kracht en diepgang, ook door de kruidigheid. De Grey Syrah van Ventisquero is één van mijn favoriete syrah wijnen. Chili is een land waar de syrah het uitstekend doet en Viña Ventisquero mag met recht een syrah specialist genoemd worden. Dit niet in de laatste plaats door de expertise van de Australische wijnmaker John Duval. In een volle en krachtige wijn zoek ik tannines, mits niet te overheersend, rijp fruit en andere smaakcomponenten die een wijn spannend maken. Dat is allemaal in deze wijn te vinden, onder andere door de houtlagering van 18 maanden, waarvan een derde op nieuw eiken vaten. Het mooie is dat deze wijn ook heel mooi kan ouderen. Hoewel de flessen daar doorgaans de kans niet voor krijgen.



**Robert Handjes**  
Favoriet: Domaine de la Brunely Gigondas

Als de avonden korter worden heb ik vaak zin in een wijn die de warmte van de voorbije zomer nog even terugbrengt en die past bij een wat steviger gerecht. Zo'n wijn is de prachtige Gigondas van Domaine Brunely, een imponerende, grootse wijn van heel oude wijnstokken: diep van kleur, met een rijke geur van de grenachedruif. Mondvullend, bijna wulps van smaak. Het fruit bulkt haast over de tannines heen. Verrukkelijk bij gebraden vlees, geweldig bij een langzaam gegaarde beenham.





# Wijnfestival

## De Nacht van de Wijn

**De eerste editie van de Nacht van de Wijn is een feit. Een nieuw wijnfestival met muziek, het grootste wijncollege van Nederland, foodtrucks, de populairste druif van Nederland 2019 verkiezing (pinot noir won) en heel veel wijn. Tijdens deze ode aan het druivennat waren proeven, leren en beleven het motto.**

De wereld van wijn is een wereld van avontuur, van ontdekkingen naar nieuwe smaken en geuren, onbekende druiven en landen en onvermoede streken. Toch blijven veel mensen lang aan hun voorkeursdruif vastzitten terwijl er zo veel meer te ontdekken is. Tijdens de Nacht van de Wijn kon je mee op wereldreis langs allerlei verschillende druivenrassen. Hiervoor waren er verschillende druivenbars neergezet waar je wijn van één bepaalde druif kon proeven. Dat kon zelfs per slokje, zodat je de kans kreeg om veel nieuwe, verrassende smaken te ontdekken.

Namens De Monnik Dranken namen Esther de Leeuw, Patrick van Egmond, Mike Overvliet, Robert Handjes, Joke Holster en Bouke Wijlens de bezoekers mee op ontdekkingsreis en lieten zij de bezoekers kennis maken met de wijndruiven: riesling, sauvignon blanc, malbec, pinot noir en vermentino.

### PROEF EENS WAT ANDERS RAD

Voor de echte avonturiers was er het "proef eens wat anders rad," met Mike Overvliet als spelleider. Het doel van het rad was simpel, laat bezoekers een draai aan het rad geven en zij kunnen een gratis proefglaasje met de gedraaide wijn ophalen bij de betreffende wijnbar. Bezoekers maakten volop gebruik van het rad en proefden dus ook volop buiten de gebaande paden. Wat te denken van de Gamla Riesling uit Galilea of de

Viña Ventisquero Grey Sauvignon Blanc, afkomstig uit wijngaarden vlakbij de Atacama-woestijn, met afstand het droogste gebied ter wereld!

Voor bezoekers die wilden weten of zij goed zijn in het herkennen van wijnaroma's, was er een korte "The nose knows" geurtest bij de Vermentino wijnbar van De Monnik Dranken. Een groot deel van de bezoekers nam deel aan deze geurtest, maar uiteraard kan er maar één de beste zijn. Na een nakijkronde van Joke Holster kwam Anne als winnaar uit de bus, zij had 6 van de 12 wijnaroma's goed! Anne ging naar huis met een prachtige magnum fles Bellussi Prestige.

