

WIJN

KENNER

ZOMERSE WIJNCOCKTAILS

IN HET GLAS

LOIRE

ONVERWACHTE ONTMOETING MET CABERNET FRANC

ELZAS

VERLIES JEZELF OP DE WIJNRROUTE VAN DE ELZAS!

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.

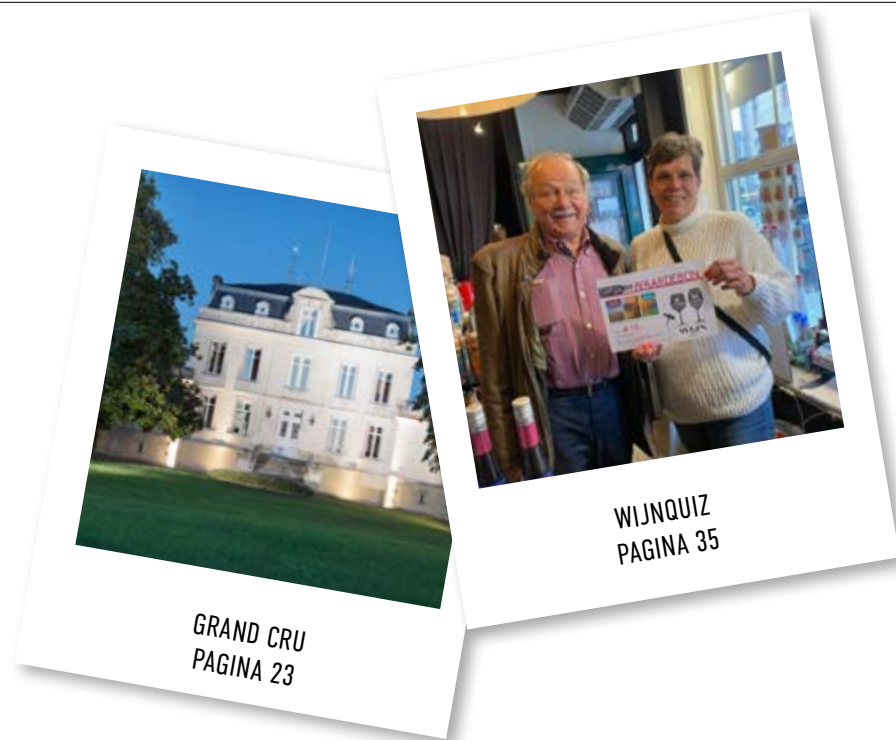
Copyright

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.

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

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

De Wijnkenner supports WIM



Beste wijnliefhebber,

Op het moment van schrijven van dit voorwoord, wil het met het voorjaar nog niet echt lukken. Temperaturen ver beneden de 20 graden. Niet eerder was er zo'n koele maand april dan veertig jaar geleden. Nu maar hopen dat de zomer betere papieren heeft. Om alvast in de stemming te komen een boordevol gevulde Wijnkenner met bijvoorbeeld het verhaal over witte wijn en dat we die altijd jong drinken. Maar is dat wel terecht? Kunnen witte wijnen niet ouderen? U leest er alles over op pagina 4 & 5.

De tijd dat er veel sherry werd gedronken in Nederland, ligt al weer ver achter ons. Maar juist in de zomer is het heerlijk om een mooie sherry in het glas te hebben, zeker in combinatie met heerlijke Spaanse tapas. Maar hoe zat het ook al weer met sherry en haar vele gedaanten? Blader snel naar pagina 6 voor een hernieuwde kennismaking.

Iets verder op pagina 13 juist een mooie Chinon afkomstig uit de Loire vallei. Vertellen over de Loire, is natuurlijk vertellen over haar prachtige witte wijnen. In de vorige editie van De Wijnkenner kwamen deze wijnen al ruim aan bod, behalve eentje; Pouilly Fumé. Dit icoon van Frankrijk komt nu afzonderlijk voor het voetlicht op pagina 12.

En zeg je zomer, dan mogen de rode wijnen die licht gekoeld gedronken kunnen worden natuurlijk niet ontbreken. We hebben ze naast elkaar gezet. Hoe en wat leest u in het artikel 'Zomers rood' vanaf pagina 30.

Tenslotte mogen we niet voorbijgaan aan de vaste rubrieken zoals de column van Michel van Tuil, het schilderij van Hubrecht Duijker, de wijnquiz en de vele recepten. Wederom een goed gevulde Wijnkenner.

Wij wensen u dan ook dit keer weer veel leesplezier,

Luuk en Hans Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN

Wijnklets met Michel van Tuil **11** | Wijnwijs **22** | Grand Cru **23**

Onbekend maar niet onbemind **24** | Een schilderij van Hubrecht Duijker **27** | Wijn aan tafel **28**

De perfecte combinatie **32** | Favorieten van de redactie **34** | Wijnquiz **35**

ACHTERGRONDEN

Witte wijnen drink je jong. Of toch niet altijd? **4** | Sherry **6** | Loire **12**

Wijncocktails **14** | Chablis **16** | Op ontdekkingsreis in de Elzas **18** | Villa Trasqua **25**

Valpolicella **26** | Zomers rood **30**

WITTE WIJNEN DRINK JE JONG. OF TOCH NIET ALTIJD?

Wijnen die beter worden wanneer je ze lang laat rijpen; er hangt iets magisch omheen. Waarschijnlijk vooral omdat er zoveel misverstanden over bestaan en omdat er veel halve waarheden en onzinverhalen de ronde doen.

Het grootste misverstand is wel dat "goede wijn" beter wordt wanneer je hem ouder laat worden. Onzin: veruit de meeste wijn die gemaakt wordt, kan het beste jong gedronken worden; en dat geldt zelfs voor heel veel van de zogenaamd "betere" wijnen. Nog een misverstand: wijnen die wel kunnen rijpen, zijn altijd rode wijnen. Toegegeven, er zijn meer rode wijnen dan witte wijnen die beter worden wanneer je ze lang laat rijpen, maar er bestaan zeker ook witte wijnen die geweldig kunnen ouderen. Maar de belangrijkste vraag is natuurlijk: wat gebeurt er met een wijn die langere tijd rijpt en waarom zou dat de moeite waard kunnen zijn?

Eigenlijk gebeuren er twee verschillende dingen wanneer een wijn oudert: allereerst loopt een wijn het risico langzaam te oxideren, door de invloed van zuurstof. Veel rode wijnen bevatten de nodige tannine, onttrokken aan de schilletjes tijdens de vergisting. Dat beschermt ze, samen met de van nature aanwezige zuren, tegen oxidatie. En tijdens de rijping zullen de tannines langzaam afbreken, waardoor die rode wijnen op den duur minder stroef gaan smaken.

Witte wijnen hebben doorgaans geen tannines: ze zijn vergist zonder contact met de schilletjes. Maar witte wijnen die in (tamelijk) nieuwe eikenhouten fusten zijn vergist of gerijpt, bevatten wel wat tannines afkomstig uit het hout, waardoor ze ook beter beschermd zijn. Nog belangrijker in dit geval zijn de zuren. Witte wijnen die goed tegen veroudering bestand zijn, bevatten haast altijd betrekkelijk veel zuren.

Maar bestand zijn tegen veroudering is weliswaar een voorwaarde voor succesvolle rijping, die rijping is pas echt zinvol wanneer een wijn door rijping daadwerkelijk beter wordt, dus aan aroma's en complexiteit wint.



Een jonge wijn bevat vooral aroma's die rechtstreeks afkomstig zijn van de druif, aangevuld met wat aroma's die zijn ontstaan tijdens of kort na de vergisting. Het zijn met name de fruitige en bloemige aroma's die overheersen in een jonge wijn. En die aroma's zullen op den duur minder worden of zelfs verdwijnen, hoe goed een wijn ook bestand is tegen veroudering. Langere rijping van een wijn heeft pas zin, wanneer er ook nieuwe aroma's ontstaan tijdens die rijping.

De rijpingsaroma's, vaak aangeduid als tertiaire aroma's, ontstaan tijdens de rijping uit op zichzelf niet aromatische stoffen die in sommige wijnen aanwezig zijn; het zijn de voorlopers van de rijpingsaroma's. Pas als dergelijke stoffen in voldoende mate aanwezig zijn in een jonge wijn loont het daadwerkelijk om zo'n wijn te laten rijpen.

Het komt, zeker bij witte wijnen, niet vaak voor dat een jonge wijn aan beide voorwaarden voldoet: bestand

tegen veroudering en voldoende voorlopers van rijpingsaroma's. Maar wanneer alles samenvalt kan het resultaat verbluffend zijn. Voorbeelden van bekende druivenrassen die, mits onder de juiste omstandigheden geteeld, geregeld zo'n verbluffend resultaat opleveren zijn chardonnay (in dit geval dikwijls op hout vergist), chenin blanc en riesling. Maar er zijn zeker ook veel minder bekende druivenrassen die ons wat dit betreft kunnen verrassen, zoals bijvoorbeeld de arinto uit Portugal.

Een prachtig voorbeeld van hoe rieslings schitterend kunnen rijpen werd de schrijver dezen onlangs geboden bij een bezoek aan het wijngoed Dopff in Riquewihr in de Elzas. Eigenaar Etienne-Arnaud Dopff liet me een serie rieslings proeven, allemaal afkomstig van hun eigen wijngaarden binnen de Grand Cru Schoenenbourg. We begonnen met de 2018; toch al een redelijke leeftijd voor een witte wijn, zult u wellicht denken, maar de wijn bleek nog als een bloem in de knop. Telkens een stap ouder gaande, toonde elke volgende wijn zich fraaier waarbij die speciale rijpingsaroma's zich steeds meer ontvouwen, tot we belandden bij oogstjaren als 2003 en 2001. Zelfs die laatste, toch een respectabele 22 jaar oud, was nog buitengewoon vitaal van smaak, zonder een spoortje vermoeidheid, maar met daarentegen een enorme rijkdom aan subtiele geuren en een ongelooflijk lange, minerale afdronk. Het was juist door deze proeverij dat ik geïnspireerd werd om dit artikel te schrijven.

WITTE WIJNEN MET OUDERINGSPOTENTIEEL



YARDEN KATRIN CHARDONNAY

Deze strogele wijn heeft hint van rijpe peer, sappige appel en tropisch fruit. Kruidigheid, boter en vanille completeren de smaak. De wijn heeft een rijke, lange en complexe afdronk.

ALVI'S DRIFT ALBERTUS VILJOEN CHENIN BLANC

De geur is complex en wordt gedomineerd door nectarine en perzik aangevuld met aroma's van toast en eikenhout. De smaak is rijk en romig, met aroma's van geroosterde cashewnoten en vanillestokjes. De wijn zorgt voor een zacht en elegant mondgevoel dat eeuwig lijkt te duren.



