

WIJN

KENNER

TAHBILK

EEN LEGENDE UIT AUSTRALIË

ITALIË EN HAAR ICONEN

WIJNEN OM BIJ WEG TE DROMEN

ENCLAVE

GROOTHEID HOOG UIT DE ANDES

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
Linda van Akkeren

Vormgeving en druk

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.

De Wijnkenner supports WIM



Geniet van wijn,
maar drink met mate



Beste wijnliefhebber,

Een nieuwe winter, een nieuw geluid. En deze Wijnkenner sluit daar weer perfect bij aan met een aantal mooie artikelen. Met een mooi verhaal over een nieuw wijnhuis uit Australië, met wijnen die menig hart tijdens koude winteravonden doen opwarmen; Tahbilk met een zeer fraaie shiraz. Warm en aards, kruidig en met een lange afdronk. Tahbilk heeft ook een zeer mooie cabernet sauvignon en heeft wijngaarden beplant met marsanne en rousanne. Het uitgebreide verhaal valt te lezen vanaf pagina 4.

Voor de liefhebbers van meer klassieke wijnen zal het verhaal over de Italiaanse iconen zeer aanspreken. Barolo, brunello di montalcino en prachtige amarones komen voor het voetlicht vanaf pagina 13. Prachtige wijnen die in Italië *vino meditazione* worden genoemd, wijnen die gemaakt zijn om rustig bij weg te dromen...

Ook deze Wijnkenner bevat weer de vaste rubrieken zoals het column van Michel van Tuil, de zielenroerselen van Niek Beute, wijn aan tafel en de perfecte combinatie. Laat nu de winter maar komen!

Wij wensen u dan ook deze keer weer veel leesplezier,

Luuk en Hans Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN Grand Cru van de maand **9** | De grote Hamersma **10** | Wijnklets met Michel van Tuil **21** | Onbekend maar niet onbemind **22** | Column Niek Beute **31** | Wijn aan tafel **32** | De perfecte combinatie **34** | Favorieten van de redactie **37**

ACHTERGRONDEN Tahbilk: een legende uit Australië **4** | Drie italiaanse iconen **13** | Elzas met Kerst **19** | Interview Sonja van de Rhoer **23** | Wijnwijs: de wijngebieden van Chili **28**

NIEUWS Nabeschouwing The Art of Drinks 2021 **18**



TAHBILK: EEN LEGENDE UIT AUSTRALIË

Slechts weinig wijnliefhebbers zijn zich ervan bewust welke baanbrekende rol Australische wijnmakers hebben gespeeld bij de ontwikkelingen op wijngebied in de laatste 70 jaar. Dus voor we u iets gaan vertellen over Tahbilk, eerst iets over de doorbraak op het gebied van wijnmaken waarvoor in Australië de eerste stap werd gezet.

Het is pas 66 jaar geleden dat een Australische wijnmaker, tijdens de vinificatie van de oogst van 1955, een experiment uitvoerde dat tot een vernieuwing zou leiden en daarmee tot een ontwikkeling in "wijnland", die een radicale breuk met het verleden zou betekenen: hij plaatste in de gistende most in één van zijn vergistingstanks een goed afgesloten container die ijskoude koelvloeistof bevatte; en hij checkte voortdurend de temperatuur van de gistende most.

De resultaten van het experiment waren zo veelbelovend dat wijnmakers, om te beginnen in Australië zelf, er al snel toe over gingen om vergistingstanks van koelsystemen te voorzien om zo meer grip te hebben op het temperatuurverloop van de gistende most. En misschien wel de allerbelangrijkste ontdekking daarbij was wat dit zou kunnen betekenen voor het maken van witte wijnen in een warm klimaat.

Tot dat moment was het maken van mooie witte wijnen met verfijnde en frisse aroma's voorbehouden aan wijngebieden met een uitgesproken koel of gematigd klimaat: mooie witte wijnen kwamen uit Duitsland, uit het noorden of uit het midden Frankrijk, zoals langs de Loire of uit de Bourgogne. Bordeaux (en een paar hectaren langs de noordelijke Rhône), dat was wel zo'n beetje de grens. In de rest van de wereld lagen wijngebieden in een klimaat waar het tijdens de oogst en het proces van wijnmaken doorgaans zo warm was, dat van frisheid en verfijning in de wijnen geen sprake was; van witte druiven maakte men daar zoete wijnen, versterkte wijnen of men stookte de witte wijn af tot brandy.

Het kunnen beheersen van de temperatuur tijdens het proces van wijn maken zorgde niet alleen voor veel meer precisie tijdens het maken van rode wijnen, het betekende een absolute revolutie bij het maken van witte wijnen. We kunnen tegenwoordig genieten van heerlijke witte wijnen uit alle hoeken van de wereld: dat is allemaal te danken aan temperatuurcontrole, waarvoor 66 jaar geleden in Australië de basis werd gelegd.

Terug naar Tahbilk, één van de historische wijnbedrijven van Australië en het oudste familiewijngoed in de zuidelijke deelstaat Victoria. Tahbilk werd in 1860 gevestigd in het midden van Victoria, op een kleine 140 km ten noorden van Melbourne, in een gebied dat bekend staat als Nagambie Lakes: tegenwoordig bekend als één van de beste wijngebieden van Australië en, door de zuidelijke ligging en de nabijheid van de grote watermassa's van die meren, gezegend met een gematigd koel klimaat, zeker naar Australische begrippen. De naam Tahbilk verwijst naar de vele meren in het gebied en betekent in de taal van de oorspronkelijke bewoners zoveel als "watergaten". Ook de bodem is buitengewoon gunstig voor wijnbouw: een unieke mix van rood en zandig leem met een hoog gehalte aan ijzeroxide.

In 1925 kocht de familie Purbrick het wijngoed van de nazaten van de oprichters en sindsdien zijn de Purbricks niet alleen eigenaar, ze geven ook leiding aan en zijn zeer nauw betrokken bij de bedrijfsvoering van Tahbilk. Inmiddels is ook de zesde generatie actief. Eén van de nieuwe speerpunten op Tahbilk is hun grote zorg voor de natuurlijke omgeving en het streven om klimaatneutraal te zijn. Tahbilk is sinds 2012 CO₂-neutraal en het is één van de slechts acht wijnbedrijven wereldwijd die officieel geaccrediteerd zijn als "CarboNZero".

Wie bijzondere wijnen wil maken moet allereerst de juiste druivenrassen in zijn wijngaard aanplanten: rassen die passen bij de plaatselijke omstandigheden, bij het 'terroir'. Dat is bij Tahbilk vanaf het eerste begin het geval geweest. De bijna tweehonderd hectare aan wijngaard werden vooral aangeplant met marsanne, viognier en roussanne, witte rassen uit de noord-Rhône, en met rode druivenrassen als de shiraz (syrah), grenache en mourvèdre. Daarnaast waren er plekken die heel geschikt bleken voor meer gebruikelijke rassen als cabernet sauvignon.

Er zijn op het Tahbilk-wijngoed nog steeds enkele percelen met aanplant die dateert uit 1860, het jaar van oprichting, met shiraz-wijnstokken van voor de phylloxera. En er zijn volop percelen met heel oude wijnstokken, waaronder shiraz uit 1933, cabernet sauvignon uit 1949 en marsanne uit 1927.

Qua wijn zijn de ontwikkelingen op Tahbilk een mooie illustratie van waar we dit artikel mee begonnen: de rode wijnen worden in grote lijnen nog steeds zo gemaakt als in 1860: vergisting in oude eikenhouten gistkuipen waarbij de gistende most tweemaal per dag over de "hoed" van schilletjes wordt gepompt voor een betere extractie van kleur, aroma en tannine. En daarna rijping in grote oude eikenhouten vaten. De nadruk ligt op goede fruitexpressie en complexiteit en de mogelijkheid tot lange flesrijping.

Voor de witte wijnen werd in 1979 een geheel nieuwe kelder gebouwd, met de mogelijkheid van koeling en volledige temperatuurcontrole gedurende alle stappen, vanaf het moment van het kneuzen van de druiven tot het eind van de vinificatie. Maar genoeg achtergrond, laat de wijnen spreken.





TAHBILK ESTATE MARSANNE

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed.

Vergist en opgevoed op roestvrij staal.

Het stuivende citrusfruit en tropisch fruit en de florale tonen van deze Marsanne worden verder verlevendigd door een mineraliteit en zuren, die de wijn jeugdige frisheid verschaffen. Maar ze staan ook borg staan voor een goede flesrijping waarbij de klassieke aroma's van kamperfoelie, toast en marmelade kunnen tot ontwikkeling kunnen komen.



TAHBILK ESTATE VIOGNIER

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed.

Vergist en opgevoed op roestvrij staal.

Tahbilk plantte de viognier, van oorsprong afkomstig uit de wijngaarden van Condrieu in het noorden van de Rhônevallei, voor het eerst in 1990. Weelderige aroma's van rozenblaadjes, gemberkruiden en abrikoos doen al een grote intensiteit vermoeden.

In de mond is het één en al steenfruit, frisse citrustonen en meer kruidigheid en dat alles gevat in levendige zuren. Dit is een ondubbelzinnig rijke fruitige wijn om jong gedronken te worden.



TAHBILK ESTATE ROUSSANNE MARSANNE VIOGNIER

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed.

Roussanne 48%, marsanne 32%, viognier 20%

Vergist en deels opgevoed op roestvrij staal; de roussanne heeft 12 maanden gerijpt op tweedejaars Frans eikenhout.

Het mondgevoel van deze wijn is verrukkelijk. De rijkheid en impact van de roussanne, in combinatie met de kamperfoelie en de minerale strakheid van de marsanne en het vleugje rozenblaadjes van de viognier worden opgefrist door de plezierige zuren op de afdronk. Dat alles maakt dat deze wijn direct heel aansprekend is.

Met 5-7 jaar flesrijping zal hij nog verder aan complexiteit winnen.



TAHBILK ESTATE CABERNET SAUVIGNON

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed, van 28 ha aan eigen cabernet sauvignon-wijngaarden; de oudste percelen dateren van 1949.

Vergist in oude houten gistkuipen.

Rijping van 18 maanden, deels op grote oude vaten, deels in kleine vaten, van vnl. frans eikenhout.

Na blending van beide fracties wordt de wijn, na een lichte filtering gebotteld.

Zeer duidelijke tonen van zwarte bessen, donkere pruimen en moerbeien met nuances van Aziatische specerijen en mint en een vleugje mokka.

Heerlijk toegankelijk in zijn jeugd, maar de rijpe tannine geeft de wijn meer dan voldoende structuur om zeker 20-25 jaar na de oogst verder te kunnen rijpen.

Wordt door veel kenners beschouwd als de meest geschikte "Tahbilk Estate red" voor langdurige flesrijping.



TAHBILK ESTATE SHIRAZ

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed, van 30 ha aan eigen shiraz-wijngaarden, variërend in aanplant van de jaren '30 tot het begin van dit millennium.

Vergist in oude houten gistkuipen.

Rijping van 18 maanden, deels op grote oude vaten, deels in kleine vaten, van vnl. frans eikenhout.

Na blending van beide fracties wordt de wijn, na een lichte filtering gebotteld. De Tahbilk Shiraz staat bekend als een wijn met véél fruit, rijk aan smaak en substantie en waarvan gebleken is dat hij wint aan complexiteit en karakter na de nodige flesrijping.

De geur is heel expressief shiraz, met al zijn pruimen- en bramenfruit. In de mond warm, aards en kruidig, heel direct aansprekend, met een ruggengraat van fijne, vlezige tannine die een lange flesrijping tot zeker twaalf jaar na de oogst en langer mogelijk maakt.



TAHBILK ESTATE GRENACHE SHIRAZ MOURVEDRE

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed.

Grenache 41%, shiraz 38%, mourvèdre 21% Vergist in oude houten gistkuipen.

Rijping van 12-18 maanden op een mix van Frans en Amerikaans eikenhout.

De shiraz in deze blend vormt een directe link naar de begindagen van Tahbilk in 1860: tot op de dag van vandaag beschikt het wijngoed nog over shiraz-percelen die in dat jaar zijn aangeplant. Later hebben deze "nestors" van de wijngaard gezelschap gekregen van grenache en mourvèdre. Dat biedt het wijngoed de kans de synergie tussen deze drie rassen te benutten en een "estate"-interpretatie van een klassieke Rhône blend te maken.

Aromatisch, smakelijk en vlezig met sprankelend en kruidig rood bessenfruit van de grenache, sappige en aardse shiraz-tonen, tezamen met het florale karakter en de tonen van gedroogde kruiden van de mourvèdre.

Deze wijn kan jong gedronken worden, maar beschikt over voldoende tannine om hem nog 8-10 jaar na de oogst verder te laten rijpen, wat zijn complexiteit alleen maar ten goede zal komen.



TAHBILK '1927 VINES' MARSANNE

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed, van percelen met marsanne die in 1927 zijn aangeplant op het wijngoed. Daarmee behoren ze tot de oudste marsanne-percelen ter wereld.

Het fruit wordt vroeg geoogst, wanneer de druiven nog volop zuren bevatten; er wordt niets aan toegevoegd en het sap raakt volledig geoxideerd. Het heldere sap wordt vervolgens vergist bij 11°-15°C wat resulteert in een wijn, zo bleek als water, hoog in de zuren en op dat moment zonder enige smaak.

De jonge wijn wordt gebotteld en dan gebeurt er iets magisch: "Hij ontwikkelt zich tot een schitterende, minerale wijn met veel textuur..... Het is het klassieke verhaal van een lelijk eendje die in een prachtige zwaan verandert", aldus Alister Purbrick, wijnmaker en deel van de 4e generatie. "Wat deze wijze van wijnmaken zo mooi maakt is, dat de ontwikkeling op fles zeer langzaam verloopt en dat de wijn een enorm bewaarpotentieel heeft."

Zowel geur als smaak vallen op door de dichte verwevenheid van alle aroma's: tonen van gember, nashipeer, limoen en citrus, vevat in een stalige, minerale structuur van zuren, met kamperfoelie en tonen van toast op de achtergrond, die alvast een indicatie zijn van de complexiteit die met de jaren alleen nog maar zal toenemen: deze wijn zal zich zeker gedurende 25-30 jaar na de oogst verder blijven ontwikkelen.



TAHBILK 'OLD VINES' CABERNET SHIRAZ

Afkomstig van het eigen Nagambie Lakes-wijngoed, van heel oude percelen, waaronder percelen shiraz uit 1860 en 1933 en cabernet sauvignon uit 1949.

Gemiddelde wijnstokleeftijd: meer dan 35 jaar.

51% cabernet sauvignon, 49% shiraz

Vergist in oude houten gistkuipen.