Wij kijken terug op een zeer geslaagde avond, waarbij de bezoekers volop kennis hebben kunnen maken met onze heerlijke wijnen!

**'Wijndruif pinot noir uitgeroepen tot populairste druif van Nederland'**



**TIJDENS DE NACHT VAN DE WIJN WERD DE PINOT NOIR TOT DE MEEST POPULAIRE DRUIF VAN NEDERLAND 2019 UITGEROEPEN. MISSCHIE HEBBEN DEZE PINOT NOIRS DAAR WEL AAN MEE GEHOLPEN.....**

**BELLUSSI CUVÉE PRESTIGE VSQ BRUT OLTREPO PAVESE, LOMBARDIJE, ITALIË**

Bleek strogeel met groene reflecties. Verfijnd geurig met subtiele aroma's van verse bosaardbeitjes, kers en framboos. Fris, levendig en verleidelijk van smaak. Heerlijk droog en met een aangename fijne mousse in de mond.

**VIÑA VENTISQUERO RESERVA PINOT NOIR, VALLE DE CASABLANCA, CHILI**

Een wijn met een heldere robijnrode kleur. Het aroma wordt gedomineerd door fruit als kersen en aardbei maar bevat ook hints van vanille en tabak. Kortom een elegante wijn!



**MASSE GIVRY 1ER CRU EN VEAU ROUGE, BOURGOGNE**

Complexe aroma's van rood en zwart fruit, zoethout, viooltjes en een subtiel vleugje hout. In de mond zeer evenwichtig en complex, waarbij de fijne tannine structuur geeft aan de rijke aroma's. Kan zeker tot 10 jaar na de oogst verder rijpen.

**DOMAINE DE MAUPERTHUIS, BOURGOGNE**

Deze pinot noir heeft een mooie robijnrode kleur. De aroma's van kersen en frambozen alsmede donker fruit worden onderstreept door een subtiele mineraliteit. Subtiel en fluweelzacht, vol en mooi rond.



**LORGERIL 1620 PINOT NOIR, LANGUEDOC**

Complexe neus met rood fruit aroma's (kers, aardbei), kruiden en viooltjes. Het mondgevoel, dat zacht en smakelijk is, biedt een mooie balans die zijde-zachte en dropachtige tannines geeft.



# WIJNWIJS;

## *Pantelleria*



### 1 'Zibibbo'

Op het vulkanische eiland Pantelleria, dat tussen Sicilië en Afrika (Tunesië) ligt, wordt sinds mensenheugenis zoete wijn gemaakt van "zibibbo," alias muskaat van Alexandrië. De legende luidt dat godin Tanit Apollo verleidde met muskaatwijn afkomstig van Pantelleria. De rijke zoete wijn van Pantelleria is zeer geliefd bij de Italianen en mag zich terecht onder de beste zoete Italiaanse wijnen scharen. Het wordt tijd dat wij in Nederland ook kennis maken met deze goddelijke wijn!

### 3 Zwarte parel

Het kleine vulkanische eiland Pantelleria, slechts 83 vierkante kilometer groot, bestaat grotendeels uit zeer vruchtbare lavagrond en zwart gesteente (gestold lava). Het eiland dankt zijn bijnaam "zwarte parel van de Middellandse zee" aan de vulkanische rotspartijen.



### 5 'Vite ad alberello'

De "vite ad alberello" techniek, met UNESCO immaterieel cultureel erfgoed status, bestaat uit drie belangrijke elementen. Allereerst moet de druivenstok aangeplant worden in een kuil, waardoor deze slechts enkele centimeters boven de grond uitkomt. Dit beschermt de wijnrank tegen de constante wind. Daarnaast moeten de wijnboeren de wijnrank zo snoeien, dat er 6 aftakkingen overblijven. Hierdoor ontstaat er een dichte struikvorm laag bij de grond, waarbij de druiventrossen onder de bladeren hangen. De ranken worden niet ondersteund door draad of houtwerk. Als laatste dienen de druiven met de hand geplukt te worden, waarbij de oogst start in juli.