QUINTA DE CHOCAPALHA CH. 100% ARINTO

Zeer elegant en verfijnd, met tonen van citrus en mineralen. De zuren zijn mooi verweven met de textuur van de wijn en bevat een lang aanhoudende aangename afdronk. Deze wijn kan zeer goed ouderen op fles.



DOPFF AU MOULIN RIESLING GRAND CRU SCHOENENBOURG

Deze wijn heeft een ingetogen geur met minerale tonen en hints van citrus en ananas. De smaak is rijk, krachtig en evenwichtig, met tonen van witte peper en gekonfijt citrusfruit. De afdronk is lang, vooral dankzij de prachtige zuren. Deze riesling kan uitstekend tien jaar of langer na de oogst op fles verder rijpen en ontwikkelt dan een prachtige aromatische complexiteit.





SHERRY

Een artikel over sherry, dat is vertellen over vroeger, maar ook over een authentiek en niet te evenaren type wijn. Een wijn die zo mooi valt te combineren bij diverse gerechten, en niet alleen de tapas uit Spanje.

Om bij het begin te beginnen; Sherry en het sherry-gebied in het diepe zuiden van Spanje zijn onlosmakelijk verbonden met de stad Sevilla. Na de ontdekking van Amerika in 1492 veroverden de Spanjaarden een groot deel van Midden- en Zuid-Amerika. De rijkdommen van dit werelddeel verscheepten ze naar Spanje, via de havens van Cádiz en Sevilla. De welvaart van dit tijdperk is nog steeds in Sevilla te zien. Vanuit Sevilla begon Sherry ook aan haar wereldwijde opmars. De internationale bankiers en zakenmensen van Sevilla waren geïnteresseerd in de lokale wijn en verscheepten die naar het buitenland, onder andere naar Engeland. Het sherrygebied ontwikkelde zich dus niet dankzij lokaal gebruik, maar door consumptie in het buitenland.

Sevilla laat de rijkdommen van het Spaanse koninkrijk in al haar weelde uitbundig zien.

Een geweldige bestemming voor wie een kleine week de tijd heeft voor een stadsbezoek. Eenmaal in Sevilla bezoek je de prachtige gebouwen, de imposante kathedralen en de vele kleine straatjes. Met een koetsje zijn ze allemaal te bekijken. Zorg wel dat je onderhandelt en dat je een uitgebreide lange route krijgt voor je geld én een gids die Engels spreekt. Houd net als de locals siësta tussen 14.00 uur en 17.00 uur en geniet van smakelijke kleine hapjes. De bewoners van Sevilla drinken hierbij uiteraard sherry! Bestel je om 12.00 uur een kopje koffie op het terras dan begint de camarero, de ober, heel hard te lachen: Sherry, vino of cerveza kun je krijgen, want koffie is voor de ochtend!

OSBORNE

Genoeg gezien in Sevilla? Neem een huurauto en rijd naar Jerez. Breng een bezoek aan Bodegas Osborne, in het plaatsje El Puerto de Santa Maria, gelegen aan de Atlantische Oceaan. Puerto de Santa Maria, of El Puerto zoals de lokale bevolking het stadje noemt, vormt samen met Sanlúcar de Barrameda en Jerez de la Frontera een driehoek binnen Andalusië. Uitsluitend binnen deze driehoek mag de productie van sherry plaatsvinden. Meteen bij het binnenrijden van Puerto de Santa Maria vallen de grote reclameborden van de Osborne stieren op. Voor vele toeristen nog altijd hét beeldmerk van Spanje. Even verderop bevindt zich het immense gebouw van Osborne, waar alle sherry's en brandy's van Osborne worden gebotteld.

Het rijpen gebeurt in de schitterende oude bodega vlakbij de haven aan de Calle Los Moros. Hier vind je ook het bezoekerscentrum, waar je wordt meegenomen in het verhaal van Osborne en hoe het allemaal begon. Over het feit dat er in 1772 een koopman was, genaamd Thomas Osborne Mann, die vanuit Engeland naar Cadix vertrok waar hij een handelshuis begon met vooral wijnen. In 1845 wist hij zijn naam definitief te vestigen door twee vaten sherry van buitengewone kwaliteit te leveren aan de koninklijke familie van Spanje. Sherry werd daarmee de bakermat van het succes van het overkoepelende merk Osborne.

TYPEN SHERRY

De verschillende manieren van rijpen leveren uiteenlopende typen sherry op:

FINO.

Sherry verkregen door middel van 'flor'. De 'flor' houdt de lucht tegen en beschermt de wijn dus tegen oxidatie. Hierdoor blijft de kleur van de wijn licht. Het kenmerkende aroma van fino wordt veroorzaakt door acetaldehyde. Deze stof neemt tijdens de rijping onder flor toe van 150 mg/l tot 500 mg/l. De kenmerkende droge smaak van fino ontstaat door het lage gehalte aan glycerol. Deze stof daalt tijdens de rijping onder flor van 5 g/l naar 0,5 g/l.

AMONTILLADO

Als de 'flor' na enkele jaren afsterft, krijgt de oxidatie een kans en komt er lucht bij de wijn. De wijn die eerst een fino was, verkleurt en krijgt een andere geur. Het is nu een amontillado.

MANZANILLA

Manzanilla is een fino uit Sanlúcar de Barrameda, die alleen in een bodega daar mag rijpen. Het is een fino met een licht ziltige smaak. Er is weinig smaakverschil tussen manzanilla en fino.

OLOROSO

Bij dit type sherry maakt men geen gebruik van 'flor'. Ook goed om te weten is dat fino's altijd droog zijn. Amontillado's en oloroso's kunnen zoeter of heel zoet zijn, maar dat hoeft niet: er zijn zelfs heel droge oloroso's. Sherry's krijgen die zoetere smaak door de toevoeging van wijn die is gemaakt van ingedroogde px- of moscatel druiven. Bijna alle wijnmakers gebruiken tegenwoordig alleen de px. De mate van zoetheid is afhankelijk van de hoeveelheid zoete wijn die wordt toegevoegd en verschilt per huis. Een lichtzoete sherry heet 'medium', een sherry waarbij meer px is toegevoegd, heet 'cream'. Deze sherry is ook donkerder van kleur.

In Nederland is vooral de standaard sherry serie van Osborne bekend; de medium, de fino en de mazarilla. Maar Osborne heeft ook een fantastische premium range die voornamelijk in de gastronomie haar sporen heeft verdiend.

JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

Sherry wordt al heel lang gemaakt en velen beschouwen sherry als de oudste kwaliteitswijn ter wereld. Sherry is bovendien een van de oudste beschermde herkomstnamen. Het gebied waar sherry vandaan komt, kan ook bogen op een rijke historie. De officiële benaming voor het sherrygebied luidt DO Jerez-Xérès-Sherry. Hoewel het herkomstgebied, de driehoek tussen de steden Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda en El Puerto de Santa Maria, met slechts 10.500 hectare vrij klein is, maken de wijnmakers een enorme verscheidenheid aan smaakstijlen die voornamelijk gebaseerd zijn op slechts één druivenras: de palomino fino.

ZIJN HET TOCH WEER DIE ENGELSEN...

Sherry heeft zijn wereldwijde populariteit te danken aan de Engelsen. Zij dronken sherry in eigen land, maar niet voordat er een manier was gevonden om de wijn beter te beschermen tegen de overtocht van Spanje naar Engeland. In het begin kwam er nogal wat wijn bedorven aan in de haven van Londen. De wijnmakers vonden een oplossing door alcohol toe te voegen en de wijn in vaten te bewaren. Niet alleen in Engeland viel sherry in de smaak, maar ook in alle koloniën van het Britse Rijk. Sherry werd steeds populairder onder de Engelsen en het duurde dan ook niet lang voordat wijnmakers in alle Britse koloniën waarin wijnbouw plaatsvond, zoals Australië en Zuid-Afrika, sherry gingen nabootsen. Vooral vanwege deze imitaties kwam er op Spaans initiatief een wetgeving om het oorspronkelijke product sherry te beschermen.



Daarnaast zijn er nog een aantal bijzondere typen sherry, sommigen rijpen dankzij de 'flor', een aantal juist niet.

PURE PX

Deze is gemaakt van pedro ximenez druiven, die na de oogst eerst in de zon zijn gedroogd en daardoor rozijnen zijn geworden. Daarna vindt de vinificatie, aansterking met alcohol en rijping in de solera plaats. PX-wijnen zijn bijzonder zoet: ze bevatten 300 à 500 gram suiker per liter. Dit type is de laatste tijd populairder geworden.

V.O.S - EN V.O.R.S

Zeldzame oude sherry's met een gecertificeerde leeftijdsaanduiding. Ze zijn altijd in de solera gerijpt. VOS staat voor 'very old sherry', en heeft een leeftijd van minimaal twintig jaar. VORS staat voor 'very old rare sherry', en is minimaal dertig jaar oud. Daarnaast werkt men aan nieuwe leeftijdsaanduidingen voor sherry van 12 en 15 jaar. Een fino kan deze leeftijdsaanduiding dus niet hebben, want dat type haalt de twintig jaar niet; na maximaal zeven jaar is de 'flor' immers verdwenen en is de fino een amontillado geworden. Oude sherry's hebben een uniek aroma en een rijke smaak. Door verdamping tijdens de lange rijpingsperiode wordt de wijn meer geconcentreerd. Deze sherry's kunnen daardoor een vrij hoog alcoholgehalte bereiken.

PALO CORTADO

Palo cortado is een zeldzaam sherrytype. Officieel is het een bijzonder verfijnde oloroso, maar er zijn ook amontillado's met een kleine toevoeging van px, die palo cortado heten. De smaakstijl ligt tussen die van Oloroso en amontillado. Vaak zijn het oudere, mooi gerijpte wijnen die in aanmerking komen voor extra leeftijdsaanduidingen, zoals VOS en VORS.

INVLOEDEN VANUIT ZEE

Het gebied van de DO Jerez-Xérès-Sherry ligt in Andalusië en het is er ronduit warm te noemen. De streek heeft een gemiddelde temperatuur van 19,5°C en 300 dagen zon per jaar. Door de invloed van de Atlantische Oceaan valt er toch nog een redelijke hoeveelheid neerslag: 600 millimeter per jaar. Deze regen valt voornamelijk tussen oktober en februari. Twee winden zijn belangrijk: de levante en de poniente. De poniente is de westelijke (Atlantische) zeewind met een hoge luchtvochtigheid, die voorkomt dat de druif uitdroogt. De poniente brengt ook de neerslag mee. De levante komt uit het zuidoosten en zorgt voor droge lucht en voor warmte. Juist in de zomermaanden is de hoofdrol weggelegd voor deze levante. Je zou daarom kunnen denken dat de bodem tijdens de warme zomermaanden enorm uitdroogt. Dat valt mee omdat veel bodems hier erg rijk zijn aan kalk, tot wel 70%. Deze kalkbodem kan enorm veel water opslaan. De druivenstok profiteert daarom in de zomer van de regen die in de winter is gevallen. De bodem met de meeste kalk luistert naar de naam albariza terwijl we ook bodems als Barros en Arenas onderscheiden. Beiden met veel minder kalk. Barros heeft meer klei, en Arenas is zanderig. Op deze bodemsoorten staan vooral druivenrassen als moscatel en pedro ximénez. Juist op albariza staat de meest bekende druif van het sherrygebied aangeplant, namelijk de palomino fino.