Rijping van 18 maanden, deels op grote oude vaten, deels in kleine vaten, van vnl. frans eikenhout.

Na blending van beide fracties wordt de wijn, na een lichte filtering gebotteld. Het bouquet is robuust en genereus.

In de mond volop fruit van donkere bessen en pruimen, gelaagd met tonen van specerijen gevat in een structuur van stevige en ferme tannine.

De lange afdronk, vol verrukkelijk fruit wordt verlevendigd door heerlijk frisse zuren.

Mits onder de juiste omstandigheden bewaard zal hij na verdere flesrijping nog flink aan karakter en complexiteit winnen.



GRAND CRU

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande *Réserve de la Comtesse - 2019*

Pierre Desmeures de Rauzan, een rijke handelaar uit Bordeaux, kocht rond 1689 een aantal wijngaarden naast Château Latour en begon daar het wijngoed: "Enclos Rauzan." Als zijn dochter Thérèse zo'n 23 jaar later in het huwelijksbootje stapt met Jacques François de Pichon Longueville schenkt Pierre het aan zijn dochter en schoonzoon en begint de rijke geschiedenis van één van de grootste wijnchâteaux van de Bordeaux.

Op 19-jarige leeftijd erft Baron Joseph de Pichon Longueville het wijngoed. Baron Joseph, die uiteindelijk tot zijn 90e levensjaar het château beheert, besluit vlak voor zijn dood in 1850 het wijngoed te verdelen onder zijn vijf kinderen (twee zonen en drie dochters). Eén van zijn dochters, Virginie, besluit na de dood van haar vader in haar vaders voetsporen te treden en dat is gezien de tijd behoorlijk vooruitstrevend.

Naast haar eigen gedeelte van het wijngoed beheert zij ook de gedeeltes van haar twee andere zusters. De kinderen besluiten het wijngoed op te splitsen, het geërfde deel van de twee

broers wordt gescheiden van het geërfde deel van de drie dochters. Het resultaat is twee châteaux, genaamd Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande & Château Pichon-Longueville Baron. In 1855 worden beide châteaux geclassificeerd als Deuxième Grand Cru Classé.

Sinds 2007 is Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande in handen van champagnehuis Louis Roederer. De wijngaarden van het château, gesitueerd naast Premier Cru Château Latour, liggen binnen de appellation Pauillac, precies op de grens met Saint Julien. Op de in totaal 75 hectare aan wijngaarden worden vier verschillende druivenrassen verbouwd: cabernet sauvignon (45%), merlot (35%), cabernet franc (12%) en petit verdot (8%).

De tweede wijn van het Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, genaamd "Réserve de la Comtesse" is evenals de eerste wijn van ongekende klasse. In het verleden werd deze wijn meermaals bestempeld als "super second," verwijzend naar de uitzonderlijke kwaliteit van de wijn.

De Réserve de la Comtesse 2019 is een blend van 53% cabernet sauvignon, 40% merlot, 4% cabernet franc en 3% petit verdot. Deze stevige wijn heeft 12 maanden houtrijping gehad op Frans eikenhouten vaten, waarvan 30% nieuw. In de neus zijn aroma's van zwarte kersen, cederhout en tabak te herkennen.

De mond is stevig en gestructureerd, met een lang aanhoudende afdronk. Een tweede wijn met een groot bewaarpotentieel!





• DGH • DE GROTE HAMERSMA

Harold Hamersma is van oorsprong een reclameman, een copywriter en bovenal wijnliefhebber. Harold is onder meer de vaste wijschrijver van het NRC Handelsblad en Het Parool. Ook is hij veelgevraagd radiogast en verschijnt hij regelmatig op televisie. Van zijn hand verschenen inmiddels zo'n 30 wijnboeken, onder meer De Grote Hamersma, de meest complete wijnjaargids van Nederland. Voor deze editie van de Wijnkenner zijn vier hartverwarmende rode wijnen geselecteerd om de koude wintermaanden door te komen.

🇮🇹 VILLA TRASQUA NERENTO GRAN SELEZIONE 2013

Geproefd op 16 mei 2020

Gran Selezione. Flinke jongen ook. Grote wijn van druiven afkomstig van slechts een klein wijngaardje: Nerento, zes hectare, at your service.

De gelegenheid sluipt naderbij Tabakszweverij, kruidenspel, truffelvermoeden en een dropstopje tussentijds. Klassieke chianti uit een als een lastpakkerig geduid oogstjaar.



🇫🇷 CHÂTEAU DE CIFFRE SAINT-CHINIAN 2017

Geproefd op 11 juni 2020

Appellation die er steeds meer toe begint te doen in het Franse zuiden. Sinds 2011 Grand Vin du Languedoc.

In dit geval ook van een grote producent, Lorgier. Warm, behaaglijk en kruidig rood.

🇳🇱 MOOIPLAAS MERLOT CABERNET FRANC 2015

Geproefd op 9 juni 2020

Bordeauxblend zoals je 'm - hoe zal ik het zeggen - in Bordeaux vaak tegenkomt. Wars van zonuren, schaduwklant, donkere kantjes.

En dat maakt 'm net wat aantrekkelijker dan die types die doorgesudderd aan tafel verschijnen, geeuwerig van de alcohol en zo van het warmhoudplaatje gerold. Donker fruit, laurier, koele pruimen en licht grommende tannines.



🇳🇱 LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON 2018

Geproefd op 6 juni 2020

Proef deze cabernet sauvignon. Klassieke verschijning. Niet te zoet. Diep donker fruit, cacao, blaadje laurier naast een kopje espresso, de tannines jong en frontaal maar rijp en gezond.

Nergens zich op dringende nieuwe wereldzoetjes. De hand van de meesters uit Bordeaux. Veel wijn voor dit geld.

*Dit is een sterwijn.

THUISPROEVERIJ MET VIÑA VENTISQUERO

Tijdens de donkere wintermaanden is het heerlijk om het in huis gezellig te maken. Een hele leuke tijdsbesteding is dan het houden van een wijnproeverij met vrienden en familie. Je kan een proeverij op verschillende manieren opzetten.

Zoals bijvoorbeeld wijnen van hetzelfde druivenras of iedereen die een favoriete fles meeneemt, al dan niet binnen een bepaald thema. Wijnhuis Vina Ventisquero uit Chili maakt het u gemakkelijk, door vier verschillende wijnen in één doos te verpakken. Vier rode wijnen uit de Reserva serie, elk van een ander druivenras gemaakt.

Maar verder wel op een vergelijkbare manier gemaakt. Op deze manier zijn de verschillen tussen de druivenrassen goed te proeven en te herkennen en kan iedereen zijn of haar favoriete druif bepalen, wat uiteraard weer voor leuke discussies zorgt. Want over smaak valt immers wel degelijk te twisten.

Op de doos staat ook een QR code, die leidt naar een filmpje van een kleine zeven minuten waarin Janina Doyle, brand ambassador van Vina Ventisquero, in het Engels deze vier wijnen proeft en nog een nadere toelichting geeft.

De volgende wijnen zitten in de doos:



RESERVA MERLOT

Herkomst: Maipo Valleij, Chili
Druivenras: 100% merlot

Bodem: Leemachtige klei met een diepte van 1-2 meter

Oogst: 11 en 12 maart
Rijping: 70% van de wijn heeft 10 maanden op Frans eikenhouten vaten gelegen.



RESERVA SYRAH

Herkomst: Maipo Valleij, Chili
Druivenras: 100% syrah

Bodem: graniet en rotsachtige bodem met een diepte van 0.6 - 2 meter

Oogst: 6 tot 18 april
Rijping: 70% van de wijn heeft 10 maanden op Frans eikenhouten vaten gelegen. De overige 30% op RVS tanks.



RESERVA CARMÉNÈRE

Herkomst: Colchagua Valleij, Chili
Druivenras: 85% carménère, 15% syrah

Bodem: graniet en rotsachtige bodem met een diepte van 0.6 - 2 meter

Oogst: 14 april tot 18 mei
Rijping: 70% van de wijn heeft 10 maanden op Frans eikenhouten vaten gelegen.



RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Herkomst: Colchagua Valleij, Chili
Druivenras: 85% carménère, 15% syrah

Bodem: graniet en rotsachtige bodem met een diepte van 0.6 - 2 meter

Oogst: 14 april tot 18 mei
Rijping: 70% van de wijn heeft 10 maanden op Frans eikenhouten vaten gelegen.



DRIE ITALIAANSE ICONEN

De laatste maanden van het jaar, bij uitstek het seizoen om aandacht te besteden aan een drietal Italiaanse iconen: Barolo, Amarone en Brunello di Montalcino. Want stuk voor stuk zijn dat intrigerende, complexe wijnen die de kou doen vergeten en een kerstdiner van extra glans kunnen voorzien. Maar ook al noemen we ze hier in één adem, het zijn totaal verschillende wijnen met elk hun eigen verhaal. En dat verhaal vertellen we hier graag.

Eén ding hebben ze wel gemeen: hun faam is van betrekkelijk recente datum, zoals wel vaker met de grote namen uit Italië. Dar heeft alles te maken met de historie van Italië in het algemeen en de wijnbouw daar in het bijzonder.

De wijnbouw op het Italiaanse schiereiland is al heel oud: zelfs voor de opkomst van de Romeinen als wereldmacht werd er door de Etrusken, zo'n 700 jaar voor het begin van onze jaartelling, al aan wijnbouw gedaan. En de Romeinen hebben die traditie overgenomen. Maar met de val van het Romeinse Rijk, in de vijfde eeuw, viel Italië uiteen en vormde zich in de loop der eeuwen een lappendeken van grotere en kleinere staatjes, elk met hun eigen tradities.

En de wijnbouw verviel tot activiteit van lokale betekenis: er werd eeuwenlang, vrijwel altijd in gemengd bedrijf, vooral wijn geproduceerd voor de consumptie in de directe omgeving.

Alleen in de omgeving van de grote, koopkrachtige steden was er sprake van een regionale afzetmarkt. Maar tot wijnproductie voor de wereldmarkt was amper sprake.

Dat alles veranderde drastisch na de Italiaanse eenwording na 1860. Italië bloeide op in economische zin, er was een enorm nieuw elán en een nieuw zelfbewustzijn. En niet toevallig waren het de wijngebieden in het al wat meer verstedelijkte noorden waar de wijnbouw hiervan profiteerde: de sterke economische groei zorgde voor hernieuwde vraag naar betere wijnen in steden als Milaan en Turijn.





BAROLO

De eerste van de al genoemde drie iconen die bredere bekendheid verwierf dankt zijn opkomst zelfs rechtstreeks aan de Italiaanse eenwording: Barolo.

Want de grote drijvende kracht achter die eenwording was Graaf Camillo Benso di Cavour, eerst premier van Piemonte en vanaf 1860 de eerste premier van Italië. Cavour was niet alleen een eminent staatsman, hij bezat ook een wijngoed in Barolo en de wijnen verwierven zich al snel een zeer goede naam; zozeer dat ze ook aan het hof van het nieuwe Italiaanse koningshuis vaak op tafel verschenen. En van daaruit verspreidde de faam van barolo zich verder.

Barolo is in veel opzichten een bijzonder wijngedebiet: het wordt gevormd door een ovaal van steile, forse heuvels in een verder tamelijk vlak landschap. De wijngaarden liggen grotendeels op de hellingen aan de binnenzijde van de ovaal. Heel kenmerkend is de ochtendnevel die vaak de vallei binnen de krans van heuvels en de onderste hellingen bedekt; wie 's morgens boven op één van die heuvels staat heeft, badend in de ochtendzon, een prachtig uitzicht over de nevel die zich onder hem uitstrekt.

En de druif waarvan Barolo wordt gemaakt is, met zijn dikke schil, perfect geschikt om deze omstandigheden te weerstaan en dankt er zelfs zijn naam aan: nebbiolo, de neveldruif.

Barolo is, zoals zo vaak met grote rode wijnen, een wijn die verbazend goed en lang op fles kan rijpen: het is een heel eigenzinnige wijn, met flinke zuren en een -in zijn jeugd- drogende tannine die met rijping intrigerende aroma's ontwikkelt: viooltjes, kersen, een zweem van rozen, maar ook kreupelhout en wat bosvruchten. En dat alles na voldoende rijping gevat in een krachtige structuur van nadrukkelijke, maar zijdezachte tannines. En prachtig voorbeeld is de Barolo van Angelo Negro, afkomstig van een wijngaard in Serralunga d'Alba, waar doorgaans de meest elegante Barolo's vandaan komen, mede dankzij de portie zandsteen alhier in de verder vooral uit mergel bestaande bodems.

En vaak in één adem genoemd met barolo is barbaresco, nauw verwant, ook van de nebbioldruif, afkomstig uit het nabije iets noordoostelijker gelegen gebied rond barbaresco. De wijnen zijn meestal iets soepeler met een iets verfijndere tannine.

Ook hier maakt Angelo Negro een prachtige wijn, van de officieel als 'cru' bekendstaande wijngaard 'Basarin': intens granaatrood, de geur heel sprekend en precies, met tonen van rood fruit, specerijen en citrus; in de mond is de wijn heel evenwichtig en elegant, zonder excessieve tannine. De afdrank is zacht, met tonen van specerijen en menthol.



NEGRO Barolo DOCG Serralunga d'Alba



AMARONE (DELLA VALPOLICELLA CLASSICO)

Amarone is ook zo'n ogenschijnlijke Italiaanse klassieker, maar de schijn bedriegt: de oorsprong van Amarone ligt in de jaren '50 van de vorige eeuw, al wortelt de wijn in een véél oudere traditie. Die traditie gaat terug op een wijze van wijn maken bij de Romeinen, die in de wijngaarden van Valpolicella de eeuwen heeft doorstaan. De nabijheid van het Gardameer, de grootste zoetwatermassa van West-Europa, zorgt voor een betrekkelijk warm klimaat aan het eind van de zomer en in de herfst: het Gardameer is als het ware een warmtebuffer, terwijl de wijngaarden aan de noordzijde beschut worden tegen koude wind vanuit de Alpen door de hoge Monte Lessini. De druiven kunnen zo in alle rust tot rijping komen en een deel van de druiven wordt volgens die oude traditie na de oogst op speciale droogzolders, op matten van stro, maandenlang ingedroogd, net zolang tot het suikergehalte (door de indroging) zover is gestegen dat er een zoete rode wijn van kan worden gemaakt: de Recioto della Valpolicella.

Wellicht door haast, wellicht door onoplettendheid, werd in de naoorlogse jaren van schaarste en wederopbouw wel eens, onopzettelijk, die droogperiode niet helemaal goed in acht genomen: de resulterende wijn kon dan geheel uitgisten tot een droge wijn, met een alcoholgehalte van meer van 14%. De aldus ontstane 'mislukte' Recioto bleek, na de nodige rijping op hout echter buitengewoon in de smaak te vallen bij lokale liefhebbers en ook nog eens fabelachtig goed op fles verder te kunnen rijpen. En zo was -geheel bij toeval-

een nieuwe bijzondere wijn ontstaan die al snel de naam 'Amarone' kreeg, verwijzend naar het bittertje in de smaak die het dankt aan het lange proces van indroging.