### 7 Familie Pellegrino

Een van de producenten op Pantelleria is Carlo Pellegrino, een echt familiebedrijf waar inmiddels de zevende generatie de dagelijkse leiding over het bedrijf heeft. Pellegrino vestigde zich in 1992 op Pantelleria en is goed voor de helft van de wijnproductie op het eiland. Pellegrino werkt op het eiland als een soort coöperatie: zij kopen de zibibbo druiven in bij 350 verschillende wijnboeren met 500 hectare aan wijngaarden.



## 2 Muskaat van Alexandrië

De druif, muskaat van Alexandrië, dankt zijn naam aan zijn roots. Men denkt dat deze druif oorspronkelijk afkomstig is uit de Nijldelta, dichtbij de Egyptische stad Alexandrië. In Sicilië wordt deze druif zibibbo genoemd, een erfenis van de Arabische heerschappij over Pantelleria. "Zibibbo" komt van het Arabische woord "zabib" wat "rozijn" betekent.



## 4 De wijnstok

Het klimaat op Pantelleria is heet en er blaast vrijwel voortdurend een harde wind (sirocco uit de Sahara). Om te voorkomen dat de wijnstok uitdroogt, wordt een eeuwenoude verbouwtechniek van de wijnstok toegepast op Pantelleria, genaamd "vite ad alberello."

## 6 Indroogproces van de druif

Na de oogst worden de druiven in lage kistjes gelegd en start het indroogproces van 3 à 4 weken. De druiventrossen worden om de paar dagen omgekeerd om een homogene indroging te verkrijgen. Na indroging heeft de druif gemiddeld 75% van zijn gewicht (vocht) verloren. Als gevolg van de indroging neemt de suikerconcentratie in de druiven toe.



## 8 Pellegrino Pantelleria Passito Liquoroso D.O.C.

Van de zibibbo druiven maakt Carlo Pellegrino een heerlijke dessertwijn, genaamd Pellegrino Pantelleria Passito Liquoroso D.O.C. Na indroging worden de zibibbo-druiven geperst en begint de vergisting. Door het hoge suikergehalte kan het alcoholgehalte nogal stijgen, maar de vergisting stopt bij 15 % alc. Alle suiker die dan nog onvergist is, blijft over in de wijn. Na de botteling (in januari) rijpen de wijnen nog minimaal 4 maanden op fles voordat ze verkocht mogen worden. Het resultaat is een goudgele Passito met fantastische aroma's van gedroogde vijgen, abrikoos, muskaatdruiven en honing. Het verrukkelijke zoet, met tegenspel van zachte zuren biedt een aanhoudende en fruitige afdrank. Enigszins gekoeld is dat heerlijk bij ijs, fruittaartjes, harde kazen en de specialiteit van Pantelleria "Bacio Pantesco."



# ‘Wijnklets’ met Michel van Tuil

## Rioja: een fantastische Spaanse wijnstreek!

Een van de bekendste streken met fraaie kwaliteitswijnen is de Rioja. Dit gebied ontleent zijn naam aan Rio (rivier) de Oja, een zijrivier van de Ebro. Aan beide zijden van de oevers liggen 62.000 ha aan wijngaarden, die beschut zijn tegen de koude noordenwinden door het gebergte Sierra de Cantabria. De wijngaarden in de hoogvlaktes (Rioja Alavesa en Rioja Alta) ondergaan door hun hoge en noordelijke ligging invloeden van de Atlantische Oceaan. Twee belangrijke plaatsen in de Rioja zijn Haro en Logrono. Op basis van verschillen in ligging en klimaat is de streek in drieën te verdelen.

### ‘Twee belangrijke plaatsen in de Rioja zijn Haro en Logrono.’

**Rioja Alta** heeft het koelste klimaat met een niet te koude winter, een wisselvallige lente, een hete zomer met een verkoelend briesje en een warme herfst. De bodem bevat klei, kalk, ijzer en aangeslibde grond. Verbouwd worden hier de blauwe druivenrassen tempranillo, garnacha tinto, mazuelo en graciano en de witte druivenrassen viura, malvasia en garnacha blanca.