ALMACENISTA

Almacenista is een sherry van gespecialiseerde kleine huizen. Ze verkopen vaak aan grote huizen als die behoefte hebben aan een bepaalde wijn, bijvoorbeeld om door vermenging de kwaliteit van hun eigen wijn te verbeteren.

AÑADA

Añadas zijn heel zeldzame sherry's, die uit hetzelfde oogstjaar komen. Vaak zijn het sherry's uit de 'familievoorraad' van de bodega-eigenaar. Het zijn vaten sherry van hoge kwaliteit, die vaak afkomstig zijn van specifieke wijngaarden en nooit aan een solera zijn toegevoegd. Eigenlijk zijn het dus versterkte sobretablas: de witte basiswijnen waarvan men sherry maakt. Deze hebben individueel gerijpt. Ze mogen pas na toestemming van de Consejo Regulador gebotteld worden.

VINIFICATIE

Het maken van sherry is niet wezenlijk anders dan het maken van wijn. Allereerst is er de druiventeelt waarbij de druiven nog veelal handmatig geplukt worden, maar de mechanisatie rukt op. Om sherry te maken, begint men met het vergisten van palomino druiven tot een droge witte wijn. Voor fino's en manzanilla's worden alleen druiven gebruikt afkomstig van de albariza gronden. De jonge wijn wordt overgetapt op vaten van Amerikaans eikenhout en op dat moment wordt bepaald welke type sherry er uiteindelijk van wordt gemaakt. Er worden streepjes op ieder wijnvat gezet waarbij één streepje staat voor de fijnste en elegantste wijnen met een aroma dat geschikt is voor rijping tot fino, manzanilla of amontillado. Staat er een streepje en een punt dan heeft de wijn meer body voor de rijping tot oloroso. Twee strepen en de wijn is bestemd voor andere typen dan fino en de wijn zal later opnieuw worden geproefd. Zet men drie strepen op het vat dan is de wijn van mindere kwaliteit en deze zal worden afgestookt tot een Spaanse Brandy.

RIJPING

Sherry krijgt haar karakter en smaak door de rijping en daarom rijpen alle typen sherry langdurig op eikenhout. Het beste type sherry, de fino, rijpt voorzichtig op eikenhout en wordt met wijnalcohol versterkt tot 15%. Op dat moment ontstaat in het wijnvat een gistlaag die men 'flor' noemt. Deze flor beschermt de wijn tegen zuurstof en geeft de sherry met de jaren zijn specifieke aroma. De gistcellen zijn gevoelige organismen, die alleen blijven leven als de omstandigheden gunstig zijn. De flor kan maximaal zeven jaar in leven blijven, maar houdt het gemiddeld vijf jaar vol.

Alleen type sherry's als fino en manzanilla rijpen op deze manier. Een manzanilla mag alleen afkomstig zijn uit Sanlucar de Barrameda. Om de 'flor' in leven te laten, is voldoende zuurstof nodig. Daarom zijn de vaten slechts voor drie kwart gevuld. Daarnaast moeten de opslagplaatsen van de vaten relatief koel zijn. En omdat de flor zich met alcohol voedt, moet het alcoholgehalte van de wijn tussen 15% en 17% blijven. De wijn moet af en toe worden ververst om de flor in leven te houden. Hiervoor gebruikt men het solera-systeem. Het solera-systeem bestaat uit drie, vier of vijf rijen vaten. Deze rijen heten criaderas. De jonge, versterkte wijn gaat in de bovenste rij vaten. Dit noemt men de tweede criadera. Vandaar uit laat men de sherry doorlopen naar de rij eronder, de zogenaamde eerste criadera. Ook deze laag bevat redelijk jonge wijn maar rijper uiteraard dan de wijn in de tweede criadera. De onderste rij vaten noemt men de 'solera' en deze bevat de oudste wijn. Vanuit deze laag wordt de sherry gebotteld. De wijn uit de solera heet 'saca'. Doordat de wijnmaker wijn uit het vat laat lopen en het van bovenaf weer bijvult, zakt de jonge wijn langzaam van hoog naar laag, totdat hij in de onderste vaten terechtkomt en rijp genoeg is om te bottelen.



WIJNKLETS

MET MICHEL VAN TUIL



Leerzaam, maar ook gezellig!

Een gemengd gezelschap van horecamensen, slijters en liefhebbers volgden de cursus voor het wijnbrevet. Bijna allemaal twintigers en dertigers met een enorme honger naar wijnkennis. Tien geanimeerde avonden met theorie, proeven, het beschrijven van de wijnen en lekkere hapjes door mijn vrouw bereid vlogen voorbij.

De elfde en laatste avond werd besteed aan wijn & spijs. Na een powerpoint presentatie drie gerechtjes geproefd, met bij ieder bordje twee uiteenlopende wijnen. Via speciale proefformulieren kon iedereen zijn mening invullen. Mooi om te zien hoe serieus er geproefd werd of de combinaties klopten of juist vloekten met elkaar. Na een gezamenlijke bespreking had ik nog een verrassing in petto.

In een ander lokaal had ik het wijnroulettespel klaargezet. Met

vier wijndocenten hebben wij een vraag en antwoordspel gemaakt. De ondergrond is een wijnkaart van de wijnlanden, de belangrijkste witte en blauwe druivenvariëteiten, de kleur van de wijn, diverse alcoholgehalten, heeft een wijn wel of geen houtlagering gehad en smaaktypen van de te proeven wijn. Verder nodig zwarte wijnglazen en een koffertje met fiches.

Het gezelschap verdeeld in vieren en ieder groepje kreeg 15 fiches om mee te spelen. De te proeven wijn had ik al in de zwarte glazen geschonken en mijn eerste vraag was; welke kleur heeft de wijn. Van tevoren afgesproken dat er niet meer dan met drie fiches tegelijk mochten worden gespeeld.

Na onderling overleg werden de speelmunten ingezet en bij het juiste antwoord verdubbeld of bij een fout antwoord door mij ingenomen. Daarna steeds nieuwe

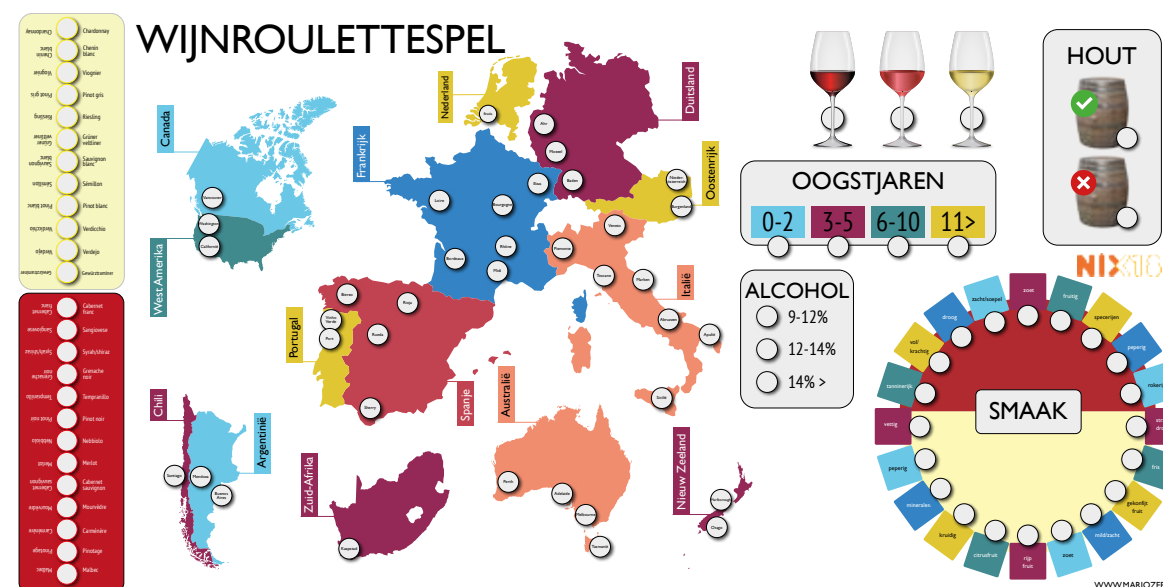
vragen gesteld totdat de wijn onthuld werd.

Hierna nog vijf andere wijnen ingeschonken en beoordeeld. Op het eind liep de hoeveelheid gewonnen fiches niet ver uit elkaar en na de telling kregen de winnaars een mooie kurkentrekker cadeau. Iedereen was razend enthousiast over dit wijnspeel en vonden het een mooie afsluiting van een boeiende, leerzame, maar zeker ook een gezellige wijncursus.

We hebben een datum geprikt om weer bij elkaar te komen. Op deze avond verzorgen de jongelui de hapjes en ik zoek er bijpassende wijnen bij. Wat een feest is het toch elke keer, om gemotiveerde mensen wijnkennis bij te brengen.

Met vriendelijke wijngroet

Michel van Tuil
www.drankenstudie.nl





LOIRE

In de voorjaarseditie van De Wijnkenner is uitvoerig verteld over de schilderachtige wijnstreek Loire links en rechts van de gelijknamige rivier. Twee werkelijke pareltjes zijn toen onvermeld gebleven en daarom dit keer een uitgebreide kennismaking. We nemen u mee naar allereerst één van Frankrijks meest bekende wijnen, Pouilly-Fumé.

Deze wijn zal velen bekend in de oren klinken, en dat geldt evenzo voor het dorpje waar deze wijn naar vernoemd is, Pouilly-sur-Loire. Verkregen uit de typische Loire druif sauvignon blanc is Pouilly Fumé wereldberoemd. De wijnen van Pouilly Fumé zijn knisperend fris en bezitten een verleidelijke zuurgraad. Het plaatsje Pouilly-sur-Loire zelf ligt aan de rechteroever van de Loire, tegenover Sancerre, ook zo'n prachtig dorpje om te bezoeken. De wijngaarden van Pouilly-Fumé liggen zo'n 200 kilometer ten zuiden van Parijs en beslaan zo'n 1400 hectare. Er worden jaarlijks zo'n 10 miljoen flessen geproduceerd, waarvan ongeveer de helft wordt geëxporteerd. De bodem is kalkrijk en bevat ook wat klei. In het centrum van

Pouilly-sur-Loire, in de heuvels van Saint Andelain, bevat de bodem ook vuursteen. Dit geeft de wijnen uit dit gebiedje net wat meer kracht en zorgt ook voor wat meer kruidigheid.

