

WIJN

KENNER

GALICIË

MOOIE FRISSE ZOMERWIJNEN

50 JAAR QUADY, CALIFORNIË

EEN INTERVIEW MET DE WIJNMAKER ZELF

BODEGAS PORTIA

EEN UITGEBREID REISVERSLAG

NIX18

COLOFON

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

Hoofdredacteur

Mike Overvliet

Redactie

Robert Handjes, Joke Holster,
Bouke Wijlens, Patrick van Egmond,
Linda van Akkeren en Karlijn Vink.

Vormgeving en druk

GT Concepts / OCC Crossmedia

Oplage

10.500 stuks



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

Copyright

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



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

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

De Wijnkenner supports WIM



Geniet van wijn,
maar drink met mate



MEDITERRANE ZOMERDRANK
PAGINA 26-27



PELLEGRINO DIANTHA
PAGINA 25

Beste wijnliefhebber,

Voorzichtig aan doet de zomer haar intrede in het land. Een mooie periode van het jaar breekt aan. Een tijd van heerlijk genieten met vrienden in eigen land of daarbuiten. Sommigen hebben misschien nu al van een korte vakantie mogen genieten.

Deze Wijnkenner sluit perfect aan bij het zomerseizoen met bijvoorbeeld een aantal heerlijke cocktails van Quady op pagina 32. De Quady wijnen zijn al langer populair in de decembermaand als dessertwijn maar ook 's zomers mogen deze wijnen eigenlijk niet aan tafel ontbreken.

Nieuw zijn de wijnen uit Galicië, het noordwesten van Spanje. Loepzuiver en heerlijk fris, prachtige begeleiders van zomerse maaltijden op het terras. Wijnen afkomstig van Quinta Couselo, een van de oudste wijnhuizen van Rias Baixas, Galicië. Dit wijnhuis heeft veel inheemse druivenrassen aangeplant staan zoals albariño, loureira en caiño. U leest er alles over op pagina 4. We blijven nog heel even in Spanje met een mooi reisverslag naar Portia. Bodegas Portia is werkelijk een zeer moderne bodega en de wijnen zijn prachtig. Een uitvoerig reisverslag valt na te lezen op pagina 18 & 19.

En uiteraard ook in deze Wijnkenner de vaste rubrieken; de column van Michel van Tuil, de receptenpagina en de rubriek 'ook van druiven maar geen wijn' met een heerlijke zomerse drank, namelijk raki; blader snel door naar pagina 26.

Wij wensen u ook dit keer veel leesplezier!

Luuk Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN

Bijzonder biologisch **11** | Grand Cru's **12** | Wijnklets met Michel van Tuil **15**

Een schilderij van Hubrecht Duijker **24** | Ook van druiven, maar geen wijn **26**

Onbekend maar niet onbemind **29** | Wijn aan tafel **34** | De perfecte combinatie **36**

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

ACHTERGRONDEN

Galicië; waar frisheid de boventoon voert **4**

Me Gusta; met vrienden aan tafel **8** | 21 juni Vlaggetjesdag Scheveningen **14**

Marie-Christine Blanc 2024 **16** | Sartori Sella Soave Classico 2024 **17**

Diantha; door de zon gekust **25** | Quady, al 50 jaar succesvol **30**



GALICIË, WAAR FRISHEID DE BOVENTOON VOERT

Galicië, gelegen in het noordwesten van Spanje, staat bekend om zijn ruige kustlijn, groene heuvels en een uniek klimaat dat sterk beïnvloed wordt door de Atlantische Oceaan. Dit klimaat, in combinatie met de diverse bodemsoorten, zorgt voor goede omstandigheden voor wijnbouw, vooral voor witte wijnen van hoge kwaliteit.

De regio telt vijf officiële wijngebieden (DO's): Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras en Monterrei. Van deze is Rías Baixas de bekendste, vooral door de productie van albariño, een aromatische en frisse witte wijn met tonen van citrus en perzik. Ribeiro staat bekend om zijn elegante blends van inheemse druiven zoals treixadura en godello. In Ribeira Sacra vinden we naast witte ook verfijnde rode wijnen, vaak gemaakt van de mencia-druif, die bekendstaat om zijn lichte, fruitige en kruidige karakter.

Dankzij de focus op kwaliteit en authentieke druivenrassen wint Galicische wijn steeds meer aan populariteit. De wijnen uit deze regio

vormen een perfecte combinatie met zeevruchten en lokale gerechten, en bieden een verfijnde en frisse smaak die typerend is voor het unieke terroir van Galicië.



QUINTA COUSELO
VITICULTORES BODEGUEROS DESDE 1864

HET WIJNHUIS QUINTA COUSELO

Wijnhuis Quinta Couselo, een van de oudste wijnhuizen van Rias Baixas, produceert sinds 1864 wijnen. Dit wijnhuis is gevestigd in O Rosal, een subregio van Rias Baixas in Galicië. "Da Quinta" ook wel het wijngoed in Spaans, heeft maar liefst twee hectare met voornamelijk albariño, loureira en witte caiño druiven. Veel inheemse druivenrassen, die goed passen bij het gematigd klimaat met invloeden van de Atlantische Oceaan. De twee pijnbomen die op het etiket staan zijn al 250 jaar op het wijnhuis te vinden en dienen nu als het kenmerkende logo van het wijnhuis.

De wijnbouwmethode die veelal wordt toegepast in Rias Baixas is de pergola-methode. Dit is een traditionele techniek, waarbij de druivenranken boven het hoofd worden geleid en een bladerdak vormen. Deze methode biedt bescherming tegen de zon, helpt bij betere luchtventilatie en voorkomt zo schimmelinfecties.





QUINTA COUSELO 'ROSAL' RIAS BAIXAS

De Quinta Couselo 'Rosal' is een verrassende blend van voornamelijk albariño-druif (85%), aangevuld door loureira en caiño blanco. De wijn behoudt het frisse en levendige karakter van de albariño-druif, maar krijgt extra diepte en complexiteit door de combinatie met de lokale druiven. De wijn heeft een heldere, lichtgele kleur.

In de neus komen diverse aroma's naar voren, zoals steenfruit, citrus, kruiden en een florale geur. In de mond komen de smaken van de drie druiven prachtig samen, met een mooie mineraliteit, frisse



QUINTA COUSELO ALBARIÑO 'VALDAMOR'

Albariño is het bekendste druivenras van Galicië, waar hij aan de basis staat van frisse, minerale wijnen, met een goede zuurgraad.

In de geur hebben de wijnen veelal wat bloemigs, citrusfruit en steenfruit. De druif leent zich uitstekend voor monocepages, maar ook voor blends





PAZO CASANOVA

VITICULTORES DESDE
1765

WIJNHUIS PAZO CASANOVA

Pazo Casanova is een bodega gelegen in de D.O. Ribeiro, de oudste regio van Galicië, Spanje. Het is gevestigd iets meer landinwaarts dan Rías Baixas met een gematigd Atlantisch klimaat.

Het wijngoed is vernoemd naar het historische Pazo de Casanova, een landgoed dat sinds de 18e eeuw een belangrijke rol speelt in de wijnproductie van de streek. Het project Pazo Casanova-Finca Viñoa werd aan het begin van deze eeuw opgericht door drie vrienden uit de regio, met als doel de traditie en het prestige van de Ribeiro-wijnen nieuw leven in te blazen. Ze richtten zich op het herstellen van oude wijngaarden en het cultiveren van lokale druivenrassen zoals treixadura, godello, albariño, loureira, sousón, caiño longo en brancellao. Dit alles met respect voor traditionele viticultuurmethoden en een focus op duurzaamheid.

Na meerdere wisselingen van eigenaar, is sinds 2014 de familie Rivera de eigenaar van het wijngoed en hebben zij nu voornamelijk de treixadura druif aangeplant. De wijngaarden zijn strategisch gelegen op de zonnige zuidelijke hellingen, wat bijdraagt aan de optimale rijping van de druiven. De bodem bestaat voornamelijk uit graniet en leisteen, wat de wijnen een unieke minerale toets geeft.



PAZA CASANOVA FINCA VIÑO

Finca Viñoa is een witte wijn uit Ribeiro, gemaakt van voornamelijk treixadura (82%) en aangevuld met albariño, godello en loureira. Deze mooie blend weerspiegelt de traditionele stijl van de Ribeiro-regio.

Kleur is helder strogeel met een groene tint. In de neus komen aroma's van steenfruit, lychee, gras en subtiel balsamico naar voren. De smaak is vol,



PONTE DA BOGA GODELLO 'G'

De G staat voor godello en genuine, ook wel "oprecht" in het Nederlands. Het is een verfijnde frisse stijl godello, wat een goed voorbeeld van een hoge kwaliteitswijn uit deze regio.

De kleur is groen geel. In de neus ervaar je aroma's van witte bloemen, rijpe appel, citrus en lichte kruidigheid. De smaak is fris met tonen van perzik, citrus en een subtiel minerale toets.



PONTE DA BOGA MENCIA PIZARRAS Y ESQUISTOS

Afkomstig van de San Vitorio wijngaarden langs de steile hellingen van de Miño rivier. Mencia is een prachtige veelzijdige druif die je veel ziet in Ribeira Sacra. De kleur is licht robijnrood met een paarse tint.

In de neus aroma's van zwart fruit, drop en een plezierige kruidigheid. Dominant in de smaak zijn bramen, kruiden en drop. Het is een lichte stijl en perfect om licht gekoeld te serveren.

Ponte da Boga
A D E G A

WIJNHUIS PONTE DA BOGA

Het wijnhuis Ponte da Boga is gelegen in Ribeira Sacra, een opmerkelijke wijnregio in Galicië, in het noordwesten van Spanje. D.O. Ribeira Sacra ook wel "heilige oever" ligt landinwaarts in Galicië en staat bekend om zijn ontzettend steile terrasvormige wijngaarden met diepe kloven langs de rivieren Sil en Miño. De schistbodem is de kenmerkende bodem voor deze steile hellingen. De druiven die in Ribeira Sacra veel ziet zijn is voor rood de mencia en voor wit godello.

Ponte da Boga, relatief klein en de oudste bodega van de appellatie Ribeira Sacra, is gelegen aan de oevers van de rivier de Edo, een zijrivier van de Sil. De bodega werd in 1898 opgericht door de familie Pascasio Fernández met het doel om als eerste wijn te maken, vanuit hun eigen wijngaarden in Ribeira Sacra. In 2006 is het wijngoed overgenomen door de familie Rivera. Zij willen de kwaliteit en traditie voortzetten en zetten zich in voor duurzame wijnbouw met veel respect voor land en natuur.

Door de ontzettend steile flanken van de Sil-kloof is het een uitputtend en risicovol werk om de wijngaarden netjes te houden en om het met de hand te oogsten. Daarnaast is de enige manier om bij de wijngaarden te komen via de boot over de rivier. Het resultaat mag er wezen, want samen met de schistachtige bodems, kenmerkend voor dat gebied, ontstaan er complexe en minerale wijnen.





DE WIJNEN VAN ME GUSTA

Me Gusta betekent letterlijk "Ik vind het lekker". En dat is precies wat deze wijnen bieden: een onweerstaanbare smaak en optimaal drinkplezier! De druiven voor de Me Gusta-wijnen zijn afkomstig uit zonovergoten wijngaarden in het warme zuiden van Spanje. Hier zorgen het perfecte klimaat en de zorgvuldige teelt voor druiven van uitzonderlijke kwaliteit.

Wanneer de druiven hun ideale rijpheid bereiken, worden ze met de hand geoogst om de beste smaken te garanderen. Met veel liefde en vakmanschap worden de wijnen vervolgens vergist en rijpen ze enige tijd op hout. Dit proces geeft de wijnen hun volle karakter, een mooie diepgang en een subtiele hint van vanille en kruiden.

Me Gusta staat voor genieten: van het eerste glas tot de laatste slok.