**Rioja Alavesa** begint bij de uitlopers van het Cantabrische gebergte en loopt tot aan de noordoever van de Ebro. De hoogte waarop de wijngaarden zijn gelegen ligt tussen de 400 à 800 meter. Het klimaat is warmer en de ligging van de druivenstokken ten opzichte van de zon is ideaal te noemen. De tempranillo druif gedijt uitstekend op een bodem die hier uit klei

en kalk bestaat. De wijn, hier gemaakt van de tempranillo, is aromatisch en rijpt sneller dan uit de andere twee gebieden.

**Rioja Baja** ligt oostelijk van Logrono en is een gebied met vrij vlakke en heuvelachtige gedeeltes. De grond bevat ijzerhoudende klei en kalk. Het klimaat in de Baja is warmer en droger. De belangrijkste blauwe druif is de garnacha, die hier krachtige diepe wijnen geeft. Andere druivenrassen zijn de mazuelo, tempranillo en viura.

#### Denominacion de Origen Calificada

Op 9 april 1991 verkreeg Rioja als eerste Spaanse wijngebied de Denominacion de Origen Calificada (DOCa). Dit is de hoogste Spaanse classificatie en geldt alleen voor een wijnstreek met wijnen van de allerbeste kwaliteit. Met ingang van 1 januari 1993 worden alle wijnen uit het Rioja gebied op fles verkocht, wat dus tevens een garantie voor herkomst van alle wijnen inhoudt. De eisen voor het laten rijpen van de wijnen die de Spaanse wijnwet voorschrijft, zijn in de Rioja veel zwaarder:

**Jovén/Tinto** zijn fruitige wijnen zonder of met een korte vatlagereing.

**Crianza**, voor witte wijnen en rosé's geldt een houtrijping van zes maanden en mag de wijn pas na een jaar worden verkocht. Voor de rode geldt een houtlagereing van minimaal twaalf maanden en de resterende tijd op fles.

**De witte en rosé's van de Reservakwaliteit** gaan minstens zes maanden op vat en de rest van de tijd op fles. Samen verplicht 24 maanden. De rode wijnen rijpen in totaal minimaal drie jaar, waarvan minstens twaalf maanden op vat.

**Witte en rosé Gran Reserva wijnen** zijn zeldzaam. Een houtrijping van zes maanden is verplicht en de wijnen mogen pas in het vierde jaar na de oogst worden verkocht. De rode wijnen van deze topkwaliteit verblijven minimaal twee jaar op fust en drie jaar op fles en mogen pas daarna op de markt gebracht worden.

#### Waarbij passen de Riojawijnen goed?

De witte droge wijnen schenken bij tonijn, heek, schaal en schelpdieren. De droge rosé's zijn heerlijk als aperitief en daarnaast goede begeleiders van wit vlees, gebakken verse tonijn en hors d'oeuvre. De rode wijnen, afhankelijk van hun type schenken bij rood vlees, wild, gedroogde Spaanse ham, diverse worstsoorten en kaas.

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





# Faustino

## T I M E L E S S I C O N



Enjoy it,  
wherever you are

Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op *Wim Wyn.nl*

Imported and distributed by De Monnik Dranken

RIOJA SINCE 1861

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

# 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.

Hoe noemt men het laten indrogen van net geoogste druiven om zo meer concentratie te verkrijgen?

- A. Apassimento
- B. Abbotcato
- C. Annata

2.

Hoe noemt men de zuidelijke Beaujolais ook wel?

- A. Klein Salland
- B. Klein Toscane
- C. Klein Zwitserland

3.

De noordelijke Beaujolais onderscheidt zich duidelijk van de zuidelijke Beaujolais vanwege:

- A. Meer graniet in de bodem
- B. Meer zandgrond
- C. Meer kalk in de bodem

4.

Op de oever van welke rivier strekt de Beaujolais zich uit?