Pouilly-Fumé-wijnen worden uitsluitend van sauvignon blanc gemaakt, deze druif wordt lokaal ook wel blanc fumé genoemd. Er doen twee verhalen de ronde over de oorsprong van de naam. Fumé zou kunnen slaan op de grijze waas die de rijpende druiven bedekt, die net op rook lijkt. Anderen vertellen dat fumé slaat op de vuursteenachtige, rokerige aroma's, die je in Pouilly-Fumé kan aantreffen.

DOMAINE LEBRUN POUILLY-FUMÉ

In 1861 werd Domaine Lebrun opgericht, op dit moment zijn Alain en Laurent Lebrun de eigenaars. Domaine Lebrun bezit 8 hectare aan wijngaarden in het hart van Pouilly-Fumé, in de heuvels van Saint-Andelain. De bodem wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van klei en vuursteen. Met veel zorg wordt de wijn gemaakt in de hypermoderne wijnkelder, zodat het bijzondere terroir goed naar voren komt. Na een langzame en zachte persing vergisten de druiven op lage temperatuur (16-18°C). Vervolgens rijpt de jonge wijn vier tot zes maanden op de fijne lie.

Dat resulteert in een expressieve pouilly-fumé, die gekenmerkt wordt door complexe aroma's van citrusfruit en tropisch fruit, met minerale tonen. Met prachtige zuren, wat rondeur door de rijping op de fijne lie en een geweldige lengte.

Wijn-spijs suggesties: visgerechten, schelp- en schaaldieren.



CHINON

Minder bekend is het plaatsje Chinon, wat zo'n 250 kilometer westwaarts ligt van de wijngaarden van Pouilly-Fumé. Maar zij die de moeite hebben genomen om naar Chinon te rijden, komen terecht in ook weer een alleraardigst dorpje direct aan de flanken van een zijriviertje van de Loire gelegen, de Vienne. Chinon ligt in het hart van de Loire, ten westen van Tours en wat we noemen de 'tuin van Frankrijk'. De streek bekend ook om de prachtige kastelen. Bijvoorbeeld Villandry of Azay-le-Rideau. En waar in Pouilly-Fumé alleen witte wijnen gemaakt worden, wordt in Chinon vooral rode wijnen gemaakt, het is bovendien de belangrijkste appellatie in Touraine voor rode wijnen. De druif waar Chinon goede sier mee maakt is de cabernet franc, in deze contreien wel breton genoemd. Nota bene de meest aangeplante druif in de Loire en dus ook hier in Chinon dé druif. De bodem in Chinon is heel gevarieerd en daarom zijn er ook verschillende type wijnen die hier vandaan komen; van rijk en vol tot elegant en slank. Over het algemeen kenmerken chinon-wijnen zich door aroma's van rood fruit en potloodslijpsel, de wijnen bezitten fijne zuren en in koele jaren vind je vaak vegetale aroma's zoals groene paprika. Bijna alle wijnen van Chinon zijn rood, namelijk zo'n 90% maar er wordt ook wat rosé en witte wijnen gemaakt.

LE LOGIS DE LA BOUCHARDIÈRE - LE CHÊNE VERT - CHINON

De wijngaarden van Le Logis de la Bouchardière gaan terug tot de jaren 1850. Ook toen al werd het domaine geleid door de familie Sourdais, waarvan nu de zesde generatie, Bruno Sourdais, aan het hoofd staat.

De gemiddelde leeftijd van hun wijnstokken is meer dan 30 jaar oud, maar er zijn ook een aantal stokken van 80 jaar oud. De bodem bestaat voor het grootste deel uit klei en vuursteen maar er zijn ook delen met een kalkbodem.

Door de moderne apparatuur kan men de vinificatie uitstekend beheersen, maar Bruno hecht ook veel waarde aan traditie. De Chêne Vert oudert één jaar in eikenhouten fusten in de prachtige tufstenen kelders waar de temperatuur nooit hoger wordt dan 12°C. Het is een wat atypische chinon, omdat het hout goed naar voren komt.

Wijn-spijs suggestie: charcuterie, wit vlees.



WIJNCOCKTAILS

De zomer komt eraan! De tijd is weer aangebroken om heerlijk met een goed glas wijn op het balkon of in de tuin te genieten van de zon. Als in Nederland de zon schijnt moeten we er ook meteen gebruik van maken. En waarom dan niet uitpakken met een heerlijke cocktail, en wel op basis van wijn?

QUADY

Andrew en Laurel Quady maken in de San Joaquin Valley, Californië al bijna 40 jaar zoete wijnen. Het begon met een port-achtige wijn van de zinfandelruif. Begin jaren '80 ontdekte Andrew een ongebruikte wijngaard waar de onbekende druif orange muscat stond aangeplant. Hiervan werd de Essensia gemaakt en werd de basis gelegd voor Quady als experts op het gebied van zoete, versterkte wijnen. Later volgden ook wijnen als Electra Moscato, een heerlijke zoete mousserende wijn, die laag in het alcohol is. Gemaakt op ongeveer dezelfde manier als moscato d'Asti uit Italië.

ESSENSIA MEZCAL MARGARITA

Ingrediënten

30 ml Quady Orange Muscat 'Essensia'
30 ml La Herencia de Sánchez Mezcal
20 ml Limoensap (halve limoen)
20 ml Sinaasappelsap
Garnering: Sinaasappelzeste

Benodigdheden:

Shaker, zeefje, cocktailglas

Vul een shaker met ijsblokjes. Schenk alle ingrediënten hierin en schudt goed. Zeef in een glas waar ook ijs in zit en garneer met een sinaasappelzeste.

Dat deze wijnen de perfecte basis zijn voor een heerlijke cocktail weten zij allang, en daarom hebben ze ook een uitgebreide database met honderden cocktails erin. Genoeg inspiratie!

Scan de QR-code en ontdek allerlei wijncocktails.



RED ELECTRA CAIPIRINHA

Ingredienten:

60 ml Quady Moscato Black Muscat 'Red Electra'
20 ml Santo Grau
4 Limoenpartjes
3 Aardbeien (klein/middel formaat)
1 el Rietsuiker
Garnering: 2 Basilicumblaadjes

Benodigdheden:

glas (bijvoorbeeld tumbler/lowball), muddler, barlepel

Neem een stevig glas, doe de limoenpartjes, gehalveerde aardbeien en rietsuiker erin en stamp voorzichtig door elkaar met de muddler. Vul het glas aan met crushed ice en voeg de Santo Grau toe. Even goed roeren met een barlepel. Top het glas af met de Red Electra en garneer met de basilicumblaadjes.

PELLEGRINO

Pellegrino is een begrip op het Italiaanse eiland Sicilië. Sinds 1880 maakt de familie Pellegrino stille wijnen, maar ook marsala. In de loop der jaren zijn er drie wijnhuizen gebouwd: de historische kelder in de stad Marsala voor het maken van de marsala's; het supermoderne wijnhuis buiten de stad, waar de stille wijnen gemaakt worden met de modernste technieken. Tot slot is er nog een derde wijnhuis op het eilandje Pantelleria, waar de zibibodruif (muskat) wordt gevinifieerd voor de dessertwijnen.

MARSALA

Marsala is misschien wel de bekendste wijn van Sicilië, maar wat is het ook alweer? Marsala is een versterkte wijn, net als port en sherry. Het wordt gemaakt van verschillende Siciliaanse druivenrassen, zoals grillo, cataratto, nero d'avola etc etc. Van oorsprong was marsala altijd droog, maar tegenwoordig worden er vele verschillende stijlen gemaakt. Qua zoetheid varieert marsala van zoet (dolce) tot droog (secco). In kleur heb je de variaties ambre (amber), oro (goudgeel) of rubino (de rode versie van marsala). En dan komt

de marsala ook in vijf verschillende stijlen, waarbij de rijping een rol speelt (fine, superiore, superiore riserva, vergine, vergine stravecchio). Voor ieder wat wils dus!



GOLDEN NEGRONI

Ingrediënten:

50 ml Pellegrino - Marsala Superiore Riserva Oro
Dolce 'BIP Benjamin'
30 ml Hayman's London Dry Gin
15 ml Lillet Blanc
Garnering: Sinaasappelzeste

Benodigdheden:

mixing glas, zeefje, barlepel, cocktailglas

Doe de BIP Benjamin, de Hayman's London Dry Gin en de Lillet Blanc in een mixing glas gevuld met ijs. Roer het goed door met een barlepel en zeef het vervolgens in een (gekoelde) tumbler. Voeg ijsblokjes toe en garneer met een sinaasappelzeste.



CAROSSELLO

Ingrediënten:

50 ml Pellegrino - Marsala Superiore S.O.M. Ambra
Secco 'Horatio'
30 ml Campari
Ginger ale
Garnering: Blaadje salie

Benodigdheden:

longdrinkglas, barlepel

Doe de Horatio en Campari in een (gekoeld) glas, samen met wat ijsblokjes. Roer het goed door met een barlepel en top het af met ginger ale. Garneer het glas met een blaadje salie.

CHABLIS

Chablis, een heel bekende naam, maar de wijn en het verhaal erachter is een stuk minder bekend. Chablis roept in ieder geval heel verschillende reacties op, van gevierd tot verguisd. Wie vooral van heel volle, krachtige, ronde en van het fruit bulkende wijnen houdt zal niet snel een fles chablis open trekken. Want chablis moet het hebben van zijn verfijning, de strakke zuren en zijn mineraliteit; het zijn wijnen om van te genieten tezamen met bijpassende gerechten. Klassiek is de combinatie met oesters, maar bij een Hollandse Nieuwe is een goede chablis al evenzeer op zijn plaats. En dat zijn slechts twee voorbeelden.