ME GUSTA CHARDONNAY

Een volle chardonnay zoals je die nog nooit uit Spanje hebt geproefd. De heerlijke geur van tropisch fruit, een vleugje toast, vanille en een subtiele hint van citrus. Rijk van smaak, met een lange romige afdronk.



ME GUSTA TEMPRANILLO

Deze tempranillo is een genot om te drinken, rijk aan fruit, vanille, licht kruidig en een vleugje toast. In de mond zwoel van smaak met een zijdezachte, rijke afdronk.

De wijnen Me Gusta zijn verleidelijk en vriendelijk en verdienen een plek aan tafel in tuin of terras. Probeer Me Gusta eens met de volgens Pincho's:



SPAANSE SPIES MET GEMARINEERDE KIPFILET

Ingrediënten

- 300g gemarineerde kipfilet
- 100g chorizo in plakjes
- 1 rode paprika
- 2 schijven verse ananas
- 4 grote spiesen
- Kwastje olie

Bereidingswijze

Snijd de kipfilet in 16 blokjes. Was, droog en snijd de paprika in vieren, verwijder de zaadlijst en snijd er 16 blokjes van. Snijd de ananasschijven in vieren, snijd de harde kern weg en snijd de kwarten weer in tweeën. Rol 16 plakjes chorizo op en rijg de blokjes kip, paprika, ananas en rolletjes chorizo om en om aan een spies.

Bestrijk alles met een kwastje olie en rooster de spiesen op de hoogste stand van de barbecue in circa 4 minuten per kant bruin en gaar. Leg eventueel de eerste paar minuten een stuk aluminiumfolie op het barbecuerooster zodat de kip goed kan garen en de rest niet te snel verbrand.

EMPANADA'S MET SPAANSE VULLING

Ingrediënten

- 300 gram kippendijen, in kleine stukjes gesneden
- 1 rode ui
- 80 gram chorizo, fijngesneden
- 1 rode paprika, in kleine blokjes
- 2 tenen knoflook, geperst
- Halve theelepel gerookte-paprikapoeder
- 4 takjes platte peterselie fijnggehakt
- 1 bosuitje in fijne ringetjes
- Peper en zout
- 2 eetlepels crème fraîche
- 2 hardgekookte eieren, in blokjes gesneden
- 16 velletjes deeg voor hartige taart, 12 x 12 cm
- 2 eieren
- 100 ml slagroom
- Olijfolie

Bereidingswijze

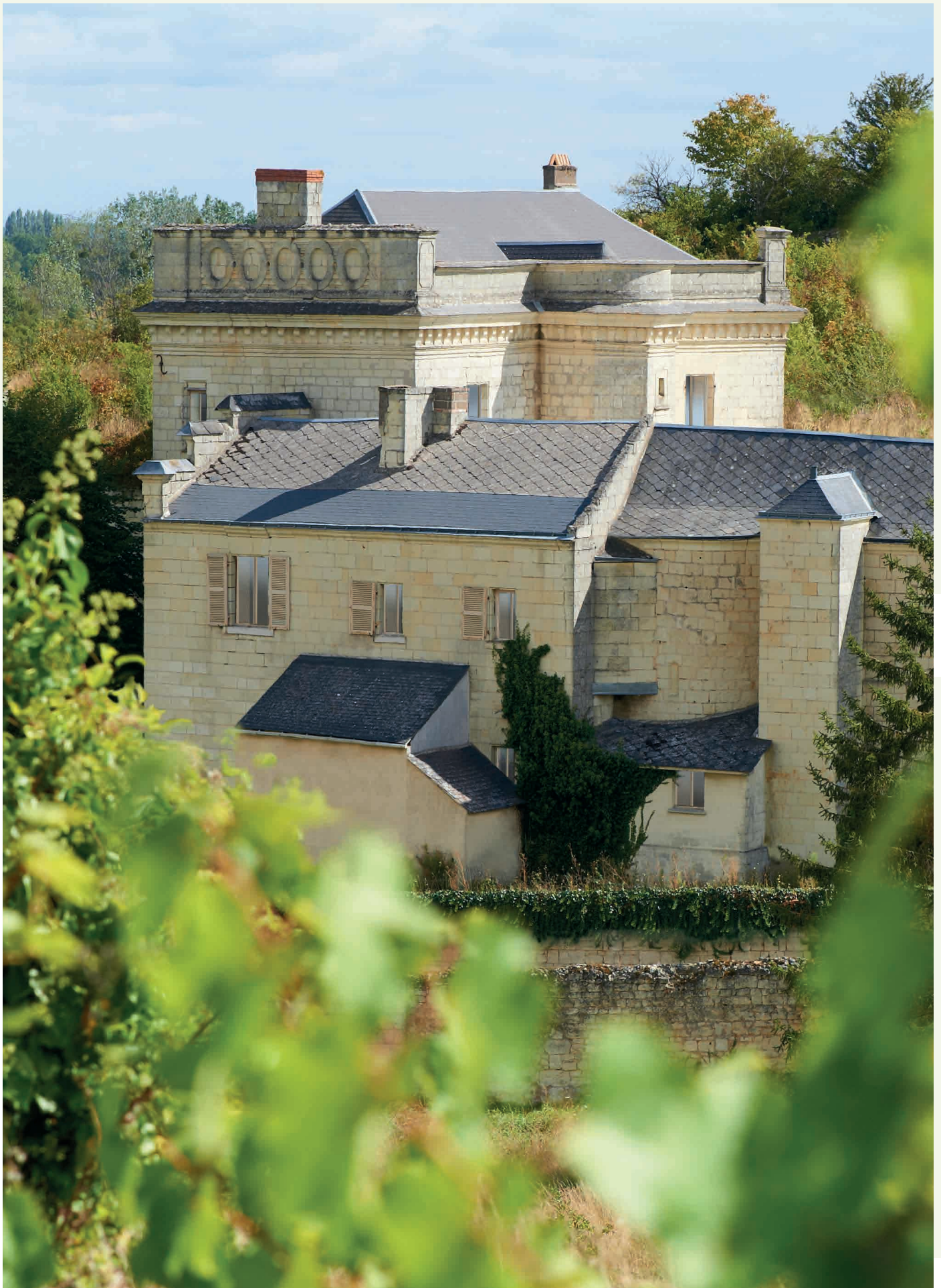
Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de ui, chorizo, kippendijenvlees, paprika, knoflook, gerookte-paprikapoeder, peper en zout. Voeg na 10 minuten de peterselie, bosui, crème fraîche en blokjes ei toe en laat het mengsel afkoelen.

Steek uit de deegblaadjes zo groot mogelijke cirkels en beleg een cirkel helft met het afgekoelde vleesmengsel. Doe wat water op de randen en druk de helften op elkaar. Vouw de randen om zodat de empanada's goed afgesloten zijn.

Klop de eieren los met de slagroom en bestrijk de empanada's ermee. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in 30 minuten goudbruin.



Recepten van de Keurslager.

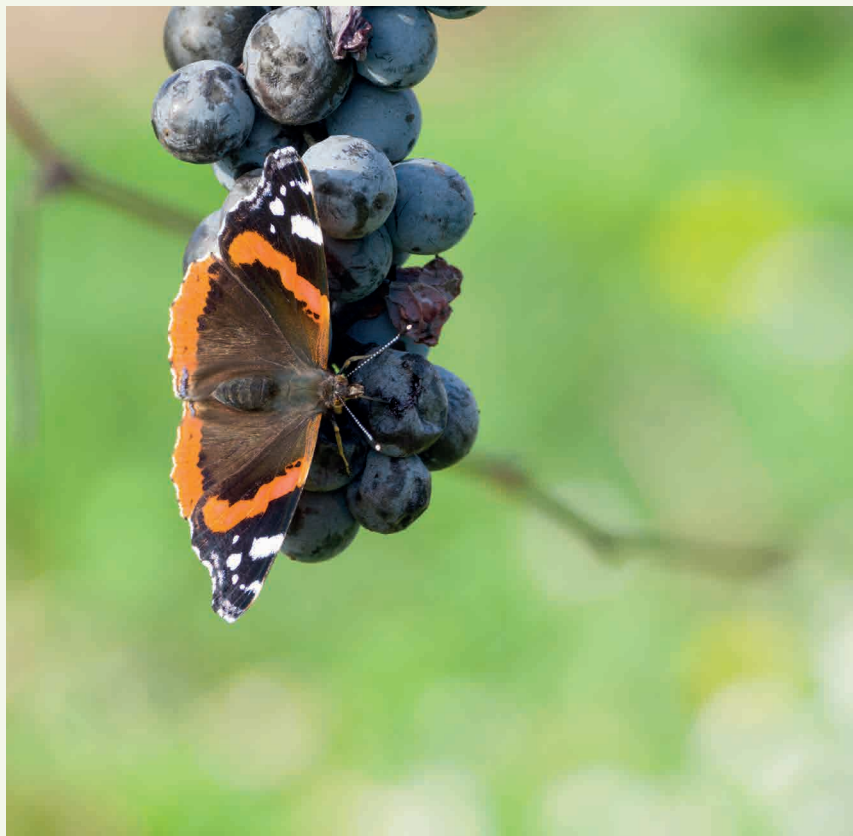


BIJZONDER BIOLOGISCH

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

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

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



CHÂTEAU DE PARNAY 'LE CLOS' SAUMUR-CHAMPIGNY

Château de Parnay ligt in het gelijknamige plaatsje Parnay, iets ten oosten van Saumur, aan de rivier de Loire. De 35 hectares aan wijngaarden liggen in de appellaties Saumur-Champigny en Saumur, waarvan de bodem bestaat uit klei en kalksteen.

Ooit in handen van de befaamde Antoine Cristal die als zakenman zijn fortuin heeft verdiend en zijn levenslange droom achterna gaat om wijnmaker te worden. Altijd hard aan het werk, aan het experimenteren, innoveren en investeren om de kwaliteit van de wijngaarden en de wijnen te verbeteren. Dat leverde hem na verloop van tijd grote faam, successen en vele prijzen op. Huidige eigenaar Régis Vincenot, maakt nu in navolging van Cristal prachtige, biologisch gecertificeerde wijnen.

De cabernet franc-druiven voor deze karaktervolle wijn komen uit wijngaarden die uitkijken over de rivier de Loire, een heuvelachtig gebied met een bodem van klei en kalksteen.

De wijn rijpt 12 maanden op hout, gevolgd door 12 maanden rijping op de fijne lie. Het resultaat is een karaktervolle wijn met een intens robijnrode kleur en een prachtige paarse gloed. De neus is aanvankelijk wat gesloten en doet denken aan de kalkstenen grotkelders van het château. Al snel opent de neus zich en wordt je verrast door de frisheid van de bloemige, bladachtige en rode fruit aroma's. De smaak is rond en goed gestructureerd, de tannines zijn zijdezacht door het terroir van klei en kalksteen. Een vleugje levendigheid in de afdronk, het kenmerk van Loire-wijnen, is zeer aangenaam en verkwikkend.

Nadat Antoine Cristal stierf in 1931, raakte het wijngoed langzamerhand wat in verval. In 2006 werd het gekocht door huidige eigenaar Régis Vincenot, tevens eigenaar van Château Princé en champagnehuis Vincenot en hij heeft zijn kennis en kunde gebruikt om Antoine Cristals werk in volle glorie te herstellen en maakt nu schitterende, biologisch gecertificeerde wijnen.



GRAND CRU CHÂTEAU PUYBLANQUET 2020 SAINT-ÉMILION

Château Puyblanquet is een winddomein van 19 hectare, gelegen in Saint-Étienne-de-Lisse, op een klei-kalksteen heuvelrug die uitkijkt over de Dordogne-vallei. De wijngaard is beplant met 80% merlot en 20% cabernet franc, de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 30 jaar.