Een prachtige Amarone is de Amarone 'Corte Brà' van Sartori di Verona. 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, in roestvrijstalen tanks, verloopt langzaam en duurt zeker een maand. De jonge wijn wordt, nadat men hem heeft laten aflopen, overgebracht naar betonnen tanks waar de appel-melkzure vergisting plaats vindt. Dan rijpt de wijn 4 jaar op barrique en op middelgrote eikenhouten vaten. Na botteling rijpt de wijn minstens 6 maanden verder op fles. Het resultaat is een opmerkelijke wijn, die het bijzonder goed doet bij typische najaarsgerechten als wild, bij gebraden vlees en gegrild rood vlees en bij belegen en oude kazen.

De kleur is robijnrood 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 met sappig fruit, frisse zuren, soepele tannine en een lang natalmende afdronk. Een soort "spin off" van de amarone, of eigenlijk daarvoor al van de recioto, is de ripasso: na de persing van de ingedroogde druiven wordt het residu van druivenschilletjes, dat nog iets aan suiker bevat, toegevoegd aan een jonge valpolicella en het geheel wordt opnieuw tot gisting gebracht. Op

die manier krijgt de jonge wijn niet alleen meer structuur, het verleent de wijn ook iets van de intrigerende aroma's van het ingedroogde fruit van een amarone. Daarna rijpt de wijn nog 18-24 maanden in middelgrote en grote eikenhouten vaten. Na botteling rijpt hij nog tenminste 6 maanden verder op fles.

Een fraai voorbeeld is de Valpolicella Ripasso "Regolo" van Sartori die Verona: robijnrood met een granaatrood weerschijn, met een geur die intense, lang doorzettende aroma's biedt. De smaak is krachtig, vol en droog, met een fluwelen textuur; in de mond ontwikkelen zich prachtige aroma's van zwarte kersen en gedroogd fruit die de wijn een verrukkelijke afdronk verlenen. Heerlijk bij stevige gerechten, wild, gegrild rood vlees en belegen en oude kazen.



SARTORI Amarone della Valpolicella
Corte Brà

BRUNELLO DI MONTALCINO

Brunello di Montalcino, waar tegenwoordig wijn vandaan komt die tot de kostbaarste van Italië behoort, is alweer zo'n voorbeeld van heel recente opkomst. In het midden van de 19e eeuw selecteerde een wijnbouwer in Montalcino, in het zuidoosten van Toscane, een zekere Clemente Santi, een speciale kloon van de sangiovesedruif die heel mooie resultaten opleverde in zijn wijngaard. De druif kwam bekend te staan als "Brunello" en de opvolgers van Santi verwierven als wijngoed Biondi-Santi regionaal een heel goede naam met hun wijnen, maar ze bleven tot na de Tweede Wereldoorlog de enige serieuze producent van deze wijn.

Maar het succes zette andere wijnbouwers rond Montalcino ertoe aan het ook eens te proberen en de rest is geschiedenis: in 1968 werd Brunello di Montalcino een DOC (er waren inmiddels elf producenten) en in 1980 was het de eerste wijn die de DOCG-status werd toegekend; rond de eeuwwisseling was het aantal brunello-producenten was al gegroeid tot rond de tweehonderd.

Een van de beste gedeeltes van de DOCG ligt wat ten zuiden van Montalcino, rond de aloude adbij van Sant'Antimo. Hier bevindt zich ook de wijngaard van Enrico Martellozzo, Belpoggio. Martellozzo, een zeer succesvol producent van hoogwaardige prosecco en andere mousserende wijnen, wilde ook wel eens rode wijn gaan maken. Vanwege zijn vrouw Renata, die van oorsprong een Toscaanse is, kocht Enrico in 2005 een landgoed bij Montalcino. Dit

landgoed gaf hij de naam Belpoggio, een verwijzing naar de perfecte ligging van de wijngaarden (Bel=mooie en Poggio=heuvel).

Enrico wordt bijgestaan door zijn wijnmaker en vertrouwenspersoon Francesco Adami, die vanaf het allereerste begin nauw bij het project werd betrokken. Belpoggio is een landgoed van tien hectare, waarvan acht ha is aangeplant met sangiovese, op een hoogte van gemiddeld 350 m, op een bodem van fossiele kalk; een oude olijfgaard neemt het grootste deel van de resterende grond in. Belpoggio ligt op slechts 500 meter van de Sant'Antimo Abdij, hoog boven de adembenemend mooie vallei van de Orcia, reeds in de Renaissance menigmaal vereeuwigd op schilderijen en sinds 2004 geplaatst op de Werelderfgoedlijst van de Unesco.

Na enige jaren experimenteren zijn Enrico Martellozzo en Francesco Adami ervan overtuigd dat ze qua vinificatie en rijping intussen de juiste keuzes maken. Na de jonge wijn aanvankelijk op barriques (van 225 l) te hebben gerijpt, zijn ze tot de conclusie gekomen dat rijping op veel grotere eikenhouten vaten (30 en 40 hectoliter) tot een betere balans leidt en de wijnen van Belpoggio veel beter tot hun recht laat komen. De totale productie van Belpoggio bedraagt slechts 25.000 flessen, hiervan zijn 15.000 flessen Brunello di Montalcino en 10.000 flessen Rosso di Montalcino (de "tweede wijn" van Belpoggio). Zoals het een brunello betaamt is Belpoggio een kostbare wijn; maar hij is zijn prijs meer

dan waard. Vinificatie is traditioneel met 15-18 dagen schilcontact. De jonge wijn rijpt 24 tot 36 maanden in eikenhouten fusten van 30 en 40 hl en vervolgens nog tenminste 6 tot 9 maanden op fles. De wijn is diep robijnrood van kleur. In de geur sigarendoos, bloemen, bessen, viooltjes, rozijn, kruiden, ceder, rokerig en jam. De smaak is rijk en complex; in de rijpe tanninestructuur is al het fruit verpakt: bramen, bosbessen en kersen. Dit is een wijn met souplesse en rondeur, verleidelijk, zacht en romig, rond.

Verrukkelijk bij geroosterd vlees, groot braadvlees, lam of rund, gekruid varkensvlees, wild, wildgevoegelte met rijke sauzen, stoofschotels, ragoût met paddestoelen, stevig gerijpte kazen.



BELPOGGIO Brunello di Montalcino





DE OOGST OP CHÂTEAU BALAC – 2021

Op slechts enkele kilometers van Pauillac en dus van de Grands Crus Classés ligt Château Balac, Haut-Médoc Cru Bourgeois in Saint Laurent en Médoc. Zoals elk jaar is de oogst weer een groot feest, zo ook in 2021 al waren er wel wat problemen.

Het is 6 oktober, en de oogst van de cabernet sauvignon begint. Amélie en Lionel Touchais, de eigenaren van het château, beiden een jaar of 40, ontvangen de mensen die komen helpen met de oogst. Een warme kop koffie wordt geserveerd. De sfeer is goed, gezellig, ze verwachten zeventien mensen. Dit jaar zijn er veel nieuwe mensen om te oogsten. Het was nogal moeilijk dit jaar door covid om mensen te vinden, maar vlak voor de oogst begon, dienden er toch nog een paar mensen zich aan.

Bruno bijvoorbeeld, een brandweerman met pensioen uit de buurt van Arcachon, is komen helpen. Hij had het wel moeilijk de eerste drie dagen. Het is zwaar lichamelijk werk en de wijnstokken zijn niet zo hoog dus je moet veel bukken. Maar iedereen helpt elkaar. Sommigen hebben zelfs speciale hulpmiddelen. Bijvoorbeeld William, hij heeft een soort krukje om zijn middel gebonden zodat hij zittend kan oogsten. Dat voorkomt een hoop rugpijn. Dat heeft hij zelf in

elkaar gezet want hij herinnerde zich nog de eerste keer dat hij oogstte: toen kon hij zelfs de trap niet meer af. William is nu heel enthousiast, neemt zelfs vakantie op om te oogsten, want de sfeer vindt hij geweldig. Ook Pascale neemt veertien dagen vrij. Zij komt al acht jaar op Balac om te oogsten.

Hier worden heel veel mensen vrienden van elkaar. Er zijn ook Belgen bij. Zij zijn er al twaalf jaar. En omdat zij al zoveel ervaring hebben, leiden ze ook een beetje de plukkers. Want Lionel staat in de ruimte waar de druiven binnen komen. De druiven zien er gezond uit. Hij heeft de oogst zo ver mogelijk voor zich uit geschoven zodat de druiven zo lang mogelijk van de zon konden profiteren. En in oktober was er veel zon, gelukkig. Hij verwacht een mooi jaar maar wel met weinig opbrengst door de vorst in het voorjaar. Veel wijnstokken zijn dood gevoren.

Daarnaast had men ook nog last van meeldauw. De percelen met merlot waren daardoor het meest aangetast dus daarvan is maar heel weinig opbrengst. Iets in de orde van grootte van 15 hl/ha terwijl 35 hl/ha normaal is. Voor de cabernet sauvignon en de petit verdot was het gelukkig allemaal veel beter. Lionel heeft de keuze gemaakt om met

simpele methodes te werken op de traditionele manier. Daarom oogsten ze ook met de hand. Ze willen zo weinig mogelijk machines in de wijngaard zodat er zo weinig mogelijk sap verloren gaat tussen de wijngaard en de wijnvaten.

Terwijl de plukkers in de wijngaarden werken, ruik je overal druiven en druivensap. Zo ook in de keuken van Château Balac. Elke dag tijdens de oogst maakt Christine Touchais, de moeder van Lionel de lunch. Dat doet ze nu al 51 jaar.

's Morgens vroeg doet ze al haar boodschappen en vanaf een uur of 10 's morgens vind je haar achter het fornuis. Samen met een vriendin, want in je eentje voor zoveel mensen koken, dat is wat veel. Alles moet toch om 12:30 klaar zijn. De mensen moeten goed eten. Het is immers zwaar werk. En voordat men 's avonds thuis is, is men moe en heeft men niet meer zoveel zin om te koken, dus moeten ze goed en lekker te eten krijgen. Ze beginnen met een paté, daar na een kalfsrollade met haricots verts, kaas natuurlijk met een appelcompote. Traditioneel hebben ze ook wildstoofpotten en pot-au-feu.



Sinds drie generaties zwaait de familie Touchais hier de scepter. Oorspronkelijk afkomstig uit Anjou, kocht Joseph Touchais in 1964 dit domaine of in ieder geval wat er nog van over was want de wijngaard was grotendeels verdwenen en het château was helemaal vervallen. Zijn zoon, Luc, nam in 1973 het stokje over van zijn vader en ging verder met het herplanten van de wijngaard en restaureren van het château. Na enkele jaren hard werken is Château Balac een landgoed met 20ha wijngaard. Sinds 2006 heeft Lionel Touchais, de zoon van Luc de leiding over het Château. Luc is afgestudeerd oenoloog aan de universiteit van Bordeaux.

Voordat hij het stokje van zijn vader overnam heeft hij tien jaar op allerlei wijnhuizen over de hele wereld gewerkt en daar een schat aan ervaring opgedaan. Nu runt hij samen met zijn vrouw Amélie het domein en werken zij verder om het wijnhuis te perfectioneren. Werk in de wijngaard en in de kelder houdt nooit op. Toen Lionel zijn vader Luc opvolgde was het nog een wijngaard van twintig hectare. Maar omdat Lionel graag biologisch wil werken, moest hij tien

ha opgeven. Daarmee is hij in 2019 begonnen. Meer kon hij in z'n eentje niet aan. De andere 10 ha zijn verkocht. Vanaf 2022 zullen de wijnen van Château Balac helemaal biologisch zijn. En deze manier van werken begint ook z'n vruchten af te werpen want Château Balac is geclassificeerd als Cru Bourgeois Supérieur in 2020. En daar zijn ze natuurlijk erg trots op.

Iets anders wat ze hebben ontwikkeld is 'oenotourisme' oftewel, je kunt de wijngaarden bezoeken, er is een ontvangstruimte die uitkijkt op de vatenkamer. Allerlei nieuwe plannen ontwikkelen zich in de hoofden van Lionel en Amélie. We zijn nieuwsgierig wat ze er nog meer van maken in de komende jaren. Château Balac staat bekend om zijn zeer fruitige Haut-Médoc met elegante tannines. Na de vinificatie, wordt de wijn nog 12 maanden op Frans eiken gelagerd om te ouderen. De robe is donkerpaars met donker fruit aroma's zoals bramen en zwarte bessen. Fruit speelt de boventoon afgerond door lichte vanilletonen. De tannines zijn zacht en elegant. De smaak blijft lang nahangen.





THE ART OF DRINKS - 2021

Op zaterdag 31 oktober was het dan zover.... De eerste editie van The Art of Drinks in de Westergasfabriek in Amsterdam.

The Art of Drinks is het nieuwe platform waar je alle verhalen kan vinden achter de mooiste wijnen, bieren en andere dranken. Een platform maar ook een jaarlijks terugkerend evenement met dit jaar dus de eerste editie.

Drie dagen lang was de Gashouder Amsterdam omgetoverd tot een grote experience, waar bierbrouwers, sterkstokers, chefs en bartenders zij aan zij de mooiste dranken toonden en waar zij de mogelijkheden van al dit moois ook zelf demonstreerden. Er werd geproefd, beleefd en er werden vriendschappen gesloten.

Direct naast de Gashouder was het Transformatorhuis gevuld met de mooiste wijnen van over de hele wereld; Frankrijk, Italië maar ook Argentinië, Chili, Zuid-Afrika en Israël. In een rustige ambiance kon men ook hier uitgebreid proeven en luisteren naar de verhalen van de mensen achter de wijnhuizen. Masterclasses op velerlei gebied maakten The Art of Drinks compleet.

Was de zaterdag ingeruimd voor consumenten, op zondag zwaaiden de deuren van de Gashouder Amsterdam open voor de slijterijen en wijnwinkels van Nederland en maandagochtend was het de beurt aan de Horeca ondernemers en haar personeel. Drie dagen lang The Art of Drinks; een uniek evenement wat ook in 2022 zeker een vervolg gaat krijgen!



TOT VOLGEND JAAR!