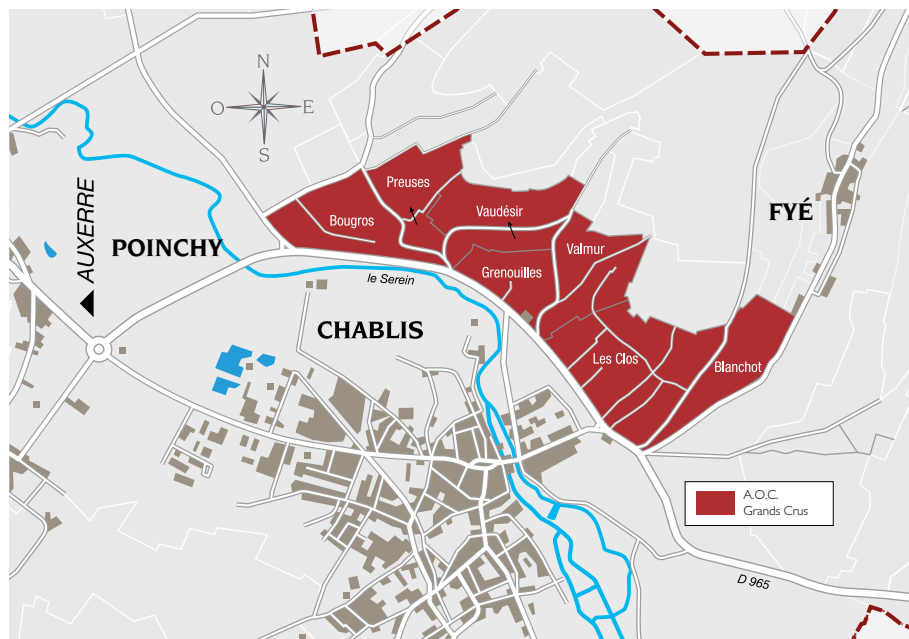
Er zijn wereldwijd meer dan voldoende liefhebbers van chablis om de productie ervan rendabel te maken, want zo eenvoudig is dat niet eens: het is één van de noordelijkste wijngebieden van Frankrijk en, afgezien van de Champagnestreek, het noordelijkste gebied waar de chardonnay succesvol op flinke schaal wordt verbouwd. En die noordelijke ligging brengt de nodige problemen met zich mee, zeker in het voorjaar, wanneer jaar in, jaar een late nachtvorst ertoe kan leiden dat een oogst letterlijk in de knop wordt gebroken. Dat verklaart ook dat chablis het in economisch minder florissante tijden, zoals in de eerste 15 jaar na de Tweede Wereldoorlog, moeilijk had. Na een desastreuze nachtvorst in het voorjaar van 1956 vroor een groot deel van de wijnstokken kapot en was chablis als wijngebied bijna van de aardbodem weggevaagd. Maar gelukkig waren er enkele taaie, vasthoudende wijnboeren die zich niet klein lieten krijgen en weer van de grond af aan begonnen hun wijngaarden opnieuw aan te planten. Vervolgens zorgde de economische opbloei vanaf de jaren '60 voor een groeiende vraag naar kwaliteitswijn en dat werd de redding van Chablis als wijngebied.

WAT MAAKT CHABLIS ZO BIJZONDER?

Dat is allereerst de bodem, die uit een bijzondere fossiele kalk bestaat, het zogenaamde 'Kimmeridgien': wie maar even kijkt ziet al gauw volop fossiele schelpen. Het is een arme bodem -zoals zo vaak zeer geschikt voor kwaliteitswijn- die de waterhuishouding zeer goed reguleert: met name op de hellingen is de afwatering uitstekend, terwijl de bodem wel voldoende water weet vast te houden voor succesvolle wijnbouw tijdens een warme, droge zomer. En wanneer die hellingen ook nog eens op het zuiden, zuidoosten of zuidwesten

liggen, wordt elke zonnestraal gevangen door de bladeren van de wijnstok; een aspect dat juist bij een zo noordelijk gelegen gebied van groot belang is. Die ligging zorgt er ook voor dat de druiven langzaam tot volle rijping komen, onder relatief koele omstandigheden, wat later in het seizoen; dat is een kenmerk dat bijna alle bijzondere wijnen delen.

Wie Chablis wil begrijpen doet er goed aan zich een klein beetje te verdiepen in het classificatie van de wijngaarden, die in vier categorieën zijn verdeeld, een verdeling die nauw gekoppeld is aan de ligging van de wijngaarden.



CHABLIS GRAND CRU

Helemaal aan de top van de piramide staat de Chablis Grand Cru. Wie het stadje Chablis bezoekt ziet in één oogopslag waar die Grand Cru-wijnen vandaan komen: direct aan de noordkant van het stadje rijst een steile, op het zuid-zuidwesten gelegen helling hoog op. Hier bevinden zich de zeven Grands Crus, tezamen goed voor slechts ca. 100 hectare.

Dit zijn ronduit grootse, bijzondere wijnen, die uitblinken door hun intensiteit en hun mineraliteit. Maar ze hebben vooral tijd nodig om tot ontwikkeling te komen. De wijnen zijn rijk aan de zogenaamde voorlopers van rijpingsaroma's; het duurt van zeker vijf tot zes jaar voor ze zich goed presenteren en ze kunnen vaak een respectabele leeftijd bereiken: 15-20 jaar is zeker geen uitzondering. Lees wat dit betreft ook het artikel over het rijpen van witte wijnen in deze editie van De Wijnkenner.

CHABLIS PREMIER CRU

De Premier Cru-wijngaarden zijn nauwkeurig bepaald op grond van de kwaliteit die ze voorbrengen. Het zijn in het algemeen de best gelegen delen van hellingen met de beste zon-expositie en de

beste afwatering. In grote lijnen zijn de wijnen iets minder complex en intens dan de Grands Crus, maar het zijn wel degelijk bijzondere wijnen met veel persoonlijkheid. Ze zijn al wat jonger toegankelijk maar kunnen doorgaans gerust 6-8 jaar oud worden. In totaal heeft 779 hectare de status van Chablis Premier Cru. Een bijzondere vermelding verdient de Premier Cru 'Montée de Tonnerre', die qua kwaliteit en karakter misschien wel het dichtst bij een Grand Cru komt. Het zal geen verbazing wekken dat deze wijngaard direct grenst aan 'Blanchot', de meest oostelijke Grand Cru. Zoals de naam al doet vermoeden ligt de wijngaard direct aan de sterk stijgende weg die van Chablis naar het plaatsje Tonnerre voert.

CHABLIS

Veruit het grootste deel van de wijngaarden van Chablis draagt de appellation 'Chablis', in totaal zo'n 3.630 hectare. Deze wijngaarden liggen op hellingen rond Chablis en de aangrenzende dorpjes; de wijnen hebben het kenmerkende florale en minerale karakter van chablis, maar ze zijn al jong heel toegankelijk en minder geschikt voor langdurige rijping. Overigens houden ze het zeker jaar of drie, vier vol!

DOMAINE DES MARONNIERS CHABLIS

Wijn-spijs suggestie:
oesters, caesar salade,
sushi en gebakken tong



PETIT CHABLIS

En dan zijn er nog ruim 1.100 ha, vooral op het bovenste deel van de hellingen en boven op het plateau gelegen wijngaarden die recht hebben op de naam petit chablis. De bodem is vaak wat afwijkend, met meer bruine kalk en wat zand. De wijnen zijn iets boarser, maar in hun jeugd vaak heel smakelijk; en een petit chablis van een echt goede wijnboer kan zich dikwijls meten met een chablis van een wat minder prominente producent.

Kortom, er is een wereld te ontdekken bij de wijnen van chablis, een wereld van elegantie en verfijning.



OP ONTDEKKINGSREIS IN DE ELZAS

Gelegen aan de voet van de Vogezen, tussen Straatsburg in het noorden en Mulhouse in het zuiden, ligt de prachtige wijnstreek de Elzas. Het is maar vijf à zes uurtjes rijden en dan zit je midden in een mooie, gezellige streek waar je terecht kunt voor toprestaurants, tradities, ambachten, regionale producten en uiteraard: voor de unieke wijnen. En daarbij is er een bijkomend voordeel: op de Zuid-Franse streek Roussillon na, heeft het de meeste zonuren en de minste regen van Frankrijk.

Door deze prachtige streek loopt een 170 km lange wijnroute die je voert langs pittoreske dorpen met veel vakwerkhuisen, mooie fontein, romantische smalle straatjes en overal bloemen. De groene wijnheuvels in alle mogelijke vormen en afmetingen, soms laag en rond, dan weer hoog en steil zijn prachtig om doorheen te rijden. Deze route wordt keurig aangegeven met een bord.

In de Elzas zie je veel Duitse invloeden doordat dit deel van Frankrijk aan beide landen heeft toebehoord. Eerst was het heel lang Duits (1324-1797), vervolgens Frans tot 1870. Daarna tot 1918 weer Duits maar sindsdien is het op en top Frans. Niet alleen is het dialect in de Elzas een mix van Franse en Duitse woorden, ook de Elzasser keuken doorspekt met gerechten die je ook aan de andere kant van de Rijn zult tegenkomen. Denk bijvoorbeeld eens aan zuurkool, wat in het Frans choucroute genoemd wordt of de tarte flambée die wij beter kennen als flammenkuche.

Wat de wijnen uit de Elzas (of Alsace zoals de Fransen het noemen) zo bijzonder maakt, is dat dit de enige regio in Frankrijk is die de wijnen naar de druif vernoemt, in plaats van naar de plek waar de wijn is gemaakt. Dat was niet altijd het geval, want vroeger stonden er op de menu's van de herbergen namen als 'Schoenenbourg'. Maar na de oorlog, in het begin van de jaren '50, moest het imago van de Elzasser wijnen worden opgepoetst. De wijnboeren vonden dat ze beter afstand konden nemen van namen die

teveel Duits klonken en daarom beter de druivenrassen op het etiket konden vermelden. En zo hebben we onder andere de pinot blanc; de pinot gris; de gewurztraminer en de riesling leren kennen.

Deze wijnen kunt u, als u de route volgt, bij allerlei bezoeken aan wijnhuizen / wijnwinkels goed leren kennen. Maar natuurlijk ook als u aanschuift bij één van de vele goede restaurants. We hebben voor u een aantal hoogtepunten uit de route beschreven, maar er zijn er vele. Bonne route!