De familie Malet Roquefort is eigenaar van het château. Deze bekende familie, sinds 1705 al in bezit van châteaux in Saint-Émilion, had het château al eerder in bezit voor zo'n anderhalve eeuw (1819-1959) en kocht het in 2020 weer terug. De familie is ook eigenaar van Château La Gaffelière (Premier Grand Cru Classé van Saint-Émilion), Château Armens en Château Chapelle d'Aliénor.

De familie Malet Roquefort heeft een sterke toewijding aan duurzame wijnbouw en streeft ernaar om de kwaliteit en reputatie van hun domeinen voortdurend te verbeteren.

OVER DE WIJN

Jaargang 2020 is de eerste jaargang nadat de familie Malet Roquefort het château terugkocht, 'the year of the revival'.

De blend is 80% merlot en 20% cabernet franc. De druiven worden met de hand geoogst, en de vergisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks, met remontage. Gevolgd door rijping van 12 maanden in eikenhouten vaten, waarvan 50% nieuw is en 50% eerder is gebruikt.

De wijn kenmerkt zich door de finesse en elegantie, waar de familie Malet Roquefort bekend om staat. Aantrekkelijke en expressieve neus, met aroma's van rijpe kers, pruimen, met florale tonen, kruidigheid, pure chocolade. Medium tot vol met aangename tannines. Harmonieus en in balans.





GRAND CRU

LE PRÉLAT DE PAPE CLÉMENT 2019 GRAVES

Château Pape Clément is één van de oudste Grand Crus van Bordeaux, de eerste oogst vond plaats in 1252, toen nog onder de naam **Domaine de la Mothe**. Bertrand de Goth erft het wijngoed in 1306 van zijn broer. Hij is het jaar ervoor tot Paus benoemd en heeft de naam **Clément V** aangenomen. Pape Clément V heeft het landgoed naar zichzelf vernoemd, zoals in die tijd gebruikelijk was.

Hij laat het château na zijn overlijden na aan het aartsbisdom van Bordeaux en het blijft in hun beheer totdat het wijngoed tijdens de Franse revolutie wordt geconfisqueerd.

Waar het wijngoed onder verschillende eigenaren bloeit, raakt het onder anderen ook in verval. Sinds 1985 is het in handen van Bernard Magrez, ook eigenaar van drie andere châteaux in Bordeaux. Dankzij de kennis, kunde en grote investeringen in de wijngaard en kelder floreert het château als nooit tevoren en produceert het op een duurzame wijze wijnen van absolute topkwaliteit.

OVER DE WIJN

Zoals ieder topchâteau in Bordeaux heeft Château Pape Clément naast de Grand Vin een tweede wijn en een speciale cuvée zoals Le Prélat de Pape Clément 2019. Dit is een blend van merlot (45%), cabernet sauvignon (37%) en cabernet franc (18%). De druiven worden handmatig geplukt en zorgvuldig geselecteerd. De vergisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde rvs-vaten, om de aroma's van de druiven te behouden.

Vervolgens rijpt de jonge wijn nog 14 maanden, waarvan de helft op eikenhouten vaten (deels nieuw, deels één jaar gebruikt). Donkerpaars van kleur, met aantrekkelijke aroma's van kersen, bramen en wat tonen van potloodslijpsel. De smaak is medium tot vol, met een goede intensiteit en veel fruit. Met een mooie lange afdronk, waar wat kruidige tonen naar voren komen. Deze charmante wijn is wat lichter en fruitiger dan de Grand Vin en kan daardoor jonger gedronken worden.



ZATERDAG 21 JUNI

VLAGGETJESDAG SCHEVENINGEN



Aan Vlaggetjesdag gaat een lange geschiedenis vooraf. Maar de feestelijkheden rond het begin van de haringvisserij zijn echter nog niet zo oud. Vanaf 1947 heeft Vlaggetjesdag pas een officiële betekenis gekregen. Pas in de jaren na de oorlog kreeg het evenement steeds meer aandacht in de media en op 10 mei 1947 meldde de pers:

....De vloot ligt klaar. Honderden vlaggen wapperden gisteren aan het touwwerk van de Scheveningse loggers. Het was "vlaggetjesdag" op Scheveningen....

Dit is de eerste maal, nog voorzichtig tussen aanhalingstekens, dat de pers dit woord gebruikt bij het begin van de haringvisserij te Scheveningen. En vanaf dat moment is het een jaarlijks terugkerend evenement. En waar het eerst draaide om het uitzwaaien van de haringvloot, werd het accent in de jaren daarna steeds verder verlegd naar wat het nu tegenwoordig is; aandacht voor de Hollandse Nieuwe.

Een klassieke begeleider bij Hollandse Nieuwe is natuurlijk onze Hollandse korenwijn. Toch zijn onderstaande wijnen ook zeker niet te versmaden bij het zilte van de Hollandse Nieuwe:



OSBORNE FINO PALE DRY

Een bleke stro gekleurde sherry met verse, amandelachtige aroma's. Helder, fris en perfect droog met een milde finish. Een mooie begeleider bij Hollandse Nieuwe.



OSBORNE MANZANILLA

Een bleke stro gekleurde sherry met verse, amandelachtige aroma's. Helder, fris en perfect droog met een milde Zeer bleek van kleur en delicaat droog in de mond. Licht, fris met een licht zuurtje en een bijna onopvallende zoute noot. En juist deze licht zilte toets maakt deze sherry zeer geschikt bij Hollandse Nieuwe.



DOMAINE DE L'EPINAY BIO MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

Domaine de l'Épinay wordt gemaakt van de melon de bourgogne, de typische druif voor de Muscadet die voornamelijk in deze regio op een granieten ondergrond staat. Ieder perceel wordt apart gevinifieerd, wat ongeveer twee tot drie weken duurt. Daarna rust de wijn 8 maanden op zijn fijne lie. In het voorjaar maakt men een assemblage van de verschillende cuves om zo een frisse en fruitige Muscadet sur lie te krijgen.

De fijne en discrete neus met aroma's van appels, peren en wat citrus is levendig en fris in de mond. De smaak is droog en verfrissend met tonen van citrus en limoen. De frisheid wordt geaccentueerd door een lichte tinteling.





WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



CAVA'S ZIJN HEERLIJKE SPAANSE MOUSSERENDE WIJNEN!

Spanje kan bogen op een lange mousserende wijn geschiedenis. De kracht van het land is een droge, traditionele mousserende wijn op basis van inheemse variëteiten. Het meest bekende voorbeeld is cava, goed voor meer dan de helft van alle mousserende wijn die in Spanje wordt geproduceerd.

Consumenten vertrouwen op zijn constante kwaliteit en bijzondere kenmerken, om op elk moment van het jaar te kunnen genieten van een heerlijk glas bubbels. Het woord cava betekent kelder in het Catalaans. De opmars van de cava begon met een groeiend aantal producenten in de jaren 70 en 80 van de vorige eeuw.

De geografische oorsprong van cava is de regio Penedès (het achterland van Barcelona). Hier werden in 1872 de eerste flessen Spaanse mousserende wijn geproduceerd via traditionele methode.

In plaats een geografisch beperkte regio omvat cava een aantal districten in Spanje waar de wijn gemaakt mag worden. Meer dan 90% van de totale productie is geconcentreerd in Cataluña (75% alleen al in de regio Penedès). Andere cava wijngebieden zijn: Valencia, Zaragoza (Aragón), Navarra, La Rioja, Álava (País Vasco) en Badajoz (Extremadura).

Oorspronkelijk waren de voor cava gebruikte rassen macabeu, xarel·lo en parellada. Met deze variaties konden wijnmakers verschillende wijnstijlen creëren met een goede balans in hun uiteindelijke assemblages. Enkele jaren later werden de blauwe druiven garnacha, monastrell en trepat toegevoegd voor de productie van rosé cava's.

Vanaf de jaren negentig van de vorige eeuw werden ook pinot noir en chardonnay toegelaten. Aanvullende druif, vooral in cava's van La Rioja is malvasia.

Cava's worden gemaakt volgens de traditionele methode. De oogstdata zijn verschillend doordat de gebruikte variëteiten andere rijpingstijden hebben. De druiven van een enkel ras worden geperst en de most vergist. In een later stadium maakt men een basiswijn van de diverse geproduceerde wijnen.

De zogenaamde licor de tiraje (gist en suiker) wordt vervolgens toegevoegd aan de gemengde basis wijn. Hierna gaat het mengsel op fles en worden de gebottelde wijnen verzegeld en naar de kelders gebracht. De wijn ondergaat in de kelder een tweede vergisting, waarbij wat extra alcohol ontstaat en de ontwikkelde koolzuur in de wijn wordt opgenomen. Na het voltooiën van de minimumperiode van negen maanden rijping op hun gistbezinksel, kunnen

de cava's worden geëtiketteerd als cava de guarda. De wijnen zijn meestal verfrissend met citrus tonen en licht nootachtig in de neus. In de mond zijn ze levendig, met frisse medium zuurgraad en een fruitige afdrank.

Een categorie van een hoger niveau is cava de guarda superior en gemaakt van Reserva wijnen die minstens 18 maanden op de droesem doorbrengen.

Zij produceren vaak fijnere bubbels en aroma's, die meer intens en complex zijn, zoals noten, honing en gebak, naast een citrus- en appelkarakter. Gran Reservas zijn minstens 30 maanden oud zijn en behoren tot de meest complexe cava's op de markt. Net als bij Reserva cava moet het oogstjaar op het etiket worden vermeld. Het zijn volle wijnen, in evenwicht gehouden door hogere zuurniveaus. Hun bubbels laten een romiger mondgevoel achter en hun aroma's kunnen indrukwekkend complex zijn, met tonen van brood, patisserie, noten en gedroogd fruit.

Van ieder type cava kun je echt genieten.

Met vriendelijke wijngroet,
Michel van Tuil

www.drankenstudie.nl



MARIE-CHRISTINE BLANC 2024

EEN ELEGANTE WITTE WIJN UIT HET HART VAN DE PROVENCE

In het zonovergoten zuiden van Frankrijk, in de befaamde "Gouden Driehoek" van de Côtes de Provence, ligt het prestigieuze Château de l'Aumérade. Dit wijnhuis, dat al bijna een eeuw in handen is van de familie Fabre-Grimaldi, maakt niet alleen de bekende en heerlijke Provence rosés, maar ook een geweldige witte wijn. Deze wordt, net als de Marie Christine rosé, gebotteld in de iconische fles, geïnspireerd op het glaswerk van de befaamde Émile Gallé.

EEN WIJNHUIS MET GESCHIEDENIS EN VISIE

De geschiedenis van Château de l'Aumérade gaat terug tot 1928, toen de familie Fabre eigenaar werd van het domein. Maar de passie voor wijn begon nog eerder, met hun voorouders die al actief waren in de Provençaalse wijngaarden. Door de jaren heen heeft elke generatie zijn steentje bijgedragen aan de groei van het domein. De huidige generatie richt zich vooral op de duurzame en toekomstbestendige wijnbouw. Tegenwoordig beslaat het wijngoed maar liefst 550 hectare, waarvan 200 hectare geclassificeerd is als Cru Classé — een zeldzame erkenning die slechts voor een beperkt aantal uitzonderlijke percelen in de Provence geldt.