**- TEAM
DE MONNIK DRANKEN**



HET UNIEKE ELZASSER KERSTGEVOEL

De Route des Vins door de Elzas zal bij velen bekend zijn. In de zomer met de auto door de glooiende landschappen, heuvels vol met wijngaarden zo ver als je kunt kijken en natuurlijk naar de prachtige pittoreske dorpjes en stadjes. Heerlijk struinen door de kleine straatjes, met prachtige vakwerkhuisen en mooie pleintjes met een nog mooiere kerk. Om daarna op het terras heerlijk te borrelen of eten; choucroute, flammkuchen, kaasplankjes -waarop een stukje munsterkaas niet mag ontbreken-, uiteraard onder het genot van een heerlijk glas Elzasser wijn.

Een van de mooiste stadjes in de Elzas, of eigenlijk in heel Frankrijk, is Riquewihr. Riquewihr is ook onderscheiden als een van de "Les Plus Beaux Villages" van Frankrijk, waar er in totaal ongeveer 150 van zijn. Er wonen nog geen 1200 mensen, maar jaarlijks komen er maar liefst meer dan twee miljoen toeristen om door de hoofdstraat Rue de Charles de Gaulle te slenteren, de winkeltjes te bekijken en de oude stadsmuren en verdedigingstoren "de Dolder" uit 1291 te aanschouwen.

Net buiten de stadsmuren van Riquewihr heeft de familie Dopff zich in de zeventiende eeuw gevestigd en is daar tot op de dag van vandaag gebleven.

De mannen van de familie waren meesterkuipers, ze maakten de tonnen of vaten voor de wijn, en dat zijn ze generaties blijven doen. Jean Dopff was de eerste van de familie die in het begin van de negentiende eeuw ervoor koos om wijn te gaan maken. Hij werd een "gourmet", een wijnhandelaar. Zijn zoon Jean-Gustave besluit wijn te gaan maken, het begin van het Domaine Dopff au Moulin.

Intussen is Dopff au Moulin uitgegroeid tot een van de leidende wijnhuizen in de Elzas. Het eigen wijngoed meet meer dan 70 hectare en daarmee is Domaines Dopff het grootste wijngoed in het hart van de Elzas. Het bedrijf is nog altijd voor 100% in handen van de familie en inmiddels staat de dertiende generatie van deze Elzasser pioniers aan het roer. Naast de klassieke Elzasser wijnen, die volop gedronken worden in het voorjaar en de zomer, produceert Dopff au Moulin ook wijnen die uitermate geschikt zijn voor de koude wintermaanden. Wie de Elzas bezoekt na de Franse feestdag Saint Catherine op 25 november komt in sprookjesachtige kerstferen terecht. Prachtig gedecoreerde huizen en winkeltalages, de een nog uitbundiger en creatiever versiert dan de ander. En dan gaan bij de schemering alle kerstlichtjes aan de huizen, winkels, in

de decoraties en vele kerstbomen aan, wat zorgt voor een schitterende sfeer. En als je geluk hebt vallen er ook nog wat vlokjes sneeuw om het plaatje compleet te maken... Pure magie!

Voor de echte kerstliefhebber is een bezoekje aan de Elzas in december onontbeerlijk. En mocht je het nou wat te ver vinden: Dopff au Moulin brengt een heuse kerstwijn uit: de Noël en Alsace. Een stukje van de Elzasser kerstmagie in je wijnglas thuis!





WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



ROUSSILLON, EEN ZONOVERGOTEN STUKJE FRANKRIJK!

Het meest zuidelijke wijngebied van Frankrijk is gelegen in de Pyrénées-Orientales. De grenzen worden gevormd door Spanje, bergen en de Middellandse Zee.

De Roussillon met zijn zonnige klimaat biedt een diversiteit aan bijzondere wijnen. De zomers zijn heet, de herfst en winters zijn zacht. De regen valt vooral in het najaar en de lente. Regelmatig waait de droge, koude en sterke noordelijke wind Tramontana door de streek. Tijdens het ontstaan van de Pyreneeën zijn er diverse bodemsoorten aan de oppervlakte gekomen.

Enkele voorbeelden zijn: klei/kalk, graniet, kalksteen, ijzer, leisteen en mergel. Op deze bodemsoorten staan vele interessante druivenrassen aangeplant op heuvels, terrassen naar zee gericht, steile hellingen tegen bergen en wat vlakker gedeeltes. De laatste tientallen jaren heeft de Roussillon zich ontwikkeld tot een wijnstreek met een eigen identiteit. Men maakt bijvoorbeeld heerlijke droge witte wijnen van muscat, macabeu, grenache blanc en carignan blanc druiven, lekkere

rosés met aroma's die doen denken aan rood fruit en bloemen en fruitvolle, zondoorstookte en kruidige rode wijnen van de druivenvariëteiten grenache noir, syrah, mourvèdre en lledoner pelut. Naast al dit lekkers worden er bijzondere wijnen gemaakt, de zogeheten vins doux naturels.

De geboorte van deze wijnen dateert uit de Middeleeuwen. De ontdekking van dit proces (mutage) in 1285, wordt toegeschreven aan Arnaud de Villeneuve, dokter aan het hof van de koningen van Mallorca in Perpignan, de hoofdstad van het koninkrijk. Vin doux naturel is een op traditionele wijze geproduceerde wijn, waaraan de wijnmaker tijdens de vergisting (omzetten van suiker in alcohol) neutrale wijnalcohol van 90% toevoegt. Door het ontstaan hogere alcohol kunnen de gisten hun werk niet meer doen en stopt de gisting. Zo behouden de wijnen een deel van de natuurlijke zoetheid van de druif. Een mooi voorbeeld hiervan is muscat de Rivesaltes, die daar gekoeld als aperitief wordt gedronken, vaak begeleid door meloen met gedroogde ham.

Maury is ook een zeer bijzondere Vin doux naturel van onder andere grenache, syrah, macabeu en muscat druiven. Er bestaan zowel witte als rode maury wijnen. Door de rijping op eiken vaten en grote glazen flessen staat de wijn bloot aan de weersinvloeden en krijgt oxidatieve tonen. Bijvoorbeeld een maury tuilé rijpt minimaal 30 maanden in een oxidatieve omgeving. Je ruikt en proeft in deze wijn gedroogd fruit, cacao en koffie.

De meest bekende vin doux naturel is Banyuls. De wijngaarden hiervoor liggen in het zuidoosten van de Roussillon.

Het belangrijkste druivenras is grenache noir, andere variëteiten zijn grenache blanc, malvoisie, syrah, muscat en cinsault. Een Banyuls Blanc is een wijn met bloemige tonen vermengd met citrusvruchten en wit fruit. De Banyuls Rosé heeft tonen van bessen, grenadine en gedroogd rood fruit.

Binnen de rode banyuls maken we onderscheid naar gelang de lengte van hout- en flesrijping. Een Banyuls Rimage is een complexe en elegante wijn met tonen van donkere bessen. In Banyuls Ambré en Tuilé ruik en proef je gekonfijt fruit, vijgen en pruimen. De top wordt gevormd door de banyuls Grand Cru, deze ondergaan een rijping van minimaal 30 maanden op eikenhout en bij het proeven ontwikkelen zich aroma's van gedroogd fruit, kruiden, mokka, tabak en nog veel meer.

Banyuls past heel goed bij pure chocolade, mousse au chocolat, chocoladetaart, karamelpudding, harde oude kazen en blauwschimmel kazen. Probeer het eens en geniet ervan!

Met vriendelijke wijngroet
Michel van Tuil

www.drankenstudie.nl





MARSANNE

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

Sommige wijndruiven zijn niet gemaakt om vol in de schijnwerpers te staan. Liever blijven zij wat rustig achteraan en laten graag anderen aan het woord. Neem nu marsanne, waarschijnlijk één van de oudste druivenrassen in Frankrijk en van origine vaak aangeplant in vallei en dan meer specifiek in het noordelijke deel daarvan.

Marsanne is een typisch Rhône druivenras, samen met een achttal anderen zoals bijvoorbeeld syrah, grenache, cinsaut, viognier en een andere niet bijster bekende wijndruif, namelijk de roussanne. Overigens vervangen veel Franse wijnproducenten de roussanne door marsanne omdat deze veel makkelijker te verbouwen is. De Amerikanen vinden echter dat roussanne de betere helft van deze tweeling is.

Binnen de Rhônevallei zijn appellaties als Saint Joseph, Saint-Péray, Crozes-Hermitage en Hermitage dé gebieden voor deze druif. Hier komen de mooiste gerijpte marsanne-wijnen vandaan. Het gelijknamige dorpje Marsanne, vlakbij

Montélimar lijkt de geboorteplaats van marsanne, marsanne kopen? Dan moet je ze hier vandaan halen. De veronderstelde geboorteplek is natuurlijk het gelijknamige dorpje Marsanne, vlakbij Montélimar. Maar ook elders in Frankrijk staat marsanne aangeplant, vooral in de Languedoc-Roussillon. en vele gebieden buiten Frankrijk.

De wijnstokken van marsanne zijn sterk. De druiventrossen hebben kleine druiven en zijn ruim opgezet, zodat er veel frisse wind door de trossen kan waaien. Belangrijk in een warm klimaat zoals dat geldt in de Rhônevallei en de zuidelijke delen van Frankrijk. En door de frisse wind krijgen schimmels en ziekten minder kans. De marsanne groeit het liefst op klei, graniet of kalksteen, zoals je dat veel vindt in de noordelijke Rhône. De wortels van deze wijnstok, gaan graag diep de droge en rotsachtige bodem in. De leeftijd van de wijnrank kan oplopen tot wel ver boven de 100 jaar.

Marsanne is een ideale druif om te blenden en dit gebeurt dus ook veel.

Roussanne is bijvoorbeeld een vaste danspartner. Maar er wordt ook graag geblend met viognier en chardonnay. Een wijnmaker voegt marsanne toe aan de blend voor meer kleur, textuur en intense aroma's.

Wijn gemaakt van marsanne kan heel goed ouderen en vertoont dan impressies van jasmijn, honing, kruiden, noten en bloemen. Oudere marsanne bezit wellicht minder fruittonen maar de aroma's zijn wel intenser. De oudere wijnen komen voornamelijk uit de noordelijke Rhône en ontwikkelen met de jaren prachtige aroma's, die volgens sommige tot de beste van de wereld behoren.

De toch al donkere kleur wordt met de jaren nog donkerder, de smaken worden complexer en de textuur dikker.

Marsanne, of ermitage zoals hij ook wel wordt genoemd, van oudere stokken, worden na de eerste tien jaar eigenlijk pas spannend. De meeste marsanne wijnen worden helaas te jong gedronken.



FOTO: CHRISTIAAN SCHEEN

In culinaire kringen is Sonja een fenomeen. Van het door Sonja jaren geleden geschreven "Margriet Kookboek", met bijna duizend dik bedrukte pagina's zonder foto's en dus een paar honderd recepten, zijn in de loop der decennia 1,4 miljoen (!) exemplaren verkocht. Daarmee mogen we dit kookboek gerust als de "Nederlandse Culinaire Bijbel" betitelen. Buiten de schrijverij om verzorgde Sonja jarenlang een kookrubriek voor de radio en voor Dagblad Trouw. Recentelijk werd Sonja door een uitgever van kookboeken benaderd of zij nog een keer een boek met recepten wilde samenstellen, met als resultaat: een 190 pagina's dik, prachtig vormgegeven boekwerk, getiteld "Succesvolle Seizoensrecepten – echt (h)eerlijk met wijnadvies".

INTERVIEW MET SONJA VAN DE RHOER

Onlangs bracht Sonja haar nieuwste kookboek uit en hierover vroegen wij haar het hemd van het lijf;

HOE IS JE SCHRIJVERSCHAP BEGONNEN?

Eigenlijk puur toeval. Na mijn studie werkte ik als docent koken en voeding 5 jaar lang voor de Stichting Huishoudkundige Voorlichting ten Plattelande. De huishoudleraressen bij de Stichting gaven in het hele land voorlichting met betrekking tot o.a. gezonde voeding, milieu, consumentenzaken, stoelen bekleden en beter bewegen. Ik gaf behalve de kookcursussen, lezingen over gezondheid, minder bekende voedingsmiddelen en consumentenzaken voornamelijk in de provincie Zuid-Holland, inclusief de eilanden. Op een gegeven moment had ik een cursiste die mij vroeg of ik mijn recepten en verhalen net zo kon opschrijven zoals ik ze vertelde. Haar man was directeur bij Elsevier en een jaar later verschenen mijn eerste drie boeken bij deze uitgeverij. (1977)

DIT IS AL JE 65^E KOOKBOEK; WAAR HAAL JE DE INSPIRATIE VANDAAN EN HOE KOM JE ELKE KEER OP AL DIE IDEEËN?

Inspiratie doe ik op tijdens het lopen op de markt, in de supermarkt, tijdens het eten bij vrienden of in een restaurant, het lezen van een kookboek, het kijken naar kunst of door een bepaalde geur. Net als in de mode is een recept aan trends onderhevig. Na de Italiaanse hype met pasta en risotto is er nu veel aandacht voor pure en eerlijke gerechten.

De Nordic Kitchen, net als de Syrische keuken staat in de belangstelling en er is een meer dan gemiddelde aandacht voor gezondheid. Er is nog nooit zoveel vegetarisch en/of vegan gekookt als nu.

WAT MAAKT DIT BOEK ANDERS DAN JE VOORGAANDE BOEKEN?

Succesvolle seizoenrecepten, echt (h)eerlijk met wijnadvies. De naam zegt het al. De recepten zijn gekozen door alle vrienden, die regelmatig bij ons eten en altijd als proefkonijn dienen en – niet te vergeten – de lezers van dagblad Trouw, waarvoor ik dertig jaar lang wekelijks één of twee receptencolumns schreef. De recepten heb ik toch weer wat aangepast, omdat smaken nu eenmaal veranderen. Bovendien wordt bijna elk recept vergezeld door een wijnadvis. En... een recept kun je qua smaak aanpassen aan de wijn en omgekeerd is dit niet mogelijk. De combinatie wijn en spijs maakt dit boek completer en anders dan al mijn voorgaande boeken.

WIJN IS JE TWEEDE NATUUR: HOE KOMT DAT ZO?

Als dochter van een limonadefabrikant en een groothandelaar in dranken met een eigen wijnkoop zit wijn in mijn DNA. Van kinds af aan ben ik opgevoed met wijn. Eerst sterk verdund, later kleine beetjes om te leren proeven. 'Het glas heeft het steeltje niet voor niets; eerst kijken, ruiken, voorzichtig walsen en dan pas proeven', ik hoor het mijn vader zeggen. Vanaf mijn 18de werd ik drie jaar achtereenvolgens naar een zomercursus van de Hochschule Geisenheim für Weinrebezüchtung gestuurd om vervolgens de klanten in onze slijterij meer over de Duitse wijnen te kunnen vertellen. Voor mij is een maaltijd zonder wijn niet compleet. Wijn maakt dat je meer aandacht aan je gerecht geeft.