70 JAAR ROUTE DES VINS D'ALSACE

Deze uitstekend aangegeven wijnroute bestaat dit jaar 70 jaar. En dat gaat niet ongemerkt voorbij. Van 23 april tot 30 juli hebben de steden en dorpen langs die wijnroute allerlei activiteiten georganiseerd om dit heugelijke feit te vieren. Een overzicht van de data en het programma van de wijnfestivals vind je op de website latourneedesterroirs.fr



EEN PAAR HOOGTEPUNTEN VAN DE ROUTE DES VINS D'ALSACE

Op ongeveer 25 kilometer ten westen van Straatsburg vormt Molsheim een leuk begin van de route. In het historische centrum stap je terug in de tijd. Op het centrale Place de l'Hôtel de Ville vind je enkele brasserieën maar ook oude panden waaronder de Metz uit 1525, gebouwd door de slagersassociatie (nu is het een bekend restaurant). Een mooi torentje met stenen engelen die elk kwartier op twee bellen tikken, siert de gevel. Ook het grote stadhuis, er pal tegenover, is het bekijken waard. Het doorgaans rustige plaatsje beleef je drukste dag van het jaar begin september, want dan vindt het Bugatti Festival plaats. Bezitters van deze legendarische modellen komen dan naar Molsheim om hun auto's te laten zien en jureren, met allerlei activiteiten daaromheen. Anno 1909 bouwde Ettore Bugatti zijn eerste fabriek in (het toen tijdelijk Duitse) Molsheim. De familie Bugatti zou er ruim 7800 bolides produceren waarvan er meer dan duizend in grands prix hebben meegereden. De grootste collectie Bugatti's is te zien in het automuseum van Mulhouse helemaal in het zuiden van de Elzas, maar Molsheim zelf heeft ook een klein Bugatti-museum. In dit Fondation Bugatti worden zowel een luchtblauwe racewagen uit 1926 als een grote cabriolet uit 1935 geëxposeerd, samen met foto's en andere aandenken. Schrik niet als je in de bovenzaal komt, want dan begint ineens een zware motor te ronken. Naast en achter hetzelfde pand vind je nog het Musée de la Chartreuse met prachtige kloostergangen en een miniwijngaard die onderhouden wordt door lokale boeren. Hier begint ook een wijnwandelpad. Achter en boven het dorp rijst Molsheims beste en beroemdste wijngaard omhoog, de Bruderthal, waarvan de druiven door een stuk of tien plaatselijke domeinen worden verwerkt.



DE MOOISTE WIJNDORPEN

Een flinke sprong zuidelijker, naar het hart van de Alsace, liggen enkele van de mooiste wijndorpen. Om te beginnen het tussen wijnhellingen gelegen Ribeauvillé waar het heerlijk slenteren is langs de grotendeels autovrije, vaak heel drukke hoofdstraat en over een paar pleinen, zoals het Place de la Sinn. Verleidelijke winkels, wijnproeflokalen, cafés, restaurants, een poort, een kerk, ze verschijnen allemaal in beeld. Even buiten het centrum staat Frankrijks oudste wijncoöperatie. Een paar kilometer ten zuiden van Ribeauvillé verdient Hunawihr een bezoekje, alleen al om daar de op een heuvel tronende versterkte kerk St. Jacques te zien waarvan de klokken versierd werden met druivenbladeren en een tros. Aan de buitenzijde van dit wijndorp vormt een dierenpark, Naturoparc, een attractie. Je vindt hier vooral ooievaars.

Het is nu niet ver meer naar Riquewihr, een in zijn geheel tot monument verklaard plaatsje dat het hele jaar door vooral 's middags drommen toeristen trekt. Die grote aantrekkingskracht van Riquewihr is te danken aan het feit dat het niet getroffen werd door oorlogsgeweld, en dus heel authentiek is, met panden uit de 16e en 17e eeuw. Kijk dus vooral ook omhoog, naar de gevels en de mooie uithangborden. Wijn proeven, drinken en kopen kan op allerlei locaties. De verleidelijkste winkel ter plekke, met twee filialen (op de nummers 20 en 40) langs de hoofdstraat, is Au Marché waar meer dan twintig varianten foie gras worden aangeboden, plus allerlei pâtés en terrines, waaronder een terrine met Crémant d'Alsace. Ook vindt u er het restaurant van het wijnhuis Dopff au Moulin, de Bistrot Moderne, waar u de wijnen kunt proeven naast bijvoorbeeld een traditionele Elzasser zuurkool. Een echt feestje.

WIJNHUIS DOPFF AU MOULIN

De familie Dopff vestigde zich in de 17e eeuw in Riquewihr, eerst als vatenmakers. Jean Dopff koos, aan het begin van de 19e eeuw, geheel voor de wijn: hij vestigde zich als "gourmet", ofwel beëdigd wijnhandelaar. Zijn zoon Jean-Gustave begon met de opbouw van het familiewijngoed. Rond 1900 begint een jonge Julien Dopff, na een stage in Reims, als eerste in de Elzas, met de productie van mousserende wijn volgens de méthode traditionnelle en legt daarmee de basis voor de latere Crémant d'Alsace. Hij was ook de eerste die de Elzasserwijn begon te bottelen op de nu zo bekende lange, ranke fles: de flûte d'Alsace. En momenteel is het alweer de 16e generatie met Etienne-Arnaud Dopff die aan het roer staat van dit mooie wijnbedrijf. U kunt de wijnen van het wijnhuis (gratis) proeven in de caveau net even buiten de muren.



PARC DE SCHOPPENWIHR

Weer zuidelijker kom je in Bennwihr en volg je de wegwijzers naar het Parc de Schoppenwihr. Het ligt verscholen achter industrieterreintjes, en is een verademing na alle drukte in de wijnstreek. Het is er rustig, stil en wordt weinig bezocht, zeker niet door toeristen. Het is ook een móói park, ontworpen als een kunstwerk – en was de eerste botanische tuin van Frankrijk. Op 40 hectare groeien bomen uit de hele wereld, naast plant- en bloemperken, rond weidse gazons en naast glinsterende vijvers. De entree, een lange allee van oude platanen, is zeer indrukwekkend. Van april tot november is het Parc de Schoppenwihr geopend van 9 tot 5 uur.

KIENTZHEIM

Terug naar de wijnroute en voorbij Sigolsheim arriveren we in het door wallen omgeven Kientzheim. Naast zijn imposante stadspoort staat het forse kasteel Château de Kientzheim dat al decennia eigendom is van de actieve, regionale wijnbroederschap La Confrérie Saint-Etienne. Naast het kasteel verdient het Musée du Vin d'Alsace een bezoekje, met veel oude wijnwerktuigen en documenten over de Elzasser wijngeschiedenis. Je kunt ook een wandeling maken op destadswallen. Achter het dorp rijzen wijngaarden omhoog, waaronder de fameuze Schlossberg, de eerste officiële Grand Cru (sinds 1975). Tussen de druivenstokken heeft de gemeente een uit drie delen bestaand monument geplaatst, gewijd aan de voormalige burgemeester Julien Schwartz. Eenmaal daar word je getraakteerd op een panorama over niet alleen Kientzheim, maar ook de naburige dorpen, waaronder Ammerschwihr en de volgende bestemming, Kaysersberg.

KAYSERSBERG

Het centrum van het mooie Kaysersberg heeft een lange, schilderachtige straat waarlangs vakwerkhuisen en renaissancegebouwen en een prachtige kerk staan. Achter het plaatsje staat een ruïne van een kasteel met een machtige slottoren. Anno 1875 werd in Kaysersberg de beroemde arts, auteur, filosoof, musicus, theoloog en weldoener Albert Schweitzer geboren; diens geboortehuis fungeert als een museum.



TURCKHEIM

Een autosprong verder beland je in Turckheim. Een vestingplaatsje met een echte nachtwacht (veilleur de nuit), zoals je die vroeger in de tijd zonder radio had. Het staat vol met vakwerkpanden uit de 16e en 17e eeuw. Direct achter de Porte de France vind je het mooie Place Turenne met, rond een parkje, het renaissancestadhuis en een voormalig wacht- en gildehuis en andere stokoude gebouwen. Authentieke Elzasser zuurkool meenemen naar huis? Traiteur Geismar verkoopt grote blikken en weckpotten met zelf bereide choucroute, langs de Grand'Rue (nummer 21). Een onbekend, maar wel boeiend, klein kelder museum ter plekke is het Musée Mémorial des Combats de la Poche de Colmar waar getoond wordt welke genadeloze gevechten plaatsvonden tijdens de winter van 1944-1945. Als je vanuit Turckheim even naar boven rijdt, richting Niedermorschwihr, kom je door de beroemde wijngaard Brand. Daar even stoppen geeft een fraaie terugblik op Turckheim.



LAATSTE STOP: EGUISHEIM

De laatste, meest zuidelijke stop is Eguisheim dat in de 15e eeuw werd herbouwd. Het kreeg toen de vorm van drie verdedigingsringen rond een klein kasteel. Aan de buitenzijde zien deze remparts er strak en sober uit, maar aan de binnenzijde is het pittoresk, met overal kleurrijke luiken, bloemen en gevelversieringen. Een rondje straatwal is een bijzondere ervaring. Het plaatselijke châteautje heeft een veelkleurig torenspits, wat ook geldt voor de kapel ernaast. Op een stil pleintje erachter is de Caveau Heuhaus gevestigd, waar je ontspannen kunt lunchen met gegratineerde tarte flambée (een soort dunne, knapperige pizza, maar dan met jonge emmentaler, spekjes, room en ui) en daarbij een glas plaatselijke pinot blanc – hélemaal Alsace.



WIJNWIJS SUR LIE RIJPING

De beste wijnen ter wereld zijn niet eendimensionaal, maar hebben verschillende aroma's en smaken en zijn gelaagd, harmonisch en in balans. Deze wijnen zijn complex en laten zich niet in een paar woorden vatten. Één van de factoren die de complexiteit van wijn sterk beïnvloed is de vinificatie. De keuzes van een wijnmaker, van het moment van oogsten tot de botteling, beïnvloeden de geur en smaak van een wijn. In deze Wijnwijs zoomen we specifiek in op wijnen die "sur lie rijping" hebben ondergaan. Deze rijping op de afgestorven gistcellen kan bijdragen aan het vergroten van complexiteit in wijn.

SUR LIE RIJPING

De betere witte wijnen worden tegenwoordig maandenlang sur lie opgevoed. De lies zijn de natuurlijke depots in de wijn, ten gevolge van het neerslaan van de gisten. Tijdens de alcoholische vergisting worden suikers door gistcellen omgezet in onder andere alcohol. Aan het einde van de alcoholische vergisting sterven de gisten af en vindt een zogenaamde autolyse plaats. Dit is de ontbinding van de dode gistcellen door een langzaam enzymatisch proces, waarbij stoffen vrijkomen uit de celwand en uit de cel zelf.