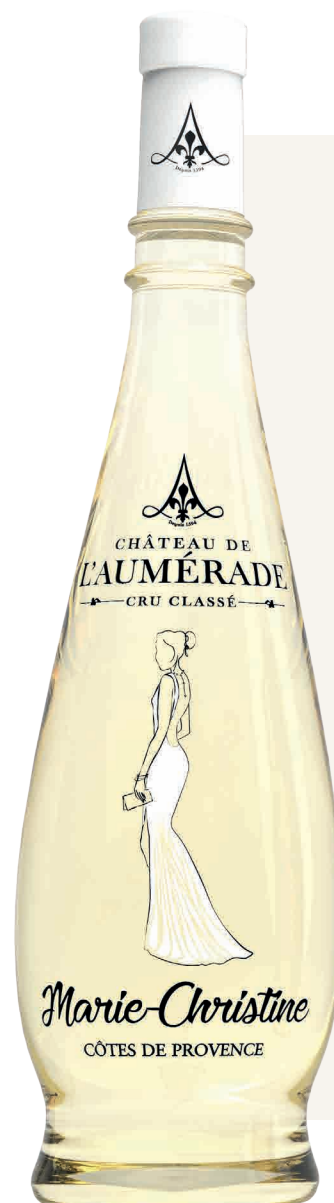
MARIE-CHRISTINE BLANC 2024: PUUR, FRIS EN VERFIJND

Deze wijn is gemaakt van 100% rolle, wellicht beter bekend als vermentino, een druivenras die perfect gedijt in het mineraalrijke, klei-kalkrijke terroir van dit deel van de Provence.

De druiven ondergaan een gecontroleerd vinificatieproces op lage temperatuur, zodat dat de frisse en fruitige aroma's maximaal behouden blijven. De fermentatie vindt plaats in betonnen vaten, in een temperatuurgecontroleerde kelder.

Marie-Christine Blanc is helder van kleur met groenige tinten. In de neus fris en fruitig met exotisch fruit. In de mond is de wijn levendig en elegant. Mooi in balans met een lange en harmonieuze afdronk. Kortom, een wijn die finesse combineert met karakter.

Deze witte wijn is veelzijdig inzetbaar. Hij is zeer geschikt als aperitief, maar is ook een heerlijke begeleider van zeevruchten, visgerechten en frisse groentegerechten of bij een fruitig dessert.





SARTORI SOAVE CLASSICO 'SELLA'

EEN WIJN VOL KARAKTER UIT EEN BIJZONDER GEBIED

TERROIR VAN DE SOAVE CLASSICO DOC

Het terroir van de Soave DOC Classico is werkelijk uniek en speelt een essentiële rol in het karakter en de finesse van deze wijn. De wijngaarden bevinden zich op de zonnige heuvels rondom de historische stad Soave in de regio Veneto. Hier profiteren de druiven van optimale zonexpositie en voldoende ventilatie, wat zorgt voor een gezonde en gelijkmatige rijping. De bodems zijn bijzonder rijk aan vulkanische gesteenten en kalksteen, elementen die de wijn een uitgesproken mineraliteit en een levendige frisheid meegeven. De vulkanische invloeden dragen daarnaast bij aan de aromatische complexiteit en structuur van de wijn. Het klimaat is mediterraan met warme, droge zomers en zachte winters, waardoor de druiven hun natuurlijke zuren behouden terwijl ze volledig rijp worden. Dit delicate evenwicht tussen rijpheid en frisheid vormt de basis voor de elegante stijl die zo kenmerkend is voor de soave classico wijnen.

VINIFICATIE

Deze verfijnde soave wordt geproduceerd uit een blend van 90% garganega en 10% trebbiano di soave, twee druivenrassen die perfect gedijen op deze mineralige

bodems. De druiven worden met de hand geoogst om enkel het beste fruit te selecteren. Na de zorgvuldige oogst ondergaan de druiven een zachte persing om de pure expressie van het fruit te behouden.

De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij lage temperaturen, wat essentieel is om de frisse, fruitige en florale aroma's te behouden. Vervolgens rijpt de wijn enkele maanden op de fijne lie ('sur lie'), waarbij regelmatige bâtonnage (omroeren van de lie) wordt toegepast. Dit proces geeft de wijn een extra dimensie van romigheid, complexiteit en een subtiele textuur, zonder dat de levendigheid verloren gaat.

PROEFNOTITIE

De Sartori Sella Soave Classico is helder strogeel van kleur met een groene gloed. In de neus aroma's van witte bloemen, rijpe perzik, knisperende appel en een vleugje citrus. Subtiele aroma's van amandelen en minerale accenten geven de wijn extra diepgang. In de mond is de wijn fris, licht en harmonieus. De afdronk is elegant en aanhoudend, met een verfijnde minerale toets die de terroirexpressie onderstreept.





BODEGAS PORTIA

DOOR MIKE OVERVLIET

Het zal een jaar of drie geleden midden in de zomer zijn geweest dat ik een bezoek heb gebracht aan Bodegas Portia. Op weg naar Porto reden we door een desolaat gebied, wat lag te zuchten onder de brandende zon. Hier aan weerszijden van de snelweg A1 tussen Lerma en Valladolid graanvelden zover het oog reikte.

Glooiende velden kilometers lang. We bevinden ons in het gebied wat in de jaren '70 door de bekende wijschrijver Jancis Robinson, werd omschreven als één van de meest afgelegen wijnregio's van Europa. Ver weg van elk ander wijngebied zullen niet veel wijnliefhebbers deze streek bezoeken laat staan de wijnen ooit geproefd hebben.

Gelegen op slechts twee uur rijden van Madrid, maakt Ribera del Duero deel uit van Castilla y León, en zit het op de noordelijke helft van de Spaanse hoogvlakte. De regio wordt doorsneden door de Duero-rivier, die een vallei vormt met een lengte van 115 kilometer en een breedte variërend van vijf tot 35 kilometer. De wijngaarden liggen hier tamelijk hoog, namelijk al gauw tussen de 700 en 1000 meter. Vrij hoog als je het vergelijkt met ander regio's in Spanje en Frankrijk. Het klimaat in Ribera del Duero is vrij extreem. Vraag een willekeurige wijnmaker in de regio en het bijna obligate antwoord luidt stevast "negen maanden winter, drie maanden hel". Heel behaaglijk lijkt het hier niet te zijn. Niet voor niets heeft men hier de tempranillo aangeplant staan. Een vroeg rijpend ras, die het hier prima naar zijn zin lijkt te hebben. Merlot en cabernet sauvignon hebben

het hier vaak lastiger. Tempranillo geeft de beste resultaten in de wijngaarden waar kalk wordt afgewisseld met mergel, ijzersteen, vuursteen, grind en stenen. De lager gelegen wijngaarden, meer naar de rivier toe bestaan vaker uit zand, slib, zandsteen en klei. Ook hier mooie resultaten met tempranillo die plaatselijk luistert naar de naam tinta fino of tinta del país. Een rode Ribera del Duero, er wordt ook witte wijn gemaakt, moet minimaal 75% tempranillo bevatten aangevuld met bijvoorbeeld cabernet sauvignon, garnacha tinta, malbec, merlot en de lokale witte druif albillo mayor. Alicante bouschet, bobal, jaén en pirulés worden getolereerd als ze al in de wijngaarden te vinden waren voor de oprichting van de DO. Deze druiven hebben hogere zuren dan tempranillo en zijn daardoor goede blending partners.

Ribera del Duero valt onder te verdelen in een drietal regio's. Zo is daar allereerst de regio Burgos, in het midden van de wijnstreek en met een brede schakering aan bodemsoorten: alluviaal, rode klei, kalk en stenen. Over het algemeen geldt: hoe hoger, hoe meer kalk. In Burgos zijn de meeste wijnhuizen gevestigd. In Burgos vinden we ook Bodegas Portia. Meer naar het oosten treffen we Soria aan. Het meest koele en meest natte gedeelte van Ribera del Duero. De wijngaarden liggen hoger dan in Burgos en Valladolid. De bodem bestaat voornamelijk uit klei ten noorden van de rivier en uit zand en kalk ten zuiden van de rivier. Hier vind je de meeste oude stokken van de regio. Wie vanuit Bodegas Portia de A1 vervolgt naar het zuiden, komt vrij snel in Segovia. Piepklein met een totale aanplant van zo'n 200 hectare.

VEEL KALKSTEEN IN DE BODEM

Ribera del Duero als geclassificeerd wijngebied is vrij jong. De wijnstreek kreeg pas in 1982 een DO toegewezen. Toch wordt er al héél lang wijn gemaakt. Het waren de Romeinen die 2000 jaar geleden het gebied al in de smiezen hadden. Door de eeuwen heen zijn er wijnstokken aangeplant, onder andere door verschillende stromingen monniken uit Frankrijk. De 19e eeuw, net na de verwoestende phylloxera-plaag, was een gouden tijd voor Ribera del Duero.

De Fransen moesten elders op zoek gaan naar wijngaarden en kwamen uiteindelijk in Spanje terecht. In 1864 werd Vega Sicilia opgericht, misschien wel het meest befaamde wijnhuis van heel Spanje. Lange tijd waren ze het enige huis van de streek. Dat bleef een tijdje zo, want Ribera del Duero werd getergd door tegenslagen: phylloxera, herstel van Frankrijk en de Spaanse Burgeroorlog. Het werd op een gegeven moment lucratiever om suikerbieten te telen in plaats van druiven. En zo geschiedde. Alleen de plekken met de meest arme gronden, waar geen andere gewassen konden groeien, bleven staan.

Gelukkig waren er toch een handjevol visionaire wijnmakers die zich bekommerden om die verlaten wijngaarden. In 1975 kwam Alejandro Fernández met de eerste vintage Tinto Pesquera die Robert Parker bestempelde als 'de Pétrus van Spanje'. Ja, dan ga je lekker. Niet veel later werd de DO opgericht en begon de streek te groeien.



BODEGAS PORTIA

Aan het begin van de jaren '90 werd de basis gelegd voor Bodegas Portia: er werd in totaal 160 hectare aan wijngaarden aangeplant. Door de ligging op het oosten en zuiden, ontvangen de wijngaarden een maximum aan zonneschijn terwijl de druiven de gelegenheid krijgen om langzaam en geleidelijk te rijpen.

Nadat was komen vast te staan dat de wijn aan alle verwachtingen voldeed, werd toparchitect Norman Foster verzocht om de uitdaging aan te nemen om voor het eerst in zijn lange succesvolle leven en carrière een bodega te ontwerpen.

Norman is feitelijk meer bekend om zijn ontwerpen van onder het viaduct van Millau, de terminal van de luchthaven van Hongkong en de renovatie van Camp Nou. In Nederland heeft Foster onder meer het World Port Center in Rotterdam ontworpen. Bodegas Portia is in alle opzichten een opmerkelijke bodega geworden, niet alleen qua architectuur - uiterst functioneel en tegelijk adembenemend mooi- maar bovenal zeer futuristisch.

Juist hierom is Bodega Portia veelvuldig gebruikt als decor in de SF-film 'Awareness' op Amazon Prime. De wijnen van Bodegas Portia zijn geweldig en de bodega zelf is intussen uitgegroeid tot één van de best bezochte wijnbedrijven van Spanje.

Niet onbelangrijk; er bevindt zich direct achter de ontvangstruimte een prachtig restaurant met de illustere naam Triennia alwaar men heerlijk kan genieten van bijvoorbeeld een knisperend fris glas Rueda. Ook daar heeft Bodegas Portia immers wijngaarden. In combinatie met diverse tapas vergeet men op slag de stoffige rit door dit deel van Spanje!



DE WIJNEN VAN BODEGAS PORTIA ZIJN ZEER DIVERS...



PORTIA RIBERA DEL DUERO ROBLE

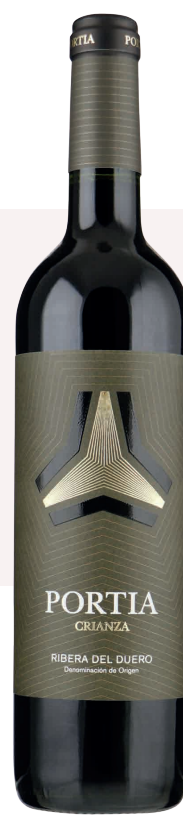
Afkomstig van een viertal eigen wijngaarden, op ca. 820 m boven zeeniveau. Vergist in konische RVS cuves. De wijn heeft een helder kersenrode kleur met een purperen fonkeling. De geur is intens met aantrekkelijk vers fruit, florale tonen, getoast, met een elegant vleugje vanille. In de mond impressies van vers fruit, rijke heel rijpe tannine en mooie zuren, met tonen van specerijen en een lange afdrank met fijne houttonen.