HEB JE FAVORIETE WIJNEN EN WAAROM?

Ik houd van de Duitse droge rieslings, misschien omdat ik die van jongs af aan het meeste heb geproefd, maar het

zijn wijnen waar ik blij van word. Goede tweede zijn wijnen van de albarino druif, mooi zilt bij vis, schaal- en schelpdieren. Voor rood kies ik licht gekoelde wijnen van de cabernet franc druif, een Saumur Champigny, een Chinon of St Nicolas de Bourgueil. Maar ook voor een mooie pinot noir of een hoge Beaujolais mag je me wakker maken.

ER STAAN BEST VEEL VEGETARISCHE GERECHTEN IN. IS DAT GEMAKKELIJKER OF MOEILIKER TE COMBINEREN MET WIJN?

Er is een tijd geweest dat vegetarische gerechten voornamelijk werden gecombineerd met een grüner veltliner uit Oostenrijk. Deze allemansvriend past inderdaad uitstekend bij de meeste groenteschotels. Tegenwoordig hebben we echter zoveel meer keuze in zowel gerechten als wijnen. Denk aan een chardonnay met frisse en fruitige aroma's van tropisch fruit en citrus van wijnhuis Phebus uit Argentinië. Of een Angelo Negro Roero Arneis uit Piëmonte. Een bouquet van geel fruit gecombineerd met acacia-bloemen en tropisch fruit en een smaakvolle minerale finish. Of een wijn uit Israël van de Golan Heights Winery. Een wijn met een medium volle smaak en aroma van meloen, citrus en groene appel.

In principe alle wijnen die het door hun rijke aroma en minerale frisheid uitstekend doen bij verschillende vegetarische gerechten.

WELK RECEPT UIT JE BOEK MOETEN WE IN IEDER GEVAL ALLEMAAL PROBEREN?

In deze tijd zou ik gaan voor de kipcurry met gember en rode pepers, de herfstbobotie of vegetarisch de gemakkelijke groentecurry of zoete aardappel-pompoen curry met pastinaak en Beluga linzen. Het is en blijft moeilijk om te kiezen, eigenlijk zijn alle gerechten



HUNTER'S GRÜNER VELTLINER

Wijnland Nieuw-Zeeland staat bekend om haar stuivende sauvignon blanc en haar sappige wijnen gemaakt van pinot noir. Maar er is meer...

Neem nu grüner veltliner, afkomstig van het wijnhuis Hunter's, waarvan de druiven afkomstig zijn van één perceel in Rapaura, een subregio binnen de wijnstreek Marlborough. Na persing van hele trossen, die niet worden ontsleut, wordt het sap vergist in eikenhouten vaten. Vervolgens rijpt de wijn nog tien maanden op de 'fijne lie' in de eikenhouten vaten. Het resultaat is een elegante en veelzijdige grüner veltliner, met aroma's van wit steenfruit, citrus en florale tonen. In de mond is de wijn fris en geconcentreerd met tonen van nectarine, rijpe peer en een vleugje gebrande noten. Door de subtiele houtrijping, is de afdronk rond en licht vetig.

Hunter's Wines, zoals het bedrijf voluit heet, mag worden gezien als een pionier op het gebied van wijn maken. Een duurzaam werkend wijnbedrijf

in 1979 opgericht door Ernie Hunter samen met zijn vrouw Jane. Helaas kwam de nog jonge Ernie in 1987 om bij een motorongeluk en nam zijn vrouw resoluut de leiding over en zij is in de loop der jaren uitgegroeid tot de meest bekende en meest onderscheiden vrouw in de Nieuw-Zeelandse wijnwereld; ze staat wijd en zijd bekend als "the First Lady of New Zealand Wine".

Hunter's Wines beschikt tegenwoordig over 65 ha aan eigen wijngaarden, de meeste in het hart van de Wairu-vallei. Het is nog steeds voor 100% een familiebedrijf; Jane wordt in de dagelijkse leiding bijgestaan door haar neef Peter MacDonald en zijn twee zoons Ed en James. Samen met Inus van der Westhuizen is James verantwoordelijk voor het wijn maken. Maar de basis voor het succes ligt natuurlijk in de wijngaarden, waar "kwaliteit vóór kwantiteit" het motto is. Met een team van drie fulltime medewerkers in de wijngaard heeft Hunter's het hele proces in eigen hand, van aanplant en bewerken van de wijngaard tot en met de botteling van de

wijnen. Naast de druiven van de eigen wijngaarden worden ook druiven van onder vast contract staande wijnboeren gevinifieerd. De wijnbouw is Hunter's is volledig duurzaam: er worden ook geen herbiciden meer gebruikt. In plaats daarvan werkt men met groenbemesting die weer wordt teruggeploegd in de bodem. En alle wijnen van Hunter's zijn "vegan" gecertificeerd door de New Zealand Vegetarian Society.



MARLBOROUGH

HUBRECHT DUIJKER

Alleen al de naam Marlborough doet veel wijnliefhebbers watertanden. Deze streek op het South Island van Nieuw-Zeeland levert namelijk sauvignon blancs* van wereldniveau.

Knisperend frisse, expressieve, levendige wijnen met in hun aroma vaak buxus, verse groene kruiden en groen fruit, denk aan o.a. kruisbessen. Het zonnige gebied wordt deels omgeven door bergen, en loopt uit op een verkoeling brengende baai.

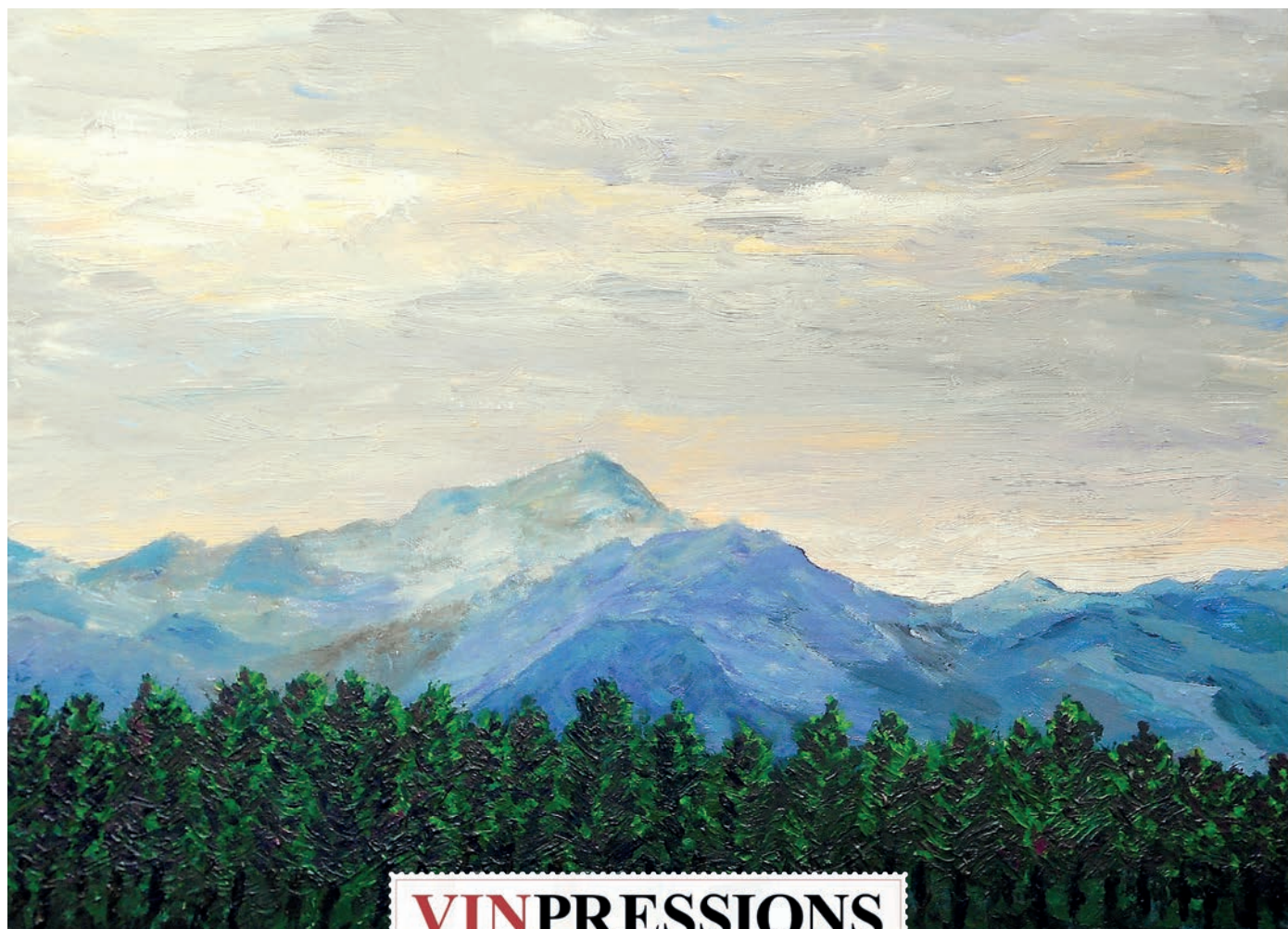
* En tegenwoordig ook grüner veltliners!

Vinpressions is 's werelds eerste wijnguitgave waarin wijnsoorten en wijnsmaken op artistieke wijze worden 'gevisualiseerd'. Namelijk door schilderijen van de auteur zelf – vinpressionist Hubrecht Duijker.

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



De diverse versies van het boek zijn o.a. verkrijgbaar via www.bol.com.



VINPRESSIONS

HUBRECHT DUIJKER



TAMDHU DISTILLERY

EXCLUSIVELY
Sherry Oak Casks
ONLY THE BEST
TAMDHU
SPEYSIDE SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Voor het maken van single malt is het vat waarin het gerst distillaat wordt opgeslagen voor ongeveer 60 % verantwoordelijk voor de uiteindelijke smaak. Dat hieraan dus veel aandacht wordt besteed door de whiskymakers moge duidelijk zijn. Maar Tamdhu whisky neemt het heft volledig in eigen hand en laat al z'n vaten zelf produceren.

In 1897 opent Tamdhu haar deuren, voor die tijd de meest moderne distilleerderij ooit. Het moderne aspect bij deze distilleerderij zit 'm in de mouterij, waar de gerst wordt ontkiemd. De nieuw uitgevonden Saladin mouterij stelde voor het eerst in staat om grote hoeveelheden gerst te mouten. Tot die tijd werd dat gedaan op een moutvloer, waarvan er overigens ook nog steeds een aantal operationeel zijn. Deze Saladin mouterij stond massaproductie toe, in een 50 meter lange bak met verschillende Archimedesschroeven erin en enorme ventilators eronder. Overigens wordt deze methode in Schotland niet meer gebruikt, behalve door Tamdhu. Op het gebied van whisky maken, speelde het merk Tamdhu in eerste instantie een bijrol, de focus lag met name op het produceren van mout en whisky's voor andere huizen. Rond 1990 wordt een nieuwe houtstrategie geïntroduceert: rijping op ex-sherry vaten.

Even een wellicht volledig overbodige refresher: single malt is gemaakt van gemoute gerst, gist en water. Het gerst wordt gemalen, iets verhit zodat de enzymen in suikers worden omgezet, vervolgens vergist en dan tweemaal gedistilleerd. Het gerst dat wordt gebruikt is voor alle distilleerderijen vrijwel gelijk, hoewel sommigen voor het drogen hiervan graag turf gebruiken. Tamdhu gebruikt een heel klein beetje turf in haar whisky's. Het water dat wordt gebruikt heeft ook invloed op de smaak. Hard water stroomt immers over minerale grond, zacht water over organisch materiaal. Het gist dat alle distilleerderijen gebruiken is identiek, op een hele enkele uitzondering na.

Dan blijven er dus twee punten over waarop het enorme verschil tussen alle whisky's wordt gecreëerd: de distillatie en de rijping. De vorm van de distilleerketel is logischerwijs van grote invloed en elk huis heeft een eigen vorm ontwikkeld.

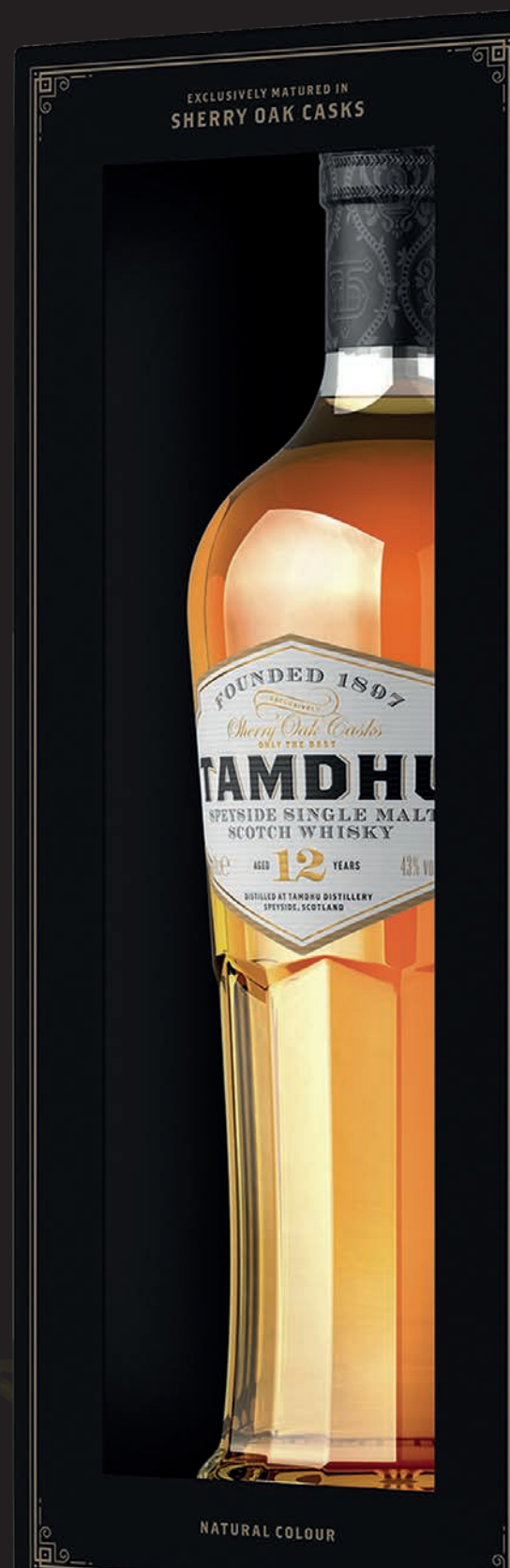
Hier krijgt de new make spirit het dna van het huis. Als dit proces is voltooid ondergaat dit kleurloze distillaat een transformatie. De magie zit namelijk in het vat. Het mooie en tegelijk lastige is dat geen twee vaten gelijk zijn. Natuurlijk, veel vaten komen in smaak heel dicht bij elkaar, maar geen twee vaten zijn identiek dus zal elk miniem verschil na pak 'm beet twaalf jaar een enorme impact hebben op de smaak. Geen wonder dus dat het Schotse huis Tamdhu de productie van hun vaten helemaal zelf in de hand houdt.