De uit de gistcel vrijgekomen stoffen hebben de volgende invloed op de wijn:

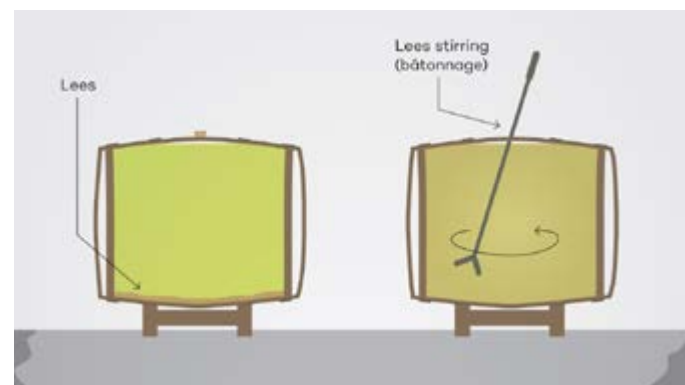
- Beschermen de wijn tegen oxidatie (bij rode wijnen helpt ook de tannine);
- Verbeteren de stabiliteit van de kleur;
- Resulteert in een voller mondgevoel met meer structuur;
- Vormen een bron voor nieuwe (complexe) aroma's;
- Verzachten de tannines afkomstig van opvoeding in nieuw hout, waardoor de jonge wijn minder astringent (bitter) overkomt;
- De houtaroma's worden beter geïntegreerd als wijn op volle lies rijpt. Het houtaroma van een wijn die gistte en rijpte op eikenhouten vaten is minder sterk dan dat van een wijn die op hout wordt geplaatst na de alcoholische gisting.

BÂTONNAGE

Het oproeren van de fijne 'lies' is bevorderlijk voor het verrijken van de wijn met de gistcellen. Deze techniek is bekend onder de naam 'bâtonnage,' afkomstig van het Franse woord bâton (vertaald: stok). Oorspronkelijk werd voor het oproeren van de gistcellen in de vaten gebruik gemaakt van een stok (bâton), vandaar de term bâtonnage. Tegenwoordig gebruikt men een stalen staaf, met aan de uiteinden een inklapbare propeller, die wordt aangedreven met een boormachine.

De techniek bâtonnage is eigenlijk alleen goed mogelijk in een houten barrique. In de doorgaans veel grotere roestvrijstalen of betonnen tanks leidt het rijpen van de wijn op de lie al snel tot reductieve processen, waarbij de wijn ongewenste aroma's krijgt.

Het proces waarbij de lies veelvuldig wordt opgeroerd is tegenwoordig steeds minder gebruikelijk aan het worden. Het resulteert in te veel romigheid, wat niet als positief wordt gezien voor de complexiteit van een wijn. Indien te veel bâtonnage wordt toegepast, loopt men het risico dat het individuele karakter (de typiciteit van een wijn) en de finesse van een wijn verminderen. De romigheid en aroma's voortkomend uit sur lie rijping dienen als het ware te versmelten met de wijn, het dient slechts één van de vele componenten te zijn die tezamen het aroma en de smaak van de wijn bepalen. Indien de wijnmaker daarin slaagt, kan sur lie rijping zeker bijdragen aan de complexiteit van een wijn.



GRAND CRU

CHÂTEAU TAILLEFER

HET CHÂTEAU

Sinds 1761 staat Château Taillefer ingetekend op de landkaarten, en het château werd in 1923 aangekocht door de Fransman Antoine Moueix. Hij zag potentie in het wijngoed, dat hij door en door kende vanwege zijn beroep als négociant (wijnhandelaar). Het château, dat omringd wordt door 12 hectare aan wijngaarden, is gesitueerd ten zuiden van het plateau van Pomerol. De bodem bevat hier, in het zuiden van Pomerol, sterk ijzerhoudende onderlagen. Deze sterk ijzerhoudende bodem, 'crasse de fer' geeft de wijnen uit dit deel van Pomerol een uniek karakter. De naam Taillefer is waarschijnlijk een verwijzing naar deze sterk ijzerhoudende onderlagen in de bodem ('fer' betekent ijzer).

Sinds 2013 heeft de vijfde generatie van de familie, Claire Moueix, samen met haar echtgenoot Cyril, de dagelijkse leiding over het château. Naast Château Taillefer bezit de familie Moueix ook nog een château in Saint-Émilion, genaamd Tausinat l'Hermitage. In beide châteaux is de afgelopen jaren volop geïnvesteerd om de kwaliteit, het imago en de naambekendheid te verstevigen. De wijnkelders van beide châteaux zijn volledig gerenoveerd en in de wijngaarden wordt gewerkt met respect voor het milieu, het château heeft ook een HVE3-certificering.



CHÂTEAU TAILLEFER 2019

Château Taillefer 2019 is een blend van merlot (88%) en cabernet franc (12%). De vinificatie is traditioneel, waarbij de vergisting plaats vindt in betonnen cuves. Vervolgens rijpt de wijn voor een periode van ongeveer 12 maanden op Franse eikenhouten vaten, 40% nieuwe vaten en 60% op één jaar oude vaten. Dit resulteert in een geconcentreerde, maar toch ook

elegante pomerol. In de neus komen, naast veel rood en zwart fruit, impressies van drop en cacao naar voren. De smaak is rond, zeer fruitig, met tonen van witte bloem, verse tabak, kruidnagel, cederhout en cacaoboan. De langaanhoudende afdronk van deze wijn wordt gekenmerkt door fluweelzachte en smaakvolle tannines.



Wijn-spijs suggestie: Gebraden lamsschouder, wildpaté, brie gevuld met truffel

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

PICPOUL

Voor de liefhebber van vis en schelpdieren is het havenstadje Sète en omgeving, gesitueerd in de Languedoc iets ten westen van Montpellier, een waar paradijs. Niet alleen is Sète Frankrijks belangrijkste vissershaven aan de Middellandse Zee, direct achter Sète ligt het grote Etang de Thau, een zoutwaterlagune die het centrum is van oesterteelt.



Het zal daarom geen verbazing wekken dat er, zoals zo vaak in klassieke wijnlanden, in de directe omgeving wijn wordt gemaakt die perfect past bij de plaatselijke keuken. In dit geval dus, wijn om bij oesters en vis te drinken. Hier gaat het om de picpoul de pinet, een verrukkelijke, frisse droge witte wijn, die geurt naar wit fruit en bloesem en die een aangename mineraliteit bezit. Eigenlijk is het wel verrassend dat dit uitgesproken warme, mediterrane klimaat een zo verfrissende wijn voortbrengt, maar blijkbaar valt alles hier op zijn plaats. De naam 'Picpoul' verwijst naar het druivenras, 'Pinet' is één van de dorpjes midden in de appellation Picpoul de Pinet, die in grote lijnen de zacht glooiende heuvels langs het Etang de Thau beslaat.

Tot zover niets bijzonders, zult u wellicht denken. Maar het is wel bijzonder dat de picpoul als wijndruif alleen hier, in dit kleine stukje van de Languedoc, de hoofdrol speelt, en nog succesvol ook. Want hoewel de picpoul van oudsher in grote delen van Zuid-Frankrijk, inclusief de zuidelijke Rhônevallei staat aangeplant, speelt hij overal een nogal ondergeschikte rol. Zo is de picpoul één van de dertien druivenrassen die gebruikt mogen worden in de blend van een Châteauneuf-du-Pape, maar in de praktijk is de aanplant ervan in dit prestigieuze wijngebied altijd al klein geweest en wordt de rol van de picpoul alleen maar kleiner. Ook in de grootste delen van de Languedoc wordt voor witte wijn meer en meer gekozen van andere druivenrassen, als de marsanne, de viognier en de vermentino. Wat dat betreft lijkt het succesverhaal van de picpoul de pinet wel wat op het verhaal van het lelijke eendje, dat volkomen onverwacht blijkt uit te groeien tot een prachtige zwaan. De vele toeristen die het gebied tijdens de zomermaanden bezoeken zullen dit ongetwijfeld kunnen beamen.

Tot slot, de naam 'picpoul', ook wel gespeld als 'piquepoul', duikt nog wel eens op in Zuidwest Frankrijk, als synoniem voor de folle blanche, een oud druivenras voor de productie van armagnac (en ooit ook voor cognac). Maar verder dan een naamsverwantschap gaat het niet, want die druif heeft niets te maken met de picpoul uit de Languedoc.



VILLA TRASQUA

Toscane is een van de grootste wijngebieden in Italië en het heeft een schitterend glooiend landschap met cipressen en wijde vergezichten. Toscane, overigens ook het meest beboste gebied van Italië, ligt tussen de Apennijnen en de Tyrheense Zee en heeft een zeer gevarieerd heuvel- en bergachtig landschap.

Toscane is qua grootte ongeveer twee derde van Nederland. Tussen Monteriggione en Siena, in de gemeente Castellina-in-Chianti, in het authentieke Chianti Classico-gebied, liggen de 10 wijngaarden die tezamen met olijfgaarden en bos het 120 hectare metende landgoed rond Villa Trasqua vormen.

De geschiedenis van Villa Trasqua als wijnbedrijf gaat ver terug, tot het jaar 1001. In oude aktes en juridische documenten is de naam Trasqua verbonden met de wijnbouw. Destijds had men al ontdekt dat op dit stuk land al geweldige wijnen werden gemaakt. Zoals op de meeste grote landgoederen in Toscane (en elders in Italië) was er eeuwenlang sprake van een 'gemengd bedrijf' en werden er allerlei gewassen verbouwd.

Met de renaissance van Chianti Classico, in de jaren '60 van de vorige eeuw, kwam hier verandering in. Door

onderzoeken werd het enorme potentieel van het Chianti Classico als wijnregio onderstreept, wat resulteerde in het feit dat wijnbedrijven zich uitsluitend gingen toelagen op de wijnbouw. Dat geldt ook voor de toenmalig eigenaar van Villa Trasqua, die in 1965 besluit zich te focussen op wijnbouw en de wijngaarden fors uit te breiden.

36 jaar later, in 2001, ontdekte de van oorsprong uit Nederland afkomstige familie Hulsbergen Villa Trasqua; het was liefde op het eerste gezicht en pater familias Hans Hulsbergen besloot het landgoed te kopen. Hij zag het potentieel, Villa Trasqua is gezegend met een spectaculair amfitheater van wijngaarden, en was vastbesloten Villa Trasqua een plek te geven tussen de allerbeste wijngoederen van Chianti Classico.

Als adviseur-wijnmaker werd Franco Bernabei, ook wel bekend als Signor Sangiovese, aangetrokken. Bernabei is wereldwijd bekend als één van de allerbeste wijnmakers van Italië en een absolute specialist als het gaat om Chianti Classico. De algehele leiding over Villa Trasqua is inmiddels in handen van de zoon Alan Hulsbergen.

TRICOLORE WIJNEN

Villa Trasqua is vooral bekend om haar prachtige Chianti Classico's, waarvan de Nerento Chianti Classico Gran Selezione 2016 dit jaar door dé wijngids voor Italiaanse wijnen, Bibenda, werd opgenomen in de top 10 beste Italiaanse wijnen. Maar naast de fraaie Chianti Classico's

en Super Tuscans met een uitstekend bewaarpotentieel, produceert Villa Trasqua ook een serie toegankelijke, moderne wijnen in wit, rosé en rood die zijn gemaakt om in hun jeugd te drinken.