PORTIA RIBERA DEL DUERO TRIENNA

Deze wijn, volledig gemaakt van tempranillo, is de icoonwijn van Bodegas Portia. De druiven zijn afkomstig uit de wijngaard 'Pago Carronda,' gelegen op 900 – 950 meter boven zeeniveau in de D.O. Ribera del Duero.

Na een zorgvuldige selectie in de wijngaard worden de druiven bijkomst in de kelder nauwkeurig gesorteerd: elke druif waaraan iets mankeert wordt handmatig verwijderd. Vervolgens volgt de vergisting in konische RVS cuves bij een temperatuur van 28 °C. Na persing rijpt de wijn 13 maanden op nieuwe Frans eikenhouten barriques. Het resultaat is een wijn met een diepe kersenrode kleur. In de neus is de wijn intens en complex, met aroma's van versgebakken brood, balsamico, rijpe pruimen en kruidige tonen als kaneel, kruidnagel en wat cacao op de achtergrond. In de mond is de wijn vlezig en krachtig, met rijpe fruit nuances en een lange, kruidige afdrank.



PORTIA RIBERA DEL DUERO CRIANZA

De wijn heeft een helder, kersenrode kleur met een granaatrode rand.

De geur is intens met hints van zwart fruit, getoast, met een zwoel vleugje vanille afkomstig van de houtrijping. In de mond veel structuur, mooi evenwicht met impressies van koffie en zwart fruit. Een lange afdrank met een fijne houttoon.



PORTIA RIBERA DEL DUERO PRIMA

De wijn valt op door een helder, intens kersenrode kleur met een zweem van robijnrood aan de rand.

De geur is complex en warm, met tonen van vanille en zwart fruit en cacao op de achtergrond. Deze Portia Prima is evenwichtig en heeft veel structuur en smaak. In de lange afdronk zijn tonen van zwart fruit en fustrijping waar te nemen.



PORTIA RUEDA BLANCO VERDEJO

Ribera del Duero brengt nauwelijks witte wijnen voort. Hiervoor moet men meer naar het westen, richting de stad Zamora. Hier, in de wijnstreek Rueda heeft Bodegas Portia ook de nodige wijngaarden aangeplant. Verdejo druiven geven hier een wijn die helder licht goudgeel van kleur is met groene reflecties.

De geur is intens en complex met tonen van steenfruit zoals perzik, met daarnaast een vleugje citrus en wat kruidige tonen. In de mond is de wijn fris en aangenaam, evenwichtig met een vleugje bitter. De afdronk is lang en zuiver met kruidige tonen.



PORTIA RIBERA DEL DUERO PORTIA 10 MESES

Een juweeltje uit de Ribera del Duero, uit de stal van Portia. De Portia 10 meses is gemaakt van 100% tempranillo en afkomstig uit de wijngaard Gumiel de Mercado, gelegen op een hoogte van 800 meter. Geselecteerd uit de beste vaten (barricas) waar de wijn 10 maanden in heeft gerijpt. Er wordt Amerikaans eiken met een medium toast gebruikt, dat de alom bekende aroma's afgeeft aan de wijn.

De wijn heeft een intens diepe robijnrode kleur met violetachtige schitteringen. Heerlijk frisse geuren en smaken van aardbeien, frambozen, kersen, eikenhout, vanille, kokos en toast. Het mondgevoel is zacht met mooie ronde tannines. De wijn heeft een fijne kruidigheid en geroosterde tonen van de houtrijping in de afdronk.



WINZER KREMS

Winzer Krems is de blaufrankisch de wijndruif voor rode wijn in Oostenrijk, grüner veltliner is dat voor witte wijn uit dit prachtige Alpenland. En natuurlijk staat er ook het nodige aan meer internationale druivenrassen aangeplant maar grüner veltliner is uniek!

In Oostenrijk is één op de drie wijnstokken grüner veltliner. Het is echter een druif met twee verschijningsvormen: de dorstlesser voor de toeristen zoals de druif verbouwd wordt rond de stad Wenen en het kwaliteitsproduct uit Wachau, Kremstal of Kamptal. Drink ze naast elkaar en van de eerste blijft niets meer dan een laf "wijntje" over. Grüner veltliner wijn heeft citrus en perzik smaken met kruidige tonen van peper en soms tabak.

KENMERKEN VAN DE GRÜNER VELTLINER DRUIF

De grüner veltliner is een wit druivenras die op het noordelijk halfrond gedurende de maand oktober rijp wordt. De ranken produceren lange trossen met diepgroene druiven. Dit druivenras wordt het meest verbouwd in het noordoosten van Oostenrijk, maar ook in Tsjechië, Slowakije en delen van de Nieuwe Wereld komt de grüner veltliner voor. In Oostenrijk wordt de druif vaak samen met riesling verbouwd. Deze druif is veelzijdig en wordt zowel gebruikt voor wijnen die jong gedronken worden, als voor wijnen die goed kunnen ouderen. In mindere mate wordt er ook mousserende wijn van de grüner veltliner gemaakt. Wijn van de grüner veltliner is meestal een droge witte wijn, met een relatief hoge zuurgraad.

GRÜNER VELTLINER WIJNEN

Wijnen die gemaakt zijn van de grüner veltliner bevatten vaak aroma's die neigen naar limoen, citroen grapefruit en witte peper. Door de wijn te laten rijpen op eiken kan een 'vet' aroma worden verkregen wat ook bij een op eiken gerijpte chardonnay voorkomt. Dankzij de hoge zuurgraad heeft deze wijn een uniek mondgevoel en kwalitatieve wijnen zullen een tintelende afdronk hebben. Wijn van de grüner veltliner staat bekend als wijn die uitstekend samengaat bij vele gerechten en is daarom vaak op de wijnkaart van restaurants terug te vinden. Zelfs 'moeilijke' groenten als asperges en artisjok gaan prima samen met grüner veltliner.

Oostenrijk als wijnland is klein. Het produceert slechts 1% van de wereldproductie van wijn. Maar het kleine beetje dat er is, is van topkwaliteit. Het merendeel van de Oostenrijkse wijnen is wit, en dus voornamelijk grüner veltliner. Elders in de wereld groeit grüner veltliner niet of nauwelijks: een Oostenrijkse specialiteit dus! En zeker in het Kremstal geeft grüner veltliner mooie resultaten. In dat zelfde Kremstal hebben een aantal wijnboeren de handen ineen geslagen en treden naar buiten onder de naam Winzer Krems. De wijnkelder van de Winzer Krems is de belangrijkste van Oostenrijk. In het pittoreske dorpje Krems – in de Donau vallei – in de regio Wachau – in het oosten van Oostenrijk – 70 km ten westen van Wenen worden zeer toegankelijke frisse wijnen gemaakt.

De wijngaarden rondom Krems zijn terrasgewijs opgebouwd en dus niet gemakkelijk toegankelijk. Er wordt dan ook veelal handmatig geoogst.

De Kremser Goldberg heeft de beste ligging ten opzichte van de zon, met veel rotsen en een löss ondergrond. Ook de invloed van de Donau is belangrijk voor het microklimaat waarin de druiven groeien: een mix van warme lucht uit het zuidoosten en het koelere weer uit het noorden. De druiven worden handmatig geoogst en streng geselecteerd.



Kellermeister, Grüner Veltliner Winzer Krems





KAAPS WIJNLANDSCHAP BIJ STELLENBOSCH



EEN SCHILDERIJ VAN HUBRECHT DUIJKER

Het was feest voor de zintuigen om halverwege de jaren negentig voor het eerste het Zuid-Afrikaanse wijnlandschap te bezoeken, dat tot 's werelds allermooiste behoort. Vooral rond Stellenbosch is het werkelijk prachtig. Een tot schilderij omgewerkte foto die ik daar toen maakte, bij een hoog gelegen wijngoed, toont het landschap in zijn volle glorie, met in de verte groene wijngaarden, blauwgrijze bergen en wit geschilderde boerderijen in historisch Hollandse stijl.

Hubrecht Duijker
vinpressionist

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

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

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

Dit is waarschijnlijk het eerste boek ooit waarin wijn en kunst creatief worden gecombineerd. Ik neem de lezer mee op een smakelijke wereldreis via tachtig wijnen, met onder elke wijnbeschrijving een bijpassend eigen schilderij. Het boek verscheen in vier versies, als hardcover, softcover, e-book en in een bijzondere kijk en luister-versie, ingesproken door Rudolf Bijleveld.

Te verkrijgen bij de boekhandel bij u in de buurt of online via bol.com.



PELLEGRINO DIANTHÀ

DRIUVEN & WIJNGAARDEN

De Dianthà wordt gemaakt van malvasia en grillo druiven, uit wijngaarden die gelegen zijn in het westen van Sicilië, in de provincie Trapani, bij Petrosino en Mazara del Vallo.

VINIFICATIE

In augustus worden de druiven geoogst, in de koelere vroege ochtenden. De druiven worden zacht geperst en de vergisting vindt plaats in temperatuur gecontroleerde tanks. De jonge wijn rijpt ook in temperatuurgecontroleerde tanks en vervolgens minimaal twee maanden op fles.

PROEFNOTITIE

Dit levert een strogele wijn op, met groene reflecties. De neus is intens, gedomineerd door aroma's van peer, met bloemige tonen van sinaasappelbloesem en jasmijn. De smaak is droog, fris en goed in balans met een aangenaam prikkelende toon. Serveer op een temperatuur van 8 tot 10°C.

De Dianthà past zeer goed bij verschillende visgerechten, zoals octopus, gebakken vis of pasta met groentes en garnalen.



CANTINE
PELLEGRINO
1880

OVER PELLEGRINO

Carlo Pellegrino is een echt familiebedrijf op Sicilië waar al sinds 1880 marsala en stille wijn wordt gemaakt. Inmiddels heeft de zevende generatie de dagelijkse leiding over het bedrijf, zowel in de wijngaarden als in de wijnkelder zwaaien zij de scepter. Respect, zorg, liefde en toewijding hebben altijd centraal gestaan in de lange familiegeschiedenis. Deze waarden zijn doorgegeven van vader op zoon en van moeder op dochter.

Dat maakt de Pellegrino's één van de meest gerespecteerde wijnmakende families van Sicilië. De wijnen van Sicilië hebben een heel eigen karakter. De invloed van de zee op het klimaat is uiteraard sterk. Het vraagt om druiven die, ondanks de hitte, wijnen met goede zuren kunnen opleveren. De inheemse Siciliaanse druivenrassen lenen zich hier perfect voor, zoals de nero d'avola en de grillo.



OOK VAN DRUIVEN, MAAR GEEN WIJN...

Deze vaste rubriek in De Wijnkenner brengt dranken voor het voetlicht die wel gemaakt zijn van druiven, maar wat geen wijn is. Deze editie aandacht voor een Turkse anijsdrank: Tekirdağ Gold Rakişî die ook wel raki genoemd wordt, spreek uit: rakeh.

De grondstof voor Tekirdağ Rakişî bestaat uit de beste verse Turkse druiven en anijszaad van hoge kwaliteit. De verse druiven worden licht geperst en vervolgens vergist. Na de vergisting volgt er een eerste distillatie in klassieke koperen alambieken waarbij men een alcoholpercentage van maximaal 94.5% verkrijgt.

Vervolgens brengt men dit eerste distillaat, ook wel suma genoemd, terug naar 45% alcohol en voegt men in water geweekt anijszaad toe. Er vindt een tweede distillatie plaats met als resultaat een alcoholhoudende vloeistof van ongeveer 80%. Dit distillaat wordt met water teruggebracht naar 45% en rijpt dan nog zo'n dertig dagen op eikenhouten vaten. Tekirdağ Rakişî Gold Series is legendarisch door zijn goud gekleurde druppels.