- A. De Loire
- B. De Saône
- C. De Rhône

5.

De Haut Beaujolais herbergt alle 10 de Cru's van de Beaujolais. Dit vanwege het feit dat de bodem op veel plaatsen bestaat uit:

- A. Mangaan
- B. Pyriet
- C. Fosfor

6.

Château Cantemerle, een 5e Grand Cru Classé, is één van de chateau's van de classificatie van 1855 maar werd niet direct op de lijst in 1855 geplaatst. In welk jaar werd Château Cantemerle in de classificatie van 1855 opgenomen?

- A. 1856
- B. 1901
- C. 1973

7.

Welk château ligt direct naast château Cantemerle?

- A. Château Giscours
- B. Château de Braude
- C. Château Bellevue

8.

Wat is de meest noordelijk gelegen wijngaard van Europa?

- A. Blaxsta Vingård, in Zweden
- B. Wijngaard de Frysling in Twijzel, Friesland
- C. Nordic Vingård, Skåne

9.

Welk Australisch wijngedebied staat bekend om haar frisse en elegante wijnen?

- A. Canberra District
- B. Barossa Valley
- C. McLaren Vale

10.

In welk jaar werden in Canberra District de eerste wijngaarden aangelegd?

- A. 1950
- B. 1960
- C. 1971



Mevrouw van Drueten was de gelukkige winnares van de voorgaande wijnquiz. Samen met haar dochter Lisa nam zij op een tropische zaterdag haar prijs in ontvangst bij Berkhout. Uw topslijter in Den Hoorn.

Stuur uw oplossing vóór 28 oktober 2019 naar: [mike.overvliet@monnik-dranken.nl](mailto:mike.overvliet@monnik-dranken.nl) met duidelijke vermelding van naam, telefoonnummer en de naam van de winkel waar u deze Wijnkenner heeft meegekregen. Winnaars krijgen automatisch bericht. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. Onder de winnaars vertloten wij een leuke bon van uw favoriete slijter. De antwoorden van de prijsvraag in de afgelopen zomer editie: a, b, c, c, c, a, b, c, a

# Languedoc:

*De witte wijnen aldaar en de witte wijnen van Lorigeril*

**D**e Languedoc is een van de oudste wijnstroken van Frankrijk. De roots en het terroir van de streek gaan terug tot aan de Romeinse tijd en zelfs nog verder. Maar de grote ontwikkelingen voor de wijnbouw kwamen later. In de 17e eeuw was de aanleg van het Canal du Midi een enorme stimulans voor de wijnbouw. En ook ons eigen kikkerlandje wat in het Frans zo mooi Pays Bas heet, heeft bijgedragen aan de groei van de wijnstreek Languedoc. Eind 17e eeuw creëerden de Nederlanders een Europese markt voor het zoete drankje Picardan gemaakt van picpoul en clairette. Zelfs de in 1666 gebouwde haven van Sète die in 1666, werd vooral gebruikt voor het verschepen van wijn naar Nederland en Engeland.

De Languedoc is bijzonder gevarieerd. Het wijnlandschap in de Languedoc is een ware lappendeken, er bestaan wel 36 appellations. De witte wijnen in de Languedoc hebben een eigen plekje. Hoewel er veel krachtig rood wordt verbouwd aldaar in het zonnige zuiden, blazen ook de witte druiven een aardig partijtje op de wijntrompet mee. Chardonnay is de meest aangeplante witte druif in de Languedoc, gevolgd door sauvignon blanc en viognier. En dan zijn er ook nog een aantal typische witte Languedoc druiven zoals de bourboulenc, clairette, grenache blanc, maccabeo of macabeu, picpoul blanc en vermentino.

Picpoul blanc, zult u zeggen? Inderdaad, er bestaat ook een rode variant: de picpoul noir, maar die is in de Languedoc maar mondjesmaat

aangeplant. Wel is deze druif toegestaan in de Chateaufort du Pape. Maar ja, die ligt niet in de Languedoc. De witte Picpoul de Pinet heeft daarentegen een eigen appellation uitsluitend voor witte wijn, de enige in de Languedoc. Iets om trots op te zijn!