Want Tamdhu focust zich volledig op rijping met ex-sherry vaten. En daarmee bedoelen ze dus van begin tot einde, enkel sherry. Maar sherryvaten zijn een tikkeltje lastiger om aan te komen dan bourbonvaten. Die laatste zijn namelijk in ruime mate beschikbaar, omdat bourbon bij wet enkel in nieuwe vaten mag worden gerijpt. Al die geweldige vaten zijn dus 'over' als de bourbon eruit is. En die worden dankbaar overgenomen door whisky- en rummakers. Maar niet door Tamdhu. Want zij laten dus hun vaten in Spanje maken. Want die mooie oude vaten uit de sherry bodega's zijn niet bruikbaar voor rijping van whisky.

Het maken van vaten is een tijdrovend karwei, dat bovendien een enorme dosis vakmanschap vereist. Allereerst wordt het hout geselecteerd: voor de Tamdhu vaten wordt geput uit zowel Amerikaans (Quercus Alba) als Europees eikenhout (Quercus Robur). Sustainability is hier allesbehalve een marketingterm: het duurt namelijk 6 jaar om een vat te maken, maar de bomen doen er nog een heel stuk langer over om te groeien. En per jaar mag in Galicië slechts een klein percentage worden gekapt. Na het kappen worden de boomstammen in gelijke balken gezaagd, zogenaamde staves.

Deze drogen 2 jaar in de open lucht. Het eerste deel hiervan gebeurt in noord-Spanje, het tweede deel in Jerez, waar de luchtvochtigheid slechts 10 % is. Warm en droog dus. Daarna worden deze balken zó gezaagd dat er mooie vaten van kunnen worden gemaakt. Deze vaten worden getoast en gecharred, zodat de spirit diep in het hout kan doordringen.

Om de vaten de sherry seasoning te geven worden ze gedurende enkele jaren gevuld met Oloroso sherry. Deze wordt 'gehuurd' van de bodega's en zal los verder gaan als sherry of Brandy de Jerez. Deze vaten worden vervolgens naar de Speyside gebracht en gevuld met de new make spirit en te rusten gelegd voor minstens 10 jaar.



WIJNWIJS

DE WIJNGEBIEDEN VAN CHILI

Chili is de grootste wijnproducent van Zuid-Amerika, met 113.000 ha aan wijngaarden. Argentinië, Brazilië en Uruguay volgen op gepaste afstand (in deze volgorde). Van de totale aanplant in Chili is ongeveer 70% blauwe variëteiten en 30% witte variëteiten. Dit weerspiegelt zich in de productie, die voor twee derde rood en rosé is.

SPAANS REGIME

Onder het Spaanse regime was wijnproductie in de 16e eeuw verboden in Chili, uit angst dat zij concurreerden met de Spaanse wijnen. Dit verklaart dat vroeger veel druiven werden gebruikt voor de productie van pisco (brandewijn) en aguardiente (eau de vie). Toch werd er stiekem wel wijn geproduceerd in Chili, voornamelijk van moscatel (muscat d'Alexandrie) en païs, waarbij de wijn in aardewerken amforen (tinajas) werd gemaakt.

KLIMAAT

Chili is een smal en zeer lang gerekte land, met grote neerslagverschillen van noord naar zuid. Het noorden, met onder andere de wijnregio's Atacama en Coquimbo, is extreem droog met slechts 100mm neerslag per jaar. In het zuiden daarentegen kan tot wel 1000mm neerslag per jaar vallen.

Daarnaast zijn de temperatuurverschillen tussen oost en west (kust) aanzienlijk. In de kustgebieden biedt de koude Humboldtstroom verkoeling, die vanuit Antarctische wateren omhoog trekt langs

de Chileense kust en koude lucht het land in blaast. Daarnaast trekt er iedere ochtend vanaf de kust een dichte mist genaamd 'camanchaca' het land in. Deze mist ligt als een deken op het landschap en zorgt voor de nodige beschutting in de ochtend tegen de fel brandende zon.

MERLOT CHILENO

Cabernet Sauvignon is de meest aangeplante blauwe variëteit met 31% van de totale aanplant, terwijl sauvignon blanc met 11% de meest aangeplante witte druif van Chili is. Op plaats 3 komt merlot, vervolgens chardonnay en de nationale trots 'carmenère' staat op plaats 5.

Dat carmenère (merlot chileno) tegenwoordig dé nationale druif is van Chili is eigenlijk per toeval ontstaan. In de 19e eeuw werden druivenstokken vanuit Europa geïmporteerd door Chili. De Chilenen dachten merlot stokken te hebben aangekocht, waardoor de geïmporteerde druivenstokken naast bestaande merlot aanplant kwam te staan in één wijngaard.

Toen er door phylloxera (druifluus) in Europa grote schade was toegebracht aan wijngaarden, werd plantmateriaal importeren vanuit Frankrijk lastig. De Chilenen besloten hun eigen merlot te klonen. Achteraf bleken de geïmporteerde druivenstokken geen merlot maar carmenère te zijn, waardoor niet merlot maar carmenère volop was gekloond en aangeplant.

PYRAZINE

Carmenère dankt zijn onderscheidende karakter aan het van nature hoge gehalte pyrazine in de druif. Deze aromatische verbinding geeft de wijn een aroma van groene paprika. De druif heeft warmte en direct zonlicht nodig om het gehalte pyrazine af te bouwen. Dit kost tijd, waardoor carmenère veelal als laatste geoogst wordt.

WIJNBOWREGIO'S

Chili heeft 6 grote wijnbouwregio's (noord naar zuid):

- Atacama
- Coquimbo
- Aconcagua
- Valle Central
- Sur
- Austral



DE GROOTSTE WIJNBOWREGIO'S KORT BESPROKEN:

De grootste wijnbouwregio's (op basis van productie) zijn Aconcagua en Valle Central. De subregio's binnen deze twee wijnregio's worden hierna besproken:

CONCAGUE VALLEY, ACONCAGUA

Aconcagua is Zuid-Amerika's hoogste berg (6961m hoog), gelegen op zo'n 80km van Santiago. Dit gebied is zeer geschikt voor de productie van stevige rode wijnen op basis van cabernet sauvignon, syrah en carmenère. De laatste jaren zijn er ook wijngaarden aan de kust aangeplant bij Quillota (DO Aconcagua Costa).

CASABLANCA VALLEY, ACONCAGUA

Het eerste cool climate wijngebied van Chili, ontdekt in jaren 80. De koele zeewinden en de ochtendmist bieden hier verkoeling en bescherming tegen de zon. Hier staan voornamelijk sauvignon blanc, chardonnay en pinot noir aangeplant. Daarnaast staan er ook druiven aangeplant voor de productie van mousserende wijnen.

SAN ANTONIO VALLEY & LEYDA VALLEY, ACONCAGUA

Na Casablanca Valley deed de wijnbouw ook zijn intrede in het koelere westen, nabij de kustplaats San Antonio en het iets meer landinwaarts gelegen Leyda. Door beide dalen kan gemakkelijk de koele oceaan lucht waaien en het is hier koeler dan in Casablanca Valley! De aanplant bestaat ook hier voornamelijk uit sauvignon blanc, chardonnay en pinot noir.

MAIPO VALLEY, VALLE CENTRAL

Maipo is de klassieke wijnstreek nabij de hoofdstad Santiago. Hier werden halverwege de 19e eeuw de eerste wijngaarden met Bordeauxrassen aangeplant. Wijnbouw komt hier al voor sinds 1546. De grootste reputatie heeft het hoogste gelegen gebied genaamd "Alto Maipo" met de DO's Pirque en Puente Alto. Hier komen Chili's beroemdste cabernet sauvignons vandaan, waaronder de Enclave van Ventisquero.

CACHAPOAL VALLEY, VALLE CENTRAL

Vergelijkbaar met het ten noorden hiervan gelegen Maipo Valley. Het kustgebergte voorkomt afkoeling vanaf de oceaan waardoor het erg warm en droog kan zijn. Het gebied is vooral geschikt voor rode wijnen. Het gedeelte aan de kant van de Andes, Alto Cachapoal genoemd, is een uitstekend terroir voor syrah, carmenère en chardonnay.

COLCHAGUA VALLEY, VALLE CENTRAL

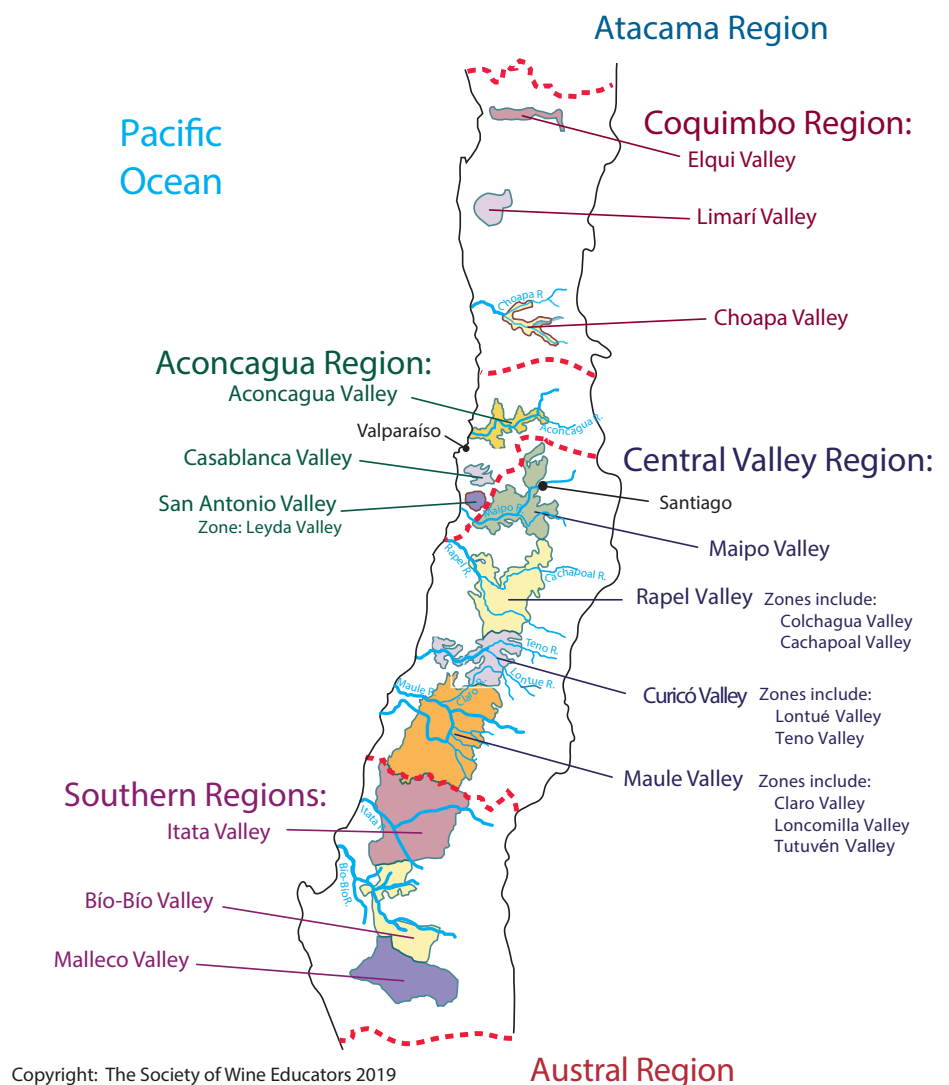
Na Maule Valley de grootste wijnbouwregio van Chili. De meeste wijngaarden liggen in het warmere midden van het dal. Kwalitatief bijzonder goede wijnen komen uit Apalta, dat sinds 2018 een eigen DO heeft. Voornamelijk syrah, merlot, cabernet sauvignon en carmenère gedijen hier uitstekend.

CURICÓ VALLEY, VALLE CENTRAL

Een gebied met een grote wijnbouwtraditie en qua aanplant de derde grootste wijnbouwregio van Chili. De diversiteit in aanplant is groot en er komen veel goede basiswijnen vandaan.

MAULE VALLEY, VALLE CENTRAL

De grootste wijnbouw regio van Chili, ruim 31.000ha. Bijzonder is het grote aantal oude, niet geïrrigeerde wijngaarden waar onder andere pais & carignan staan aangeplant. Sommige producenten hebben zich verenigd in de Vignadores de Carignan (VIGNO) om deze carignan wijnen van oude stokken nog meer in de spotlight te zetten.



ENCLAVE, GROOTHEID HOOG UIT DE ANDES

Wijnliefhebbers dromen graag weg als ze denken aan de echt grote wijnen. Illustere, maar tegenwoordig eigenlijk onbetaalbare wijnen als Premier Grands Crus Classés van Bordeaux, Bourgognes als Romanée-Conti of de minstens zo schaarse toppers uit Duitsland zoals de beste Scharzhofbergers van Egon Müller of de grootheden uit de Rheingau.

Maar het zou jammer zijn om alleen naar die historisch grote namen te kijken, want met de opkomst van nieuwe wijngebieden worden er intussen ook op andere plekken in de wereld wijnen gemaakt die zich moeiteloos kunnen meten met de eerder genoemde schoonheden. Ronald de Groot, de uitgever en hoofdredacteur van Perswijn en zonder twijfel iemand om heel serieus te nemen wanneer hij over wijn schrijft, wijdde er juli 2019 een artikel aan: de grote wijnen van de toekomst. Letterlijk schrijft hij: "Als je veel reist en proeft, moet je constateren dat het aantal topwijnen tegenwoordig explosief is gegroeid." Hij noemt vervolgens wat gebieden die zulke topwijnen voortbrengen, in Australië en in Italië, zoals Piemonte en Toscane. En dan, met name genoemd: "Tijdens een ontmoeting met de wijnmaker proefde ik de Cabernet Sauvignon 'Enclave' van Ventisquero. Geweldig." Alleszins de moeite waard dus om die Enclave is nader onder de loep te nemen.