Aan tafel voegt men niet zelden water toe aan Tekirdağ Rakişî waardoor deze blindslaat en melkachtig wit wordt. Men spreekt dan van 'aslan sütü', ofwel leeuwenmelk. Tekirdağ Rakişî drinkt men van oudsher in typische eethuisjes ook wel 'meyhanes' genoemd en op tafel staan dan altijd kleine tapas-achtige gerechten, in Turkije 'mese' genoemd.

Raki heeft een lange en rijke geschiedenis in Turkije en is al eeuwenlang een symbool van de Turkse cultuur. Er wordt gezegd dat raki zijn oorsprong vindt in Perzië, het huidige Iran, en dat de eerste raki in de Middeleeuwen werd gemaakt. Raki is echt verbonden met de Turkse cultuur en dat al eeuwenlang. De drank is een symbool van Turkse gastvrijheid en maakt deel uit van vele sociale bijeenkomsten en vieringen. Het is ook gebruikelijk om raki bij het eten te drinken, vooral bij visgerechten. Raki heeft ook een belangrijke plaats in de Turkse kunst en literatuur. Veel kunstenaars en schrijvers zijn geïnspireerd door de drank en hebben werken gemaakt die de schoonheid en culturele betekenis ervan vieren.

De oorsprong van raki wordt naast Turkije ook vaak toegeschreven aan Griekenland.

Beide landen hebben eeuwenoude tradities van sterke anijsdranken, en het is moeilijk te zeggen welk land de oorsprong van raki heeft. In Turkije wordt aangenomen dat raki zijn oorsprong vindt in de 14e eeuw, tijdens het bewind van de Ottomaanse heerser Yıldırım Bayezid. Het wordt gezegd dat de drank in die tijd ontwikkeld is als een medische tonic en later populair werd als een sociale drank. Men drinkt de drank dan ook graag in gezelschappen aan tafel onder het genot van al het lekkers wat de Turkse keuken te bieden heeft.

In Griekenland heeft raki een vergelijkbare geschiedenis en wordt het al eeuwenlang gemaakt en gedronken. Het wordt vaak geassocieerd met de Griekse eilanden en heeft een grote culturele betekenis. In Griekenland staat raki ook bekend als "tsikoudia" of "tsipouro," afhankelijk van de regio.



Het belangrijkste is dat tsikoudia of tsipouro wordt gewaardeerd om zijn sterke smaak en traditionele karakter, en het wordt vaak geassocieerd met de Griekse gastvrijheid en levensstijl.

In het Midden-Oosten zijn er meerdere benamingen voor raki: arak, araka, araki, ariki of iraqi. De laatste verwijzing 'iraqi', zou verwijzen naar de vermeende oorsprong van de drank: Irak. De naam arak (soms arack) is verwarrend.

Deze benaming betekent levenswater en is niet alleen de Arabische naam voor raki, het is ook de naam van een andere drank uit Azië. Daarbij gaat het echter niet om een anijsdrank, maar om een distillaat uit palmsuiker, suikerriet of gefermenteerde rijst.


TEKİRDAĞ™
 RAKISI
Gold Series







ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Wijnbouw in Europa is oud, zeer oud. Dat blijkt natuurlijk ook uit de vele eigen namen voor diverse wijndruiven. De voor ons zo bekende pinot noir heeft nota bene niet minder dan twintig synoniemen. Zo ook met een wijndruif die volgens geschriften en overleveringen vele malen ouder is dan de pinot noir en waarschijnlijk door de Ottomanen Europa is binnen gebracht. We hebben het dan over de leMBERGER. Een klassiek druivenras, wellicht wat in de vergetelheid geraakt maar absoluut het ontdekken waard!

Lemberger, oftewel blaufränkisch is een druif die in het voorjaar vroeg uitloopt maar uiteindelijk laat rijpt. De druif is dus gebaat bij een betrekkelijk warm klimaat. Een beschutte plaats in de wijngaard verdient de voorkeur. We vinden leMBERGER hoofdzakelijk in Midden-Europa. En dan met name in Oostenrijk. Hier in Burgenland aan de grens met Hongarije en dichtbij de Neusiedler See voelt leMBERGER zich helemaal thuis. Lemberger bezit, zeker voor Oostenrijkse begrippen, veel kleur en heeft ook de nodige tannines.

Wijnen gemaakt van leMBERGER worden nog wel eens geplaatst tussen pinot noir en gamay terwijl leMBERGER echt een duidelijke eigen stijl heeft. Tegenover de zoete aardsheid staat een betrekkelijk hoog zuurgehalte vandaar dat sommigen beweren dat het een gamay is.

Geeft leMBERGER in Oostenrijk zeer fraaie resultaten, in Duitsland is het vaak te koud voor leMBERGER. Toch staat er ook hier de nodige leMBERGER aangeplant, ofschoon men in Duitsland niet spreekt over leMBERGER of blaufränkisch maar over blauer limberger. En dan vooral in Württemberg staat de nodige blauer limberger aangeplant.

In het deel van Hongarije dat aan Burgenland grenst, kent men leMBERGER dan weer als kékfrankos. Vooral de wijngaarden rondom de middeleeuwse stad Sopron geeft aardige resultaten. Vermeldingswaardig is het feit dat niemand minder dan Napoleon de wijnen zeer goed kon waarderen. Wijnen overigens die niet zo zeer gebaat zijn bij lange vatrijping. Drink leMBERGER liever jong en in de zomer licht gekoeld.

Weingut Heid Trollinger – Lemberger trocken

Zowel de trollinger als de leMBERGER zijn echte specialiteiten uit Württemberg. De trollinger is heerlijk licht en fris, terwijl de leMBERGER juist donkerder en krachtiger is. De combinatie van beide leidt tot een mooie elegante en fruitige wijn. Deze wijn kan prima licht gekoeld gedronken worden.



50 JAAR QUADY

DE WIJNMAKER ZELF AAN HET WOORD...

Onlangs was Andrew Quady, eigenaar van het gelijknamige wijnbedrijf uit Californië, voor een kort bezoek in Nederland. Een mooi moment voor een kort interview. Vincent Tijink, accountmanager bij de Monnik Dranken, sprak met Andrew.



De wijnen van Quady zijn al langer een begrip bij wijnliefhebbers. Hoe is het succesverhaal begonnen?

In 1975 verhuisden mijn vrouw Laurel en ik naar de San Joaquin Valley. We waren echt op zoek naar meer ruimte, meer rust ook en we wilden weg uit de drukke stad. Inmiddels was ik bezig met mijn opleiding oenologie en wilden een nieuwe start maken. In de beginjaren werkten we uitsluitend met zinfandel en dat ging best goed.

We verkochten toch al gauw zo'n 1600 kisten in het eerste jaar. Totdat ik in 1979 een ongebruikt perceel met het zeldzame druivenras orange muscat - ook bekend als Moscato Fior d'Arancio, ontdekte. We schrijven 1980 als Quady Winery de Essensia Orange Muscat introduceert. In die tijd was men in Amerika gewend om bijvoorbeeld sauternes te drinken maar deze Essensia Orange Muskat was uniek en werd bijna direct omarmd in de betere restaurants.

De wijngaarden bevinden zich in de San Joaquin Valley. Wat is het bijzondere aan deze vallei?

Ieder druivenras vraagt om een ander klimaat. Pinot noir gedijt het beste in een wat getemperd klimaat, syrah vraagt juist weer veel zonuren. De San Joaquin Valley is ook voor orange muscat zeer geschikt. Je moet ook niet vergeten dat in die tijd, de jaren '70 van de vorige eeuw, veel landbouwgrond al vergeven was voor de aanbouw van andere gewassen dan wijnstokken.

San Joaquin was een nieuw project en de aanschaf van een geschikt perceel was toen nog betaalbaar. En gelukkig was het klimaat ook erg geschikt. In de beginjaren was irrigatie nog wel eens een uitdaging maar uiteindelijk is dat ook verholpen.

Wat houdt het productieproces van de Quady wijnen precies in?

Wij maken een drietal typen wijn. Allereerst de portwijn. Daar zijn we in 1975 ook mee begonnen. Deze portwijn wordt op dezelfde wijze gemaakt als de port uit Portugal. Dus met langdurig schilcontact. Dat geeft een mooie diepe kleur aan de jonge wijn. Daarna vindt de fermentatie plaats die men doet eindigen door toevoeging van wijnalcohol. Uiteindelijk verkrijgt men dan een jonge wijn met een alcoholpercentage van zo'n 20%. De jonge wijn gaat niet zelden zo'n 14 jaar op eikenhout. En natuurlijk is port een beschermde naam en voorbehouden aan Portugal. Nu is port ook de Engelse term voor bakboord in de maritieme wereld. Wij gaven onze portwijn de naam 'starboard' mee; stuurboord in het Engels...

Een heel ander type wijn die wij maken is de orange muscat. Ook verkregen door langdurig schilcontact maar zonder toevoeging van wijnalcohol. Deze wijn heeft een alcoholpercentage van 15% en rijpt op Frans eikenhout. De rode tegenhanger van deze Essensia is Elysium, gemaakt van black muscat. Ook met een alcoholpercentage van 15% maar met veel meer impressies van cassis, donker fruit en chocolade.

En sinds 1995 maken we ook een serie wijn met een lager alcoholpercentage onder de naam Electra. Quady wijnen worden gemaakt van orange muscat en black muscat.





Wat zijn typische eigenschappen van deze wijnen en waar om is de keuze op deze druiven gevallen?

Als het gaat om muscat-wijnen in de wereld, zie je heel vaak de muscat d'Alexandrië. Deze druif wordt bijvoorbeeld gebruikt in de Muscat de Frontignan. De orange muscat zoals wij die gebruiken is veel delicates met hints van sinaasappelbloesem en abrikoos. In 1980 ontdekten wij deze variant op een verlaten perceel van de wijngaard. Later bleek dit de enige plek in Californië waar orange muscat nog voorkwam. Juist de unieke kenmerken van orange muscat maakte ons zo succesvol.

De andere variant die wij hebben aangeplant staan, is de black muscat. En deze wijndruif heeft een interessante geschiedenis. In de 19e eeuw was er een Italiaanse druif met een donkere schil die als tafeldruif werd gebruikt. Men at deze druif vers. Er werd geen wijn van gemaakt. Er was in die tijd een tuinman op Hampton Court Palace die

deze druif heeft gekruisd met de muscat d'Alexandrië. En daar kwam de black muscat uit voort. Buiten Californië staat deze kruising alleen nog aangeplant op Hampton Court Palace, de vroegere residentie van Henry III, net buiten Londen. Het zijn vooral de aroma's van rozen die deze black muscat zo bijzonder maken.

Quady Winery bestaat nu precies 50 jaar. Is dit heugelijke feit ook gevierd?

Vijftig jaar geleden begonnen we met de aanplant van zinfandel. In april dit jaar wordt ik 80 jaar en dat vieren we met vrienden en familie. Al eerder deze maand werd ik in het zonnetje gezet met de Lifetime Achievement Award van de California State Fair Wine Competition. De State Fair Commercial Wine Competition is de oudste wijnkeuringswedstrijd in de VS en dateert al van 1854. Sinds eind jaren negentig eert de wedstrijd vooraanstaande wijnleiders met de Lifetime Achievement Award. En misschien dat er in Nederland een feest wordt gehouden?

Wat is er al die tijd zoal veranderd bij Quady Winery?

We waren onze tijd ver vooruit met orange muscat en black muscat. Wat je nu ziet, ook bij Quady Winery, is dat er meer en meer ook focus komt op wijnen met minder alcohol.

Wat zijn de verdere toekomstplannen?