## LOGERIL

Lorigeril maakt veel verschillende wijnen. En net zoals in de rest van de Languedoc blazen de witte wijnen hier dan ook een fraai partijtje mee. Overigens, Nicolas en zijn vrouw Mirèn de Lorigeril voeren sinds 1987 het management van Lorigeril, waar de familie al eeuwenlang wijn maakt. Naast de wijngaarden van hun kasteel - AOP Cabardès - hebben ze domaines aangekocht in Roussillon, Saint Chinian en Minervois. Ze kozen daarbij voor de hoger gelegen wijngaarden. Zo houden de wijnen fraîcheur en elegantie.

Lorigeril werkt samen met wijnboeren in de regio, onder strenge normen worden ook die wijnen verkocht onder hun naam. Ook voor deze wijnen geldt: het moet een feestje zijn om de Lorigeril wijnen te drinken; zowel voor de consument als de 'vrai connaisseur', de moeilijk te plezieren wijnkenners.

De witte wijnen van Lorigeril zijn echte Languedocs: chardonnay, sauvignon blanc, viognier, vermentino, macabeu en picpoul de pinet. En allen hebben hun eigen karakteristieken. Er is één wijn uit de Roussillon.

## DE VOLGENDE WITTE WIJNEN VAN LORGERIL ZIJN IN NEDERLAND TE VERKRIJGEN:

### DE SERIE LES TERRASSES

#### Sauvignon Blanc IGP d'Oc

Friszuur en stuvend, uitstekend als lunch- of aperitiefwijn, 12%, lekker appeltje in de smaak, lekker slobberen.

NIEUW

#### Viognier IGP d'Oc

Vol, rijk, romig, bloemig met een fijn zuurtje. Dit is niet zomaar een witte wijn, maar een wijn om in alle rust van te genieten. Goed bij wat rijkere kip-, vis of wit vlees gerechten.

#### Chardonnay IGP d'Oc

Deze wijn heeft geen houtopvoeding gehad, zowel fris als romig en lekker fruitig. Hier gaan de schelpdieren van dansen. Allez, les fruits de mer!



### DE SERIE 1620

#### Chardonnay Viognier IGP d'Oc

Is een romige, bloemige wijn met een lekker vetje. De wijn heeft geen houtopvoeding maar heeft wat langer op de eigen druivenschilletjes gelegen. Dat geeft veel fruit, de viognier voegt complexiteit toe. Hier verras je je visite mee!

NIEUW

#### Vermentino IGP d'Oc

Viña Vermentino of rolle is een echte mediterrane druif, hij houdt van warme wind en op zijn tijd een fris briesje. Dat proef je terug in de wijn. Bij de eerste slok denk je al... hé wat lekker. Zowel wit fruit als fijne zuren, een vetje en lengte. Wauw!



### DE APPELLATIONWIJNEN

#### Les Mouettes, AOC Picpoul de Pinet

Zowel een aromatische als mineralige witte wijn met een lekker bittertje. Spannend en elegant tegelijkertijd. En niet te vergeten...de enige witte appellation in de Languedoc.

#### TERROIR D'ALTITUDE

#### Maset de Montagnes Blanc, AOP Côtes de Roussillon

Uit de Côtes du Roussillon komen prachtig eigenzinnige wijnen die met hun kracht de Pyreneeën weerspiegelen en met hun elegantie het terroir van o.a. kalk. De druiven zijn grenache blanc en macabeu, de wijn fermenteert en rijpt op barriques. Vol en stevig, maar ook weer fris en mineralig. Kan ouderen (maar waarom zou je?). Goed koelen is hier het devies.

Geniet met mate en drink witte wijn van Lorigeril.

*Sante!*



Pinot Noir · Merlot · Syrah · Chardonnay · Sauvignon Blanc  
Carménère · Cabernet Sauvignon · País Moscatel