Enclave is het geesteskind van Felipe Toso, chef-wijnmaker van het Chileens wijngoed Viña Ventisquero, in nauwe samenwerking met zijn vaste 'sparring partner' John Duval, voorheen de legendarische wijnmaker bij Penfolds die jarenlang verantwoordelijk was voor Grange Hermitage, ook al zo'n "nieuwe" topwijn die inmiddels astronomische prijzen opbrengt. Felipe Toso werkt al heel lang nauw samen met John Duval, die tevens een heel goede vriend van hem is. Samen maken ze een paar icoonwijnen waarvan Enclave er één is. Aanvankelijk was hun focus vooral gericht op de syrah, waar John's expertise van oudsher ligt en een druivenras dat het bijzodner goed doet in een aantal Chileense wijngebieden. Maar zo'n 15 jaar geleden besloten ze om eens een geheel andere wijn te gaan maken: een complexe, elegante assemblage in de stijl waar Bordeaux zijn faam aan dankt.

Hun speurtocht naar het ideale fruit voor dit project bracht hen naar Pirque, een wijngedebiet ten zuidoosten van Santiago, langs de bovenstroom van de Maipo, op de flanken van de Andes.

De assemblage bestaat voor (varierend per oogstjaar) 87-90% uit cabernet sauvignon. Deze is deels afkomstig uit San Juan de Pirque, van wijnstokken aangeplant op een alluviaal terras in het bovendal van de Maipo op 1.000 m boven zeeniveau. De bodem van zandige klei aldaar is 1,5-2,0 m diep, goed afwaterend en niet al te vruchtbaar.

De overige cabernet sauvignon komt uit El Principal de Pirque. Daar is de bodem deels aangevoerd en afgezet door een tweetal waterstromen en bestaat deels uit stukken rots van vulkanische oorsprong. Naast elkaar tref je hier lemige klei met gemiddelde vruchtbaarheid en goede afwatering aan en zandige leem, schraal en ondiep en vol met kleine stenen.

De assemblage wordt gecompleteerd met kleine percentages petit verdot, afkomstig van een zachtglooiende helling met zandige klei, carmenère aangeplant op een stenige bodem met wat klei en tot slot cabernet franc, die staat aangeplant op een zandige kleibodem, met veel stenen wat dieper in de bodem.

De hele vinificatie was tamelijk klassiek: na een koude schilweking van 4 dagen (bij 8°C) laat men de most op temperatuur komen en begint de vergisting bij 22-26°C en duurde 6-8 dagen. Daarna blijft de jonge wijn nog 5 weken in contact met de schilletjes. Hoe lang het schilcontact exact duurt wordt gistkuip voor gistkuip bepaald door de jonge wijnen dagelijks te proeven. Dan volgt de malolactische gisting in eikenhouten vaten; de minieme inwerking van wat zuurstof in deze fase zorgt ervoor dat het eikenhout beter in de wijn integreert en de kleur stabiel wordt. Daarna rijpt de jonge wijn 18 maanden in barriques van Frans eikenhout met een bijzonder fijne nerf. De helft van de barriques was nieuw, de rest één jaar oud. Enclave is dieprood van kleur. In de geur herkent men rood fruit zoals kersen en pruimen, een vleug zwarte bessen, witte peper, wat vochtige aarde en wat zwart fruit. In de mond is de wijn stevig, met



veel structuur en met krachtige, maar zijdezachte tannines. Dit is een heel gelaagde wijn, met de stevige tannines van de cabernet sauvignon en de petit verdot, de zachtheid en complexiteit van de carmenère en de elegantie van de cabernet franc.

Het is een wijn die met gemak 10-15 jaar (en waarschijnlijk nog veel langer) op fles kan rijpen.

Enclave is subliem bij verfijnde rund- en lamsvleesgerechten. Bij voorkeur enige tijd tevoren karaffen. Bij voorkeur serveren op 16°-18°C.





DE TOURIGA TANGO! DOOR NIEK BEUTE

De dagen worden korter. We verruilen de terrassen voor de geborgenheid van de open haard. Deze periode doet me terug denken aan wat we hebben meegemaakt de afgelopen jaren. De coronatijd heeft is me toch wel onder de huid gekropen en heeft op ons allemaal zijn impact gehad.

Zelf heb ik in de lockdownperiodes in een sociaal isolement geleefd, een soort van geforceerd monnikenbestaan. En ook al snakke ik naar contact en ontmoetingen, ik merk toch dat ik deze houding moeilijk los weet te laten. Ik voel me sociaal ongemakkelijk. Geef ik mensen nu wel of niet een hand, een boks of een ouderwetse knuffel? Zo ook met etentjes in huis. Ik bemerkte tot voor kort een zekere ongemakkelijkheid bij mijzelf om vrienden uit te nodigen voor een gezellig dinertje.

En toch is het verlangen naar samen zijn en samen genieten groter dan ooit. Het eindeloos tafelen met klassieke gerechten en een overvloed aan heerlijke gerechten. Wat betreft de wijn, ben ik wel wat veranderd. Ik trek vaker een tweede fles van iets moois open dan er een achtbaan van verschillende wijnen van te maken.

Van de rode wijn verwacht ik dan ook meer dan alleen een prachtige food-match. De wijn moet ook in staat zijn om als 'after dinner' wijn zijn rol in te kunnen vervullen. Ik wil de fles mee kunnen nemen naar de zithoek om er rustig van verder te kunnen genieten. Naast het karakter dat nodig is om een gerecht

op te kunnen tillen, dient deze ook de charme te hebben om weg te zwijmelen bij een knisperend haardvuurtje.

Veel Europese klassieke wijnstijlen hebben moeite met deze dubbele functie. Maar het zijn toch deze tijdloze stijlen die me het dichtst aan het hart liggen. Zoek jij dat ook? Een wijn die het net zo goed doet onderuit op de bank als aan de eettafel. Dan is de volgende wijn wellicht iets voor jou!

De ideale mix van de klassiek Europese druiven touriga nacional en tinta cão uit Portugal. Aangeplant in de eeuwenoude wijngaarden van de Golan hoogvlakte. De wijn die uit deze druiven voort is gekomen heet Yarden 2T. Waar de 2t staat voor de twee gebruikte Portugese rassen. Deze wijn combineert een mediterraan klimaat met de verkoeling van de hoger gelegen wijngaarden. Het is een rijke klassieke wijn geworden, omgeven door de charme van een gracieuze rijping op vat.

Het resultaat is een robijnrode wijn met een diep donkere kern. Een sfeer die op het oog al indruk maakt en de setting schetst voor wat volgen gaat. De wijn heeft de warme gloed van een kersenbonbon, met rijkdom en zalvend zachte tannines. Maar er volgt nog iets veel spannenders. Er komen specerijen, marmelade en alle soorten verfrissing vrij vanachter alle rijkdom. Waar de wijn op het eerst gezicht als een warme knuffelwijn over komt, blijkt deze ook gedreven, gelaagd en verteerbaar te zijn. Een prachtige combinatie die het

mogelijk maakt om er ook een klassiek gerecht naast te zetten en vervolgens ook nog een glas om voor de haard van te kunnen genieten. Een wijn die ontzettend veel te bieden heeft. Het is groots genieten.

Naast de hardblokken staat de Yarden 2T op mijn boodschappenlijstje voor de grillige winterdag. Laat de kou maar komen en geniet ook van deze spannende Touriga Tango!

Proost en groet, Vinoniek

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.



WIJN AAN TAFEL



BAVETTE MET TRUFFEL

Verwarm in een pan een eetlepel olijfolie en bak de shiitake, lente-ui, knoflook en rode peper kort aan. Laat dit afkoelen. Smeer de bavette aan een zijde in met de truffeltapenade en verdeel het afgekoelde paddenstoelenmengsel over de bavette. Breng op smaak met peper en zout. Rol het vlees strak op (de draad van het vlees in de lengte van een rollade) en bind het met slagerstouw op.

Verwarm de oven op 200 graden. Braad de rollade in een pan rondom aan met 1 eetlepel olijfolie en leg deze op een rooster in het midden van de oven.

De rollade moet 20 tot 25 minuten in de oven staan (kerntemperatuur van 50 à 55 graden). Haal de rollade uit de oven en laat het vlees afgedekt met aluminiumfolie ten minste 10 minuten tot rust komen. Snijd dunne plakken en serveer ze op een schaal met wat rucola.

Ingrediënten

- 800 g bavette

Vraag om een dik stuk dat je Keurslager voor je opensnijdt op een dikte van 1 tot 1,5 cm.

- 100 g shiitake paddenstoelen, fijngesneden

- 2 teentjes knoflook
- 3 stengels lente-ui
- 1 rode peper
- 80 g truffeltapenade
- 50 g rucola sla
- Olijfolie

Wijnsuggestie:

NEGRO Barbera d'Alba Bertu





KIPPENRAGOUT MET PADDENSTOELEN

Smelt 20 g boter in een pan en laat het sjalotje zachtjes glazig fruiten met de kerriepoeder. Voeg de bouillon toe en breng het aan de kook. Leg de kipfilet erin en laat het in circa 15 minuten tegen de kook aan gaar worden (halverwege omdraaien).

Neem de kipfilet uit de bouillon en snijd er kleine stukjes van. Verwarm de oven op 180 graden. Vet 4 muffinholtes in met 1 el arachideolie. Snijd de vellen filodeeg in vieren, beboter elk vel en bekleed de holtes elk met 4 stukjes filodeeg. Bak het deeg in de oven in circa 8 minuten goudbruin en knapperig. Verwarm de bouillon.

Smelt de rest van de boter in een pan, voeg de bloem toe en roer dit tot het gaar is (ongeveer 1 minuut). Voeg, al roerend, scheutje voor scheutje de warme bouillon toe. Blijf roeren tot een gladde, dikke ragout of saus ontstaat.

Roer dan de kokosmelk, de paddenstoelen en stukjes kip erdoorheen. Verwarm de ragout zachtjes tot een mooie dikte en breng deze op smaak met peper en zout. Schep de ragout in de bakjes filodeeg en strooi de peterselie eroverheen.

Ingrediënten

300 g kipfilet
70 g roomboter
1 sjalotje, fijngesneden
1 el kerriepoeder
350 ml kippenbouillon
250 g wilde paddenstoelen
3 takjes platte peterselie
40 g bloem
1 dl kokosmelk
4 el arachideolie
4 vellen diepvries filodeeg (ontdooit)
Peper en zout

Wijnsuggestie:

Masse Givry
Clos de la
Brulee Blanc



PETITE TARTE TATIN

Verwarm de oven op 200 graden. Kneed 50 g boter en de poedersuiker door elkaar. Meng de gezeefde bloem en het ei erdoorheen. Kneed het tot een taai deeg. Leg het deeg daarna in plastic folie in de koelkast om te rusten. Smelt 25 g boter en vet daar kleine bakblikjes mee in. Leg op de bodem bakpapier in de vorm van een cirkeltje en vet dit ook in. Meng de kaneelpoeder en rietsuiker en strooi dit in de bakvormpjes op de gesmolten boter. Verdeel het zodat alles bedekt is.

Schil de appels en steek, met een bolletjessteker, mooie ronde bolletjes uit. Verdeel de bolletjes over de bakblikjes. Rol het deeg uit en maak cirkels net zo groot als het bakblikje. Leg de cirkels in de bakblikjes op de appelbolletjes en druk deze goed aan. Stop ook de zijanten goed in. Prik een gaatje in het midden voor de stoom. Bak de tatin 30 minuten in de oven. Laat deze even rusten als ze uit de oven komen. Keer ze om op een bordje.

50 g poedersuiker
75 g boter
125 g bloem
Snufje zout
1 ei
4 Elstar appels
50 g rietsuiker
1 tl kaneelpoeder

Wijnsuggestie:

Yarden Frozen
Gewürztraminer





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: STAMPPOT

Als de winterse maanden weer naderen, dan verlangen veel Nederlanders weer naar stamppotten. Misschien wel ons nationale gerecht. Hoewel, gerecht. Stamppotten zijn er in veel verschillende varianten. De basis is eigenlijk altijd aardappelpuree, in combinatie met groente en eventueel vlees of vleesvervanger.

Je zou misschien denken dat stamppot al eeuwen lang door Nederlanders gegeten wordt. Dat is echter geenszins het geval. De aardappel werd pas rond 1550 geïntroduceerd in Nederland door de Spanjaarden. De Nederlanders waren er echter niet gelijk enthousiast over. De veranderde pas in de 19de eeuw. Denk bijvoorbeeld ook aan 'De Aardappeleters' van Vincent van Gogh. Maar pas aan het begin van de 20ste eeuw begonnen stamppotten populair te worden. Wie verantwoordelijk was is niet bekend.

Een persoonlijke favoriet en klassieker is de stamppot rauwe andijvie. Het lekkere aan dit gerecht zijn de verschillende structuren. Het zachte van de aardappelpuree, met het knapperige en frisse van de verse rauwe andijvie en het krokante van de uitgebakken spekjes, die daarnaast ook nog voor die zoute twist zorgen. Vervolgens nog een lekker stukje vlees erbij en het gerecht is helemaal af.

Hutspot is ook een bekende stamppot, van uien, wortelen, aardappel en rundvlees. Volgens de overlevering werd dit door weesjongen Cornelis Joppenszoon ontdekt in 1574 toen hij na het beleg van de stad Leiden ontdekte dat de Spanjaarden waren vertrokken en onder andere een kookpot met hutspot hadden achtergelaten. Waarschijnlijk werd hier toen echter pastinaak gebruikt in plaats van aardappel. Maar hutspot wordt nog steeds elk jaar door veel Leidenaren gegeten op 3 oktober.

Stamppotten kunnen eigenlijk zo gemaakt worden als je het zelf lekker vindt. En er zijn natuurlijk ook voldoende vegetarische opties. Denk bijvoorbeeld aan een stamppot met rucola, pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes. En als vervanger van aardappel zou je ook kunnen kiezen voor zoete aardappel.

Ook qua wijn zijn de mogelijkheden vrij divers. Door het romige van de aardappelpuree, moet je wel kiezen voor een redelijk volle wijn. Waarbij de gebruikte groente en/of vlees bepaalt of je het beste voor witte of voor rode wijn kan gaan.



BODEGAS PORTIA ROBLE RIBERA DEL DUERO, SPANJE

Alleen al om de geschiedenis eer aan te doen, drink je een Spaanse wijn bij hutspot. Maar niet alleen vanwege de geschiedenis is deze wijn een goede match. Ook vanwege de combinatie met het rundvlees past deze wijn er uitstekend bij.

De wijn is helder kersenrood met een purperen fonkeling. Intense geur, 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.



ALVI'S DRIFT RESERVE CHARDONNAY WORCESTER, ZUID-AFRIKA

Bij een romige puree, past ook een romige wijn. En dat is deze volle en rijke chardonnay uit Zuid-Afrika zeker. Dit is bijvoorbeeld een prima match met een stampot rauwe andijvie. De trossen voor deze wijn worden in z'n geheel geperst en het sap wordt in houten vaten gefermenteerd.