Voor nu staan er geen grote veranderingen op stapel. We blijven datgene doen waar we goed in zijn. Wel hebben we onlangs de Electra Black Muscat op de markt gebracht. Deze sprankelende zoete wijn, met een alcoholpercentage van 5%, is samengesteld uit de black muscat-druif en staat bekend om zijn zoete karakter en sluit perfect aan bij de trend naar minder alcohol.

QUADY
SWEET & APÉRITIF WINES

DE ZOMER IN MET QUADY

De zoete wijnen van Quady winery zijn natuurlijk perfect geschikt om bij mooie desserts gedronken te worden. Wat te denken van de Elysium bij een mooi chocoladedessert of de Essensia bij een heerlijke Tarte Tatin met appel.

Maar zeker net zo lekker is om met de wijnen van Quady op een zeer eenvoudige wijze een heerlijk mixdrankje of een mooie cocktail te maken. Een mooi vooruitzicht met de zomermaanden in aantocht.



ELECTRA PEARBERRY

- 3 delen Electra Orange Muscat
- 1 verse rijpe peer
- Een even grote hoeveelheid cranberries
- Takje rozemarijn

Het zoete in de Electra combineert perfect met het zoetzure in de cranberry/peer puree. Breng de cranberries en in stukjes gesneden peer samen langzaam aan de kook op laag vuur in een steelpannetje. Laat dit 15 tot 20 minuten langzaam pruttelen tot het fruit lekker zacht is. Druk het daarna door een zeef zodat je een mooie zachte emulsie overhoudt.

Deze koel je af in de koelkast. Als de puree is afgekoeld doe je een laag puree onderin een coppa glas. Vervolgens doe je de Electra Orange Moscato er overheen en garneer je met een takje rozemarijn. Erg bijzonder!

THE SPARKLING ELYSIUM

- 1/4 deel Elysium Black Muscat
- 3/4 deel Bellussi Prosecco DOC

Zeer eenvoudig maar o zo lekker. Een heerlijke combinatie van het zoete van de Elysium met het heerlijk frisse van de prosecco. Ook leuk om te garneren met een aardbei op het glas, maar ook met een paar blauwe of rode bessen in het glas.

ESSENSIA SPRITZER

- 1 deel Essensia Orange Muscat
- 1 tot 3 delen bruisend water
- 1 schijfje verse limoen

Erg simpel maar ook erg lekker met warm weer. Afhankelijk van hoe zoet je het wil hebben doe je er een bepaalde hoeveelheid bruisend water bij. Doe het water in een glas en giet er vervolgens de Essensia bij. Knijp het schijfje limoen er boven uit en je hebt een heerlijk fris zomerdrankje.



JINGLE JUICE

- 1 fles Red Electra
- 1 fles Bellussi Prosecco DOC
- 200 ml Essensia Orange Muscat
- 250 ml granaatappelsap
- 3 theelepels suiker
- 2 sinaasappels
- 2 theelepels granaatappelpitjes
- IJsblokjes
- Tijd

Super feestelijk is deze jingle juice. Pak een grote kan waar minimaal 2 liter in kan. Los de suiker op in de granaatappelsap. Meng vervolgens de verschillende wijnen en granaatappelsap door elkaar. Snijd de sinaasappel in schijfjes en doe deze erdoor, samen met de granaatappelpitjes.

De smaak van het granaatappelsap combineert perfect met de kersentonen uit de Red Electra en de kruidige sinaasappel-abrikoos en peer aroma's uit de Essensia. Dit is werkelijk een smaakexplosie. Schenk de jingle juice in met ijsblokjes gevulde glazen en garneer met wat takjes tijm.



WIJN AAN TAFEL



Wijnsuggestie

Pellegrino Senaria
Grillo Superiore

PINSA MET PROSCIUTTO OF SALSICCIA

Voor 4 personen

Bereiding

Pinsa met prosciutto

Verwarm de oven op 200 graden. Meng de ricotta met de oregano en wat peper. Bestrijk de pinsa's met de tomatenpassata en beleg deze met prosciutto. Verdeel de reepjes courgette, de rode ui en toefjes van het ricottamengsel eroverheen. Bestrooi het tot slot met Parmezaanse kaas en bak de pinsa's in 8 minuten af.

Pinsa met salsiccia

Verwarm de oven op 200 graden. Bestrijk het pinsabrood met de tomatenpassata en beleg deze met de plakjes salsiccia. Verdeel de mozzarella, tomaatjes en olijven en strooi er wat peper eroverheen. Bak de pinsa's af in 8 minuten en bestrooi deze vlak voor het serveren met rucola en basilicum.

Ingrediënten

Pinsa met prosciutto

- 2 kant-en-klaar pinsabodems (460 g)
- 100 g tomatenpassata
- 150 g prosciutto (16 plakjes), onge-rookte rauwe ham
- 150 g ricotta
- 1 el oregano
- 1 kleine gele courgette, in plakjes e vervolgens in reepjes gesneden
- 1 kleine rode ui, in ringen gesneden
- 125 g geraspte Parmezaanse kaas
- Peper

Pinsa met salsiccia

- 2 kant-en-klaar pinsabodems (460 g)
- 100 g tomatenpassata
- 150 gram salsiccia (of Italiaanse sala miworst), in dunne plakjes gesneden
- 250 g mozzarella (2 bollen)
- 250 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- 15 Kalamata olijven, gehalveerd
- 50 g rucola, grof gesneden
- 10 g basilicum
- Peper

BIEFSTUKSALADE MET SHIITAKE EN TAUGÉ

Voor 4 personen

Bereiding

Snijdt de shiitake in plakjes en halveer de limoen. Knijp uit één helft het sap en snijdt de andere helft in plakjes.

Verhit 1 el olijfolie in een pan en bak de shiitake 3 minuten. Voeg de rode peper en sesamzaad toe en bak dit kort mee. Doe er de taugé, sojasaus en limoensap bij en breng het geheel op smaak met peper, zout en sesamolie.

Verhit 1 el olijfolie met de roomboter in een koekenpan en bak de biefstukken 2 tot 3 minuten per kant. Laat ze even rusten en trancheer ze in plakjes van 1 centimeter. Verdeel het shiitakemengsel over de borden en leg er de getrancheerde biefstuk op. Serveren met plakjes limoen.

Ingrediënten

- 4 biefstukken (125 g per stuk)
- 250 g shiitake
- 1 limoen
- 2 el olijfolie
- 1 rode peper, zonder zaadlijsten, in ringetjes
- 1 el sesamzaad
- 200 g taugé
- 2 el sojasaus
- ½ el sesamolie
- 20 g roomboter
- Peper en zout



Wijnsuggestie

Domaine des
Souterrains Touraine
Gamay



SALADE MET GEMARINEERDE OSSENHAAS EN PECORINO

Voor 4 personen

Bereiding

Meng de pesto met de knoflook en 1 el citroensap en wrijf de ossenhaas daarmee in. Kruid het vlees vervolgens met versgemalen peper en laat het minimaal 2 uur afgedekt marineren. Dep de ossenhaas een beetje droog met keukenpapier, bestrooi het met een snufje zout en braad het in 2 tot 3 minuten rondom rosé in olijfolie. Laat het vlees even afkoelen en snijd dunne plakken. Steek met een groot glas rondjes uit het brood en snijd deze doormidden.

Bereiding salade en dressing

Pureer alle benodigdheden voor de dressing met een staafmixer en breng het op smaak met peper en zout. Verdeel de gemengde salade met de cherrytomaatjes en zwarte olijven over de borden en sprenkel de dressing eroverheen. Verdeel de plakjes ossenhaas, basilicum en Pecorino erover. Rasp er tot slot de citroenschil overheen en leg het geroosterd brood erbij.

Ingrediënten

- 300 g ossenhaas (vraag de Keurslager om een smal stukje voor mooie plakjes)
- 2 el pesto
- ½ teentje knoflook, uitgeperst
- 1 citroen (sap voor marinade, rasp als garnering)
- 4 sneetjes witbrood, geroosterd en warm besmeerd met roomboter (40 g)
- 150 g gemengde salade
- 250 g cherrytomaatjes, in vieren gesneden
- 100 g zwarte olijven, plakjes
- 10 g basilicumblaadjes
- 100 g Pecorino, geschaafd of grof geraspt
- 2 el olijfolie
- Peper en zout

Benodigdheden dressing

- 100 ml olijfolie
- 50 ml frambozenazijn
- 1 el groene pesto
- ½ teentje knoflook
- 2 el lente-ui, gesneden
- 1 tl mosterd
- Peper en zout

Wijnsuggestie

Sartori Regolo
Valpolicella
Ripasso





DE PERFECTE COMBINATIE!

Het is een mooi spel. Het combineren van wijn met gerechten. Bij de juiste match is één plus één drie. De wijn tilt het gerecht naar een hoger plan en andersom. Vandaar dat in een goed restaurant, waar complexe gerechten worden geserveerd, de sommelier echt kan zorgen dat je in plaats van een goede ervaring een uitstekende ervaring beleeft. Thuis is doorgaans geen sommelier aanwezig maar toch is het ook daar mogelijk door middel van de juiste wijnkeuze je eigen gerechten naar een hoger niveau te tillen.

IN DEZE EDITIE: SALADES

Als de temperaturen weer stijgen, en er ook meer buiten gegeten gaat worden kiezen steeds meer mensen voor het eten van een salade. Naast het feit dat het doorgaans een gezonde keuze is. Hoewel daar ook grote verschillen in zitten, afhankelijk van de ingrediënten.

Het combineren van wijn bij een salade is nog niet zo makkelijk. Een salade bevat doorgaans veel ingrediënten die allemaal van invloed zijn op de smaak van de wijn. De meeste mensen denken bij een salade vaak aan sla als basis, aangevuld met ingrediënten als tomaat, ei, komkommer, augurk, croutons, olijven, avocado en voorzien van een dressing. Dat kan een dressing van (olijf) olie zijn of een dressing met mayonaise als basis.

Een geperste citroen of limoen zorgt ook voor een frisse hint in de salade. Een dergelijke salade is gebaat bij een frisse wijn met veel zuren.

In eerste instantie denk je dan snel aan een stuivende sauvignon blanc uit bijvoorbeeld Nieuw-Zeeland of Chili.

Maar je kan een salade ook anders samen stellen. Als je koolhydraten zoals pasta of couscous als basis gebruikt, wordt de salade meer vullend. Een pastasalade is erg lekker met ingrediënten als gedroogde tomaat, olijven, fetakaas, artisjokken, pijnboompitten en kruiden zoals basilicum. Ook kan je er vlees, zoals spekjes, of vis zoals tonijn in doen. Een salade van couscous combineer je bijvoorbeeld met peterselie, granaatappelpitten, munt, tomaat en fijngesneden ui. Een dergelijke salade heeft wat meer body en dan is een provence rosé een goede optie, maar zeker ook een licht gekoelde rode wijn, zoals een pinot noir.

Je kan met salades ook op de Aziatische tour gaan. Een Thaise salade is ontzettend lekker en de ingrediënten worden vaak in reepjes gesneden. Denk hierbij aan wortel, komkommer, onrijpe papaya, rode peper, tauge, mango, koriander of Thaise basilicum.

Als dressing gebruikt men vaak een combinatie van vissaus, sojasaus, limoensap, suiker, pepers en knoflook. Daardoor zijn alle smaakcomponenten in de salade gecombineerd. Hier wil je een wat kruidige wijn bij die ook wel iets zoet mag zijn. Denk bijvoorbeeld aan een gewurztraminer of een riesling.



VENTISQUERO RESERVA SAUVIGNON BLANC

Dit is nu een schoolvoorbeeld van een stuivende en frisse sauvignon blanc die uitstekend bij diverse lichtere salades past. Een wijn met een heldergroene kleur. Een krachtige en stuivende geur met hints van citrus en tropisch fruit maar ook kruidige tonen.

Deze wijn is ooit tot de beste sauvignon blanc van Chili uitgeroepen en heeft een uitstekende balans tussen de zuren en het tropische fruit. Een wijn met een prachtige lange afdronk. De wijngaarden liggen in de Casablanca Valley in Chili, wat een relatief koel gebied is.



MARIE CHRISTINE CÔTES DE PROVENCE ROSÉ CRU CLASSÉ

Provence is de bakermat van kwaliteitsrosé. Het vlaggenschip van Fabre-en-Provence is de Marie Christine Rosé, een intrigerende, uiterst subtiel gekleurde wijn; een op-en-top authentieke Provence rosé, 100% afkomstig van het Château de l'Aumérade en natuurlijk een Cru Classé.

De Marie Christine Rosé heeft een zeer eigentijdse uitmonstering, al even verleidelijk als de wijn zelf, die de elegantie van de Provence optimaal tot uitdrukking brengt. De wijn heeft een prachtige oranje roze kleur. De geur is subtiel, met volop aroma's van kleine rode vruchtjes en een zekere kruidigheid. Heerlijk op het terras met een provençalse salade of een pastasalade.



DOMAINE DE MAUPERTHUIS PINOT NOIR 'LES BRÛLIS' BIO

Licht gekoeld is dit een heerlijke wijn bij een wat rijkere salade. De opbrengsten zijn zeer beperkt zodat er een geconcentreerde pinot noir kan worden gemaakt. Daarnaast hanteert men een hoge dichtheid van de wijnstokken, strenge snoei en groene oogst.... kwaliteit komt van het werk in de wijngaard.

Na de oogst vinden beide vergistingen plaats in een vat waar erg weinig wordt overgepompt. Alleen om fruitaroma's te verkrijgen en niet zo veel tannines. Daarna laat men de wijn nog 6 maanden rijpen op roestvrijstaal.



DOPFF AU MOULIN GEWURZTRAMINER TERRES ÉPICÉES

Deze wijn is uitstekend geschikt om bij een Thaise salade te drinken waar de nodig pit, kruiden en zoet in zit. Voor deze gewurztraminer werd een selectie gemaakt van de rijpste, met de hand geoogste druiven uit een aantal wijngaarden rond Riquewihr. Gewurztraminer als deze kan tot 5 jaar na de oogst op fles rijpen en wint daarbij de eerste jaren zeker aan kwaliteit.

De wijn is helder goudgeel van kleur. De neus is zeer aromatisch, met o.a. de geur van bloemen (wilde rozen), specerijen en tropisch fruit, zoals lychees. In de mond is de wijn buitengewoon krachtig en rijk van smaak, met veel structuur en een aangename rondheid.

FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

CHARDONNAY



NIEUW BIJ
DE REDACTIE

KARLIJN VINK MOOIPLAAS CLASSIC CHARDONNAY



Tijdens mijn studie heb ik het geluk gehad om een half jaar in Zuid-Afrika te mogen wonen en mij nog verder te verdiepen in de prachtige wijnen van Zuid-Afrika.

Mijn favoriet, de chardonnay van het wijnhuis Mooiplaas is dan ook een Zuid-Afrikaanse wijn. Dit familiebedrijf gebruikt nog steeds de traditionele methodes voor het wijnmaken. Deze chardonnay, is wat je verwacht van een chardonnay. Mooi rond, door de 11 maanden rijping op Franse eikenhouten vaten, maar ook fris en fruitig, zoals je verwacht uit dat land. Heerlijk voor bij je witvisje!



JOKE HOLSTER BENGUELA COVE ESTATE CHARDONNAY



Het is haast onmogelijk niet verliefd te worden op het weelderig aroma van deze wijn. De concentratie en de bijzonder lange afdronk kan gerust de concurrentie aan met de allerbeste chardonnays. Deze chardonnay komt van de wijngaarden van Benguela Cove aan de oceaan bij Hermanus in Zuid-Afrika waar wijnmaker Johann Fourie de mooiste wijnen in zijn wijnkelder creëert.

Bij chardonnay denk je er niet snel aan om hem te combineren met een vleesgerecht, maar met de Estate chardonnay van Benguela Cove is dat geen probleem. Ik dronk hem bij Ossobuco omdat ik gezelschap had die niet tegen rode wijn kon. Dat was werkelijk een feestje. En toen nog een oude boeren Zilte Zeeuwse kaas toe. De avond kon niet meer stuk.



LINDA VAN AKKEREN CHAMPAGNE LANSON BLANC DE BLANCS



Chardonnay is bij uitstek een druif die over de hele wereld groeit en zich aanpast aan zijn omgeving. Van een volle, vette Amerikaanse chardonnay tot een elegante chablis vol mineraliteit. En ook is chardonnay een van de drie bekende champagnedruiven, naast pinot noir en pinot meunier. Een blanc de blancs champagne, gemaakt van enkel de chardonnay, kan dan toch niet anders dan je favoriete chardonnay zijn? En zeker deze blanc de blancs van Champagne Lanson. Fris en elegant. Met verfijnde en intense aroma's van marsepein en gekonfijte citrus, met frisse tonen van peer, limoen en anijs. In de mond heerlijk fris met aroma's van nougat en citrusschil. Prachtig in balans, daar drink je heel graag een glas (of twee) van!



BOUKE WIJLENS DOMAINE MASSE RULLY 1ER CRU 'LES DEUX TERRES' BLANC



Een prachtige Premier Cru uit het dorp Rully, gelegen in Bourgogne. De chardonnay-druiven voor deze wijn zijn afkomstig uit de wijngaarden Raclots en Rabourcé aan de noordwestkant van het dorp. In de smaak is de wijn geconcentreerd en levendig, met een minerale ondertoon. Vol, met een romige textuur, rijpe perziken en een lange, complexe afdronk.

Het resultaat is een prachtige bourgogne met verfijnde geuren van limoenschil, ananas en groene appel. In de neus ook wat aroma's van roomboter, gebrande noten en vanille van de houtrijping. In de smaak is de wijn geconcentreerd en levendig, met een minerale ondertoon. Vol, met een romige textuur, rijpe perziken en een lange, complexe afdronk.



ROBERT HANDJES DOMAINE DE MAUPERTHUIS BOURGOGNE BLANC GRANDE RÉSERVE



Wat een feestje is deze wijn toch: op-en-top een witte bourgogne maar toch uiterst betaalbaar omdat hij afkomstig is uit het nog tamelijk onbekende noorden van de Bourgogne, de streek net onder Auxerre. Hoezeer hij in de smaak valt, ook bij jonge mensen, bleek laatst weer in het pop-up restaurant "Etage 2" van de jonge chef Merijn Bachmann.

De aanwezigen vielen bij bosjes voor complexe, fijne geur, met gedroogd fruit, perzik en kruiden en de brede, fruitige smaak, mineraal, met mooie rijpingstonen (toast, caramel). En voor al die jonge mensen die geen Frans meer hebben geleerd: Mauperthuis spreek je uit als mo-per-twié. Proost!



PATRICK VAN EGMOND VENTISQUERO TARA CHARDONNAY



Tara is een uniek project van Ventisquero en met name van hoofd wijnmaker Felipe Tosso. De wijngaarden liggen in de droogste woestijn van de wereld, namelijk de Atacama woestijn, en behoren tot de noordelijkste van Chili. Doordat ze relatief dicht bij de kust liggen is er voldoende koelte en ochtend mist om wijnbouw mogelijk te maken. De wijn is extreem spannend, met veel mineraliteit, een zekere ziltigheid, voldoende frisheid en heeft een lichte houtlagering ondergaan. Ook is de wijn ongefilterd, waardoor hij troebel is, maar met enorm veel smaak in je glas zit. Van deze wijn kan ik nu echt genieten.



WIJNQUIZ



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

1.

Tinta del pais is de inheemse benaming voor welk Spaans druivenras?

- A. Cariñena
- B. Carnacha
- C. Tempranillo



2.

Welk gebied in Lombardije heeft het grootste wijngaardareal?

- A. Franciacorta
- B. Valtellina
- C. Oltrepò Pavese



3.

Montepulciano en sangiovese zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Onder welke naam is sangiovese hier beter bekend?

- A. Prugnolo gentile
- B. Rosso di Montepulciano
- C. Prugnolo amabile

4.

Boppard in de Mittelrhein, staat bekend om de steile hellingen met wijngaarden. Welke wijngaard bezit een vulkanische ondergrond?

- A. Manderstein
- B. Feuerlay
- C. Bopparder Hamm



5.

Wat is het grootste wijngebied van Oostenrijk?

- A. Wachau
- B. Weinviertel
- C. Donauland



6.

Een van de meer zuidelijke wijngebieden van Oostenrijk, aan de grens met Slovenië, wordt ook wel het Toscane van Oostenrijk genoemd. Om welke wijnregio gaat het hier?

- A. Burgenland
- B. Steiermark
- C. Thermenregio



7.

Viosinho, de verborgen Portugese druif, komt van oorsprong uit:

- A. Alentejo
- B. Ribatejo
- C. De Douro vallei

8.

Wijnen van viosinho zijn bijna allemaal, zonder uitzondering.

- A. Fris en aromatisch
- B. Stevig, robuust en met de nodige tannines.
- C. Lichtroze van kleur met aroma's van frambozen en bosaardbeien.

9.

De Peleponnesos, het grote schiereiland ten zuidwesten van Athene herbergt een gerenommerd wijngebied, namelijk Nemea. Welk druivenras staat hier uitsluitend aangeplant?

- A. Agiorgitiko
- B. Assyrtiko
- C. Xinomavro



10.

De favorita die veel staat aangeplant in de Roero, Noord-Italië, is sterk verwant aan de...

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

MEEDOEN?

Stuur uw oplossing vóór 11-08-2025 naar: mike.overvliet@monnik-dranken.nl met duidelijke vermelding van naam, telefoonnummer en de naam van de winkel waar u deze Wijnkenner heeft meegekregen.

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

De antwoorden van de afgelopen voorjaarseditie 2025:

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



Mevrouw van der Kroef mocht uit handen van Mike Overvliet haar prijs in ontvangst nemen. Bij Una Mas aan het Fontaineplein in Woerden neemt zij maar wat graag De Wijnkenner steevast mee naar huis.



Proeven, proosten, lekker eten en dansen: het kan zaterdag 18 oktober allemaal weer tijdens The Art of Drinks in de Kromhouthal in Amsterdam. Wijnmakers, bierbrouwers en sterkstokers van over de hele wereld komen invliegen om alles te vertellen over hun ambacht, oftewel: 'the art of.'

Verdeeld over verschillende area's kun je genieten van de mooiste wijnen, cocktails, bieren en spirits. In de wijnarea vind je ruim 20 wijnhuizen uit de hele wereld, van Australië tot Zuid-Afrika en van Italië tot Spanje. Alle wijnen staan open, waarvan de meeste gratis geproefd kunnen worden.



Daag je smaakpapillen uit en doe mee aan een van de vele masterclasses. Of combineer jouw favoriete drankje met de lekkerste gerechten van het Lowlander Restaurant. Geniet van live muziek en dans en proost samen met jouw vrienden tijdens de discobingo.



ZATERDAG
18 OKTOBER

SPECIALE ACTIE

Speciaal voor De Wijnkenner lezers hebben we een leuke actie: koop een ticket voor zaterdag 18 oktober en ontvang gratis een Wijn Proefpaspoort, ter waarde van €15,00. Met dit proefpaspoort kun je een selectie van 5 bijzondere wijnen proeven op The Art of Drinks.



ZONDAG 19 EN
MAANDAG 20 OKTOBER

Ben jij een professional in de horeca of vakhandel (wijnwinkel/slijterij)? Dan kun je een ticket aanvragen voor de besloten beursdagen van The Art of Drinks op zondag 19 en maandag 20 oktober.



📍 Kromhouthal, Amsterdam – Gedempt Hamerkanaal 231
 📱 /theartofdrinks_ theartofdrinks.nl 📺 /theartofdrinksnl

NIX18