Daarna rijpt de wijn 11 maanden op de fijne lies in Frans eikenvaten waar regelmatig battonage in plaats vindt. De Reserve chardonnay wordt gemaakt in een Bourgondische stijl die complexiteit en bewaar-potentieel garandeert. De stro bleke kleur en de geur van perzik maken al nieuwsgierig. De smaak is mondvullend, in balans en de tonen van citrus, witte chocolade en vanille blijven lang hangen.



DOPFF AU MOULIN RIESLING GRAND CRU SCHOENENBOURG, ELZAS

Zuurkool wordt veel gegeten in de Elzas, maar is ook een uitstekend ingrediënt voor stampot. En bij zuurkool drink je het beste een mooie rijke riesling. En dat is deze Grand Cru van de heuvel naast Riquewihr zeker.

Helemaal als hij een aantal jaren oud is, waardoor hij mooie rijpingstonen heeft ontwikkeld. De geur is ingetogen, met minerale tonen en verder citrus en ananas. Mettertijd zal de geur zich verder ontwikkelen en rijker worden. De smaak is rijk, krachtig en evenwichtig, met tonen van witte peper en geconfijt citrusfruit. De afdronk is lang, mede dankzij de prachtige zuren.



SELLA & MOSCA CANNONAU DI SARDEGNA DOC, SARDINIË

De stampot met rucola en zongedroogde tomaten heeft een Italiaanse twist en dan is het ook leuk er een Italiaanse wijn bij te drinken. Er zit geen vlees in dus de wijn mag ook iets minder krachtig zijn, maar moet wel een zekere kruidigheid in zich hebben tegenover het pittige element in de rucola. Zo'n wijn is de Cannonau di Sardegna van Sella & Mosca. Bij Sella & Mosca staat de cannonau aangeplant op het zuidwestelijk deel van het wijngoed, waar de 'Grecale' wind over de wingerd blaast. Na de oogst, eind september tot begin oktober, worden de druiven eerst onsteeld en gekneusd en dan begint de vergisting bij een temperatuur van maximaal 28°C. Eenmaal klaar rijpt de jonge wijn enige maanden in middelgrote en grote eikenhouten vaten. De geur is complex en rijk, met tonen van viooltjes, rozen, kers en zwarte bes en een vleugje specerijen.

MOOIPLAAS CLASSIC SERIE

Verspreid rondom Stellenbosch liggen de wijngaarden van Mooiplaas. Het statige landhuis zelf ligt aan het eind van een lange oprit en is een mooi voorbeeld van de "Nederlands Kaapse" architectuur van destijds. Het is momenteel zelfs een nationaal monument geworden.

Mooiplaas is een oud wijnbedrijf en maakte eerder onderdeel uit van Hazendal. Deze wijnboerderij werd in 1963 verkocht aan Christoffel Haazewinkel en Mooiplaas ging verder onder de bezielende leiding van Jan Christoffel Bosman om vervolgens in 1963 gekocht te worden door Nicolaas Roos. Zijn twee zonen Tielman en Louis Roos zwaaien nu de scepter en bezitten nu zo'n 250 ha waarvan 100 ha is beplant met wijngaarden.

De wijngaarden liggen op steile hellingen van de Bottelary heuvels, Tielman doorliep succesvol de wijnbouwschool van Stellenbosch en kwam in 1980 zijn vader Nicolaas helpen op het bedrijf. In 1983 gaat Louis meehelpen. Naast zijn functie als viticulturist op Mooiplaas, is Tielman ook voorzitter van Stichting tot bescherming van de Bottelary Hills en Renosterbos. In die hoedanigheid was Tielman in 2010 betrokken bij de plannen om mijnbouw in het wijngebied toe te staan. Als fel tegenstander van deze plannen die het landschap van Stellenbosch maar ook dat van Tygerberg en de wijngaarden van Jordan Estate, Mooiplaas, Zevenwacht en De Grendel, heeft hij kunnen bewerkstelligen dat in ieder geval voorlopig deze plannen in de ijskast zijn gestopt.

Duurzaam werken en oog voor de natuur zijn sowieso speerpunten bij Mooiplaas. Het wijngoed maakt immers sinds 1995 onderdeel uit van het grotere Mooiplaas Natuurreservaat en breidde dit reservaat uit met 70 ha Fynbos. Fynbos wat niet werd omgeploegd voor wijngaarden maar terug gegeven werd aan de natuur. Jaarlijks komen hier vele toeristen die na een mooie dag in het reservaat maar al te graag ook blijven



MOOIPLAAS CLASSIC CHENIN BLANC BUSH VINES

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van oude bush vines (losstaande, laag gesnoeide wijnstokken), uit de slechts 2 ha grote Houmoed wijngaard. Vanuit deze wijngaard, gelegen op 280 meter boven zeeniveau, is False Bay te zien. In de avond waait er een verkoelende zeebries door de wijngaarden. Dit alles resulteert in een prachtige goudgele wijn, met in de neus tonen van tropisch fruit en appel. De wijn is prachtig in balans, vol met aroma's van mango en meloen, prettige zuren en een licht minerale toets.



MOOIPLAAS CLASSIC SAUVIGNON BLANC

Tropische neus met geuren van passievruchten en lychee. Frisse zuren die fijn overkomen. De smaak is mineraal en verfijnd en de afdronk is lang.



MOOIPLAAS CLASSIC CABERNET SAUVIGNON

Als de druiven binnenkomen in de wijnkelder, worden ze eerst 7 dagen in afgesloten vaten gedaan bij een temperatuur van 20 - 25 graden Celsius. Elke 2 uur wordt het druivensap over de hoed gepompt om zoveel mogelijk fruit te krijgen. Na de persing en fermentatie wordt de wijn 24 maanden in Franse eikenhouten vaten van 300 liter gerijpt. De Roos Cabernet Sauvignon is een wijn die je lang kunt bewaren. Daar is hij voor gemaakt. De kleur is donker rood en de neus van kruidnagels en potloodslijpsel geven aan dat het een klassieke wijn is om lang te bewaren, zeker wel 10 jaar want de tannines in de jonge wijn zijn behoorlijk stevig maar die worden in de loop der jaren zeker zachter.



MOOIPLAAS CLASSIC MERLOT – CABERNET FRANC

Een blend van twee iconische Bordeaux variëteiten. De merlot brengt fruit en elegantie, terwijl de cabernet franc zorgt voor een heerlijke kruidigheid en structuur. De merlot en cabernet franc zijn apart vergist en gerijpt. Na 24 maanden rijping in Franse eikenhouten vaten van 300- en 225 liter, vindt het blenden plaats.

Het resultaat is een robijnrode wijn met een fijne structuur. In de neus heerlijke aroma's van bramen, moerbeï en specerijen. In de mond zacht, met ronde tannines en een aangename aanhoudende afdronk.

FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

SYRAH, SHIRAZ



ROBERT HANDJES

FAVORIET: CHÂTEAU DE CIFFRE 'TERROIR D'ALTITUDE

De syrah behoort zeker tot mijn absoluut favoriete druivenrassen. Maar niet noodzakelijk puur: juist in combinatie met één of meer andere rassen komt hij vaak het mooist tot zijn recht. Zoals in deze Château de Ciffre 'Terroir d'altitude', waar de 60 % syrah wordt gecombineerd met 40% grenache van oude wijnstokken. Van hooggelegen wijngaarden, waar de koele nachten voor extra fruittonen zorgen. Complex van geur met zowel vers donker fruit als tonen van confiture van rood fruit; aroma's van bergamot en toffee met zachte, rijke tannines, vooral dankzij de grenache en imposante afdrank die lang blijft hangen.



MIKE OVERVLIET

FAVORIET: VIÑA VENTISQUERO QUEULAT GRAN RESERVA SYRAH

In de winter drink ik graag wat krachtigers. Iets moois en ook robuust. En dan geen logge alcoholbom maar liever een wijn met de nodige zuren, voor de spanning. Dan moet je denken aan wijnen van de syrah druif en dan vaak afkomstig uit de Nieuwe Wereld. Zelf ben ik al langer liefhebber van de wijnen van Viña Ventisquero en hun syrah wijnen zijn ronduit prachtig! Neem nu de Queulat Gran Reserva Syrah, vernoemd naar de beroemde Chileense Queulat gletsjer. Deze complexe wijn heeft een prachtige intensiteit en mooie structuur. Afkomstig uit de Trinidad-wijngaard in Maipo Valley rijpt de jonge wijn 12 maanden op eikenhout, voor 80% Frans; de rest van de vaten was van Amerikaans eikenhout. De wijn is paarsrood van kleur en de geur bulkt van het fruit; verse bessen als bosbes en braam, met een subtiel florale toon en kruidigheid als zwarte peper, tabak en chocola. Voor de wintermaanden een prachtige wijn!



PATRICK VAN EGMOND

FAVORIET: VIÑA VENTISQUERO PANGEA SYRAH

Naast het feit dat dit gewoon één van de mooiste syrah wijnen is die ik ken, is de Ventisquero Pangea Syrah uit Chili waarschijnlijk de wijn waar ik de meeste persoonlijke herinneringen aan heb. Zo zal het ergens in 2006 of 2007 zijn geweest dat ik aanwezig was bij een wijnmakersdiner waar de eerste jaargang van deze wijn werd gepresenteerd. Dat was jaargang 2004, en ik was direct zwaar onder de indruk. Destijds had ik nog weinig ervaring met wijnen uit de Nieuwe Wereld, van deze kwaliteit. In 2013, tijdens een geweldige reis naar Zuid-Amerika, ben ik ook in wijngaarden van de Apalta vallei geweest waar deze wijn vandaan komt. Werkelijk een magisch mooie plek. En thuis wacht er nog een magnum Pangea uit 2008, met handtekening van wijnmaker Felipe Tosso, op het maken van nieuwe herinneringen aan deze fantastische wijn!



BOUKE WIJLENS

FAVORIET: CANTINE PELLEGRINO RINAZZO SYRAH

De ene wijnstok gedijt goed bij een verfrissende zeebries en een bodem van kalk en zand, terwijl de ander juist houdt van verzengende hitte overdag en liever wortelt in de klei. Aan de wijnboer de taak om elk druivenras de beste omstandigheden te bieden. Bij het Siciliaanse wijnhuis Cantine Pellegrino begrijpen ze dat, de familie wijdde maar liefst zeven jaar aan onderzoek en experimenten, met als resultaat dat men voor o.a. de syrah het perfecte perceel, genaamd Rinazzo, vond. De wijngaard ligt op 100 meter hoogte en heeft een arme bodem van zand en klei. Overdag zijn de temperaturen extreem hoog, maar 's nachts daalt het kwik. De syrah gedijt hier uitstekend. Door het gebrek aan water blijven de druiven klein, maar ontwikkelen ze wel een dikke schil. Het resultaat, na een gecombineerde rijping op hout en staal, is een kruidige, geconcentreerde wijn, met elegante aroma's van rozemarijn, zwarte peper, vijgen en een fluweelzachte smaak. Deze Italiaanse syrah is heerlijk bij gegrild of geroosterd rood vlees en wild en stoofpotten.



JOKE HOLSTER

FAVORIET: TANAGRA SHIRAZ – MCGREGOR VALLEY

Het is vaak warm op de wijnboerderij van de Rosenbachs. De 'tanagra' (=grote schaduw in de Khoisan-taal) is daarom hard nodig als je eventjes wil uitrusten van het harde werk in de wijngaard. Tanagra is maar een klein wijndomein en er staat slechts 1,5 ha shiraz aangeplant. Ook de opbrengst is laag, maar de wijn die het oplevert is geweldig: donker fruit, specerijen, peper en wat aardse tonen zoals tabak. De tannines zijn zacht en de afdrank is heel lang. Een echt glas om rustig voor te gaan zitten met een goed boek. Maar ook bij een stevige maaltijd past het uitstekend. Echt een wijn voor deze tijd van het jaar.





WIJNKUIZ

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 waardebon.



1.

Met welk druivenras vormt marsanne bijna steevast een combinatie?

- A. Bouboulenc
- B. Viognier
- C. Roussanne

4.

De zeer gerenommeerde wijngemeente Pauillac ligt ingeklemd tussen twee andere wijngemeenten, namelijk:

- A. Saint-Estèphe & Saint-Julien
- B. Margaux & Saint-Julien
- C. Margaux & Saint-Estèphe

8.

Hoe wordt grüner veltliner in Hongarije genoemd?

- A. Zöldvelteli
- B. Veltinske Zelene
- C. Rdeci Veltinec

2.

Hoe noemt men de marsanne ook wel eens in Frankrijk?

- A. Ermitage
- B. Picpoul
- C. Grenache blanc

5.

Pauillac bezit niet minder dan drie premier crus, welke is dat onder andere?

- A. Château Lynch Bages
- B. Château Beychevelle
- C. Château Latour

9.

Ook in Duitsland staat grüner veltliner aangeplant. De stad Pochlingen, vlakbij Stuttgart, maakt hier een speciale wijn van met de illustere naam:

- A. Knapenwein
- B. Hansenwein
- C. Johaniterwein

3.

Het wijngoed "Enclos Rauzan" stond aan de basis van welk Château?

- A. Château Rauzan Ségla
- B. Château Pichon Longueville Baron
- C. Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

6.

In welke Oostenrijkse regio staan de grüner veltliners het hoogst aangeschreven?

- A. Wachau
- B. Kamptal
- C. Süsteiermark

10.

Pellegrino is vermaard om haar marsala wijnen en haar onversterkte wijnen afkomstig van Sicilië. Van welk eiland is de Pellegrino Passito Liquoroso afkomstig?

- A. Pantelleria
- B. Cominotto
- C. Comino

7.

Er zijn drie kwaliteitsniveaus voor grüner veltliner, welke wordt er gebruikt voor vroeg geoogste grüner veltliner?

- A. Smaragd
- B. Federspiel
- C. Steinfeder

Stuur uw oplossing vóór 10 januari 2022 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 prijsvraag in de afgelopen najaarseditie:

c, b, a, b, a, b, a, c, c, b



De heer H. Dries ontvangt uit handen van de eigenaar van Mitra Elst Grapes & Grains, Dennis Dunnink, een mooie waardebon.



TRINIDAD VINEYARD
MAIPO VALLEY, CHILE

Imported & distributed by



koninklijke **DE MONNIK**
est. 1918
DRANKEN

Geen 18, geen alcohol.

Geniet van wijn, maar drink met mate. Kijk op

*Wim
over
wijn.nl*



Lorgeril 1620

Maison & Domaines

Sud de France



Château de Lorgeril, Pennautier



Mirèn et Nicolas de Lorgeril

la famille des châteaux du Sud

Château Lorgeril

Château de Ciffre

Domaine de la Borie Blanche

Mas des Montagnes



NIX13

Imported and distributed by De Monnik Dranken.

www.monnik-dranken.nl

Géén 18, géén alcohol. Geniet, maar drink met mate.