TRASTELLA - I.G.T. BIANCO DI TOSCANE

Een helder groengele wijn van de vermentino druif. De wijn heeft een intens aroma van vers wit fruit met citrus en florale tonen. In de smaak hints van perzik en abrikoos. De wijn heeft een lange afdronk.



TRASOLE - I.G.T. ROSATO DI TOSCANE

Verkregen uit de sangiovese druif heeft deze rosé aroma's van witte viooltjes, framboos en groene appel. De wijn is fris en droog in de smaak en heeft een lang aanhoudende sappige afdronk.



TRALUNA - I.G.T. ROSSO DI TOSCANE

Robijnrode wijn van 100% sangiovese. De wijn heeft aroma's van viooltjes, kersen en wat mediterrane kruiden. In de smaak fruitig en vriendelijk, met zachte tannines en een fijne structuur. Goed in balans, met een licht rokerige afdronk.



VALPOLICELLA

Ongeveer 120 kilometer ten westen van Venetië ligt Verona, de romantische stad waar Shakespeares toneelstuk Romeo en Julia zich afspeelt. In de buurt van Verona liggen de wijngaarden van de DOC Valpolicella. De DOC Valpolicella produceert rode wijnen, waarin overwegend de corvina-druif wordt verwerkt. Vaak worden er ook rondinella- en molinara-druiven gebruikt. Valpolicella is licht en fruitig van smaak, vaak met een relatief hoge zuurgraad. De jonge wijnen doen aan de Franse Beaujolais denken en kunnen prima gekoeld gedronken worden. Meer heuvelopwaarts komen de iets vollere wijnen, ook met de naam Valpolicella. Van dezelfde druiven afkomstig als Valpolicella zijn de twee iconen Amarone en Recioto die beiden uitstekend kunnen worden bewaard. Deze wijnen krijgen dan een nog geuriger bouquet.

Een zeer fraaie amarone is de **Amarone della Valpolicella Classico Riserva Corte Bra** van het wijnhuis Sartori. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van het Corte Brà-wijngoed, gelegen in Valpolicella Classico in de heuvels ten noorden van Verona. De bodem bevat hier de nodige mergel en dat geeft levendige zuren aan de wijn. Na de oogst worden alleen de mooiste druiven

te drogen gelegd in speciale, goed geventileerde droogkamers. Daarna worden de druiven gedurende een maand zeer langzaam vergist. Een tweede vergisting waarbij het appelzuur wordt omgezet in het zachter melkzuur laat men plaatsvinden in betonnen cuves waarna de wijn zes jaar rijpt op barriques. Na botteling rijpt de wijn ook nog zes maanden verder op fles. Het resultaat; een intens robijnrode kleur met in de neus rijpe fruitaroma's van zwarte bessen, frambozen, kersen, pruimen en tuinkruiden. De wijn is goed in balans, is vol van smaak met sappig fruit, frisse zuren, soepele tannines en heeft een lange afdronk.



Wijn-spijs suggestie: Melanzane alla parmigiana, gestoofde runderwangen in rode wijnsaus, wildgerechten en gerijpte kazen.

WIJNWEGETJE IN VALPOLICELLA

Dat Valpolicella zulke karaktervolle rode wijnen voortbrengt, is te danken aan corvina, molinara, rondinella en andere regionale druivenrassen. Waarvan in de oogstperiode de bladeren verschillende tinten krijgen.



**EEN SCHILDERIJ VAN
HUBRECHT DUIJKER**

Vandaar dat deze panoramische impressie deels bestaat uit een mozaïek van kleuren. Die ik soms wel in drie of vier lagen heb aangebracht, om diepte te creëren. Vanaf het – echt bestaande – weggetje proef je ook een zonnige stilte, terwijl enkele cipressen en de orangerode daken van boederderijen het beeld een Mediterrane toets verschaffen.

Meer details zijn te vinden bij Landschappen op www.vinpressionist.com.

WIJN AAN TAFEL



KIPPENYAKITORI

Bereiding

Doe alle benodigdheden voor de saus in een pan, breng het geheel aan de kook en laat het indikken tot de helft en de saus dik en glanzend is.

Snijd de kippendijen in reepjes. Rijg de kip aan een spies, wissel elk stuk kip af met een stukje lente-ui en bestrijk het met een beetje olie.

Als de BBQ gereed is, gril dan in de directe zone de kipspiesjes voorzichtig en keer ze regelmatig om. Doop de kipspiesjes, als ze bijna gaar zijn, in de saus en gril ze kort na (om te karamelliseren en te garen).

Serveer de kip met de saus.

Ingrediënten

8 kippendijen
4 el olijfolie
8 lente-uitjes, gesneden in stukjes met lengte van 2,5 cm

Saus

500 ml kippenbouillon
2 lente-uitjes
1 stuk gember, ongeveer 2,5 cm groot, in plakjes
50 ml sake
100 ml mirin
1 el suiker
30 ml citroensap
50 ml zoete sojasaus
50 ml water
Peper en zout

QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO

De druif arinto uit Portugal geeft mooie zuren en is ook heerlijk fris. Deze Quinta de Chocapalha Arinto bezit mooie citrustonen en ook het tropisch fruit komt mooi naar voren. De wijn bezit een elegant 'zoetje'. Zeer zeker een mooie tegenhanger voor dit gerecht.



PAELLA CLASSICO

Bereiding

Verhit wat olijfolie in een grote koeken- of paellapan op middelhoog vuur. Voeg de bonen, knoflook, inktvis en het vlees toe en bak zachtjes. Bak de tomaat en de reuzengarnalen vervolgens 5-10 minuten mee. Haal van het vuur en zet apart.

Verhit ondertussen een kleine steelpan tot deze heel heet is. Doe de mosselen in de hete, droge pan en kook tot ze open zijn. Haal de mosselen uit de pan en houd apart. Doe dit ook met de venusschelpen en bewaar het vocht dat tijdens het koken overblijft.

Zet de koeken- of paellapan weer terug op het vuur en verwarm het mengsel. Roer het paprikapoeder

en de rijst erdoor. Schenk de visbouillon erbij. Bestrooi met saffraan en roer heel voorzichtig door. Voeg de rivierkreeftjes, gamba's, mosselen, venusschelpen en het kookvocht van de schelpen toe.

Kook de paella op laag vuur tot de rijst gaar is. Niet roeren! De rijst absorbeert langzaam de visbouillon, maar mag niet te lang koken (om niet papperig te worden).

Als de rijst gaar is, haal de pan van het vuur en dek af met een schone theedoek. Laat 20 minuten rusten tot al het vocht is geabsorbeerd.

Serveer met de citroen- schijfjes en peterselie.

Ingrediënten

Olijfolie
5 snijbonen
2 teentjes knoflook, fijngesneden
150 g varkenshaas in stukjes van 4 cm
250 g chipolataworstjes, in stukjes van 4 cm
1 grote tomaat, fijngesneden
400 g paellarijst (bomba of calasparra)
1 liter visbouillon
4 kleine inktvisjes, schoongemaakt
8 reuzengarnalen, ongepeld
8 grote mosselen
10 venusschelpen
1 theelepel paprikapoeder
8 rivierkreeften
4 gamba's, ongepeld
Peterselie
Saffraan
1 citroen, in schijfjes



PORTIA VERDEJO RUEDA BLANCO

Een typisch Spaans gerecht moet natuurlijk worden vergezeld van een Spaanse wijn en omdat dit recept ook uit schaaldieren bestaat, is de keuze gevallen op een mooie verdejo uit Rueda. De geur van deze verdejo is intens en complex met tonen van steenfruit zoals perzik, met daarnaast een vleugje citrus en wat kruidige tonen. Juist deze kruidige tonen maken de wijn zeer geschikt bij deze paella.



ZOMERS ROOD

Wat is er heerlijker dan op een mooie zomerse dag een knisperend frisse witte wijn, licht gekoeld in het glas te hebben? Dat kan ik u vertellen, namelijk een rode wijn licht gekoeld! En dan niet een hele zware bordeaux of nog forser, een barolo in het glas. Nee, liever een rode wijn met fruittonen in het palet. En dat lijkt op het eerste gezicht vreemd maar een aantal wijnen lijkt gemaakt om licht gekoeld te schenken. Neem nu onderstaande wijnen:

PERRACHON BEAUJOLAIS VILLAGES A.C. TERRE DE LOYSE

Een typische beaujolais villages met een prachtige rode kersenkleur. Uiteraard is deze Beaujolais gemaakt van de gamay druif en dat brengt in de neus aroma's van rood fruit die door zwarte bessen en aardbeien wordt gedomineerd. De wijn geeft in de mond een heerlijk fruitig mondgevoel van bessen en aardbeien met een vleug van melkchocolade. Geschonken in een mooi groot Bourgogne wijnglas: op alle dagen een waar genot!

LAURENT PERRACHON

Het domaine Laurent Perrachon werd opgericht in 1877 door de familie Perrachon, echter in de geschiedenisboeken van de Juliéna's komt de naam Perrachon als wijnmaker al in 1601 voor. Nu staat de vijfde en zesde generatie wijnmakers aan het roer van dit familiedomein, waar traditie en kennis van de voorouders in ere wordt gehouden met als belangrijkste doel: de essentie van het terroir tot uiting brengen in de wijnen.

Laurent en zijn zonen maken prachtige wijnen van de oogst van oude wijnstokken die gemiddeld tussen de 35 en 80 jaar oud zijn. De wijngaarden, in zes verschillende appellaties in de Beaujolais, worden op een duurzame wijze bewerkt. Het gras mag blijven staan tussen de wijnstokken en de bodem wordt machinaal in plaats van chemisch behandeld. De huidige generatie kent ieder 'climat' (specifiek, kwalitatief terroir binnen een Cru du Beaujolais) op zijn duimpje, zodat ze iedere wijngaard met zijn eigen karakteristieken zo kunnen bewerken dat ze de mooiste wijnen opleveren. De gemiddelde opbrengst per hectare is 45 hl voor de standaard cru's die het domaine produceert, maar is veel lager voor de wijnen uit specifieke 'climats'.

Het proces van wijn maken toont veel gelijkenissen met het maken van een klassieke Bourgogne. Tussen

De wijngaarden die de druiven leveren voor deze beaujolais villages liggen bij twee dorpen die makkelijk zijn aan te rijden via de D906 die ook andere bekende dorpjes in de Beaujolais als het ware aan elkaar rijgt. De twee dorpjes La Chapelle de Guinchay en Lancié liggen beiden dicht bij het 'Bois de Loyse', en de wijngaarden daar bezitten een uniek microklimaat. Ter plaatse spreekt men daar van de 'terre de Loyse'. Beide wijngaarden bezitten twee verschillende terroirs. La Chapelle de Guinchay bestaat uit een mineraalrijke klei- en kalksteen bodem. Bij Lancié bestaat de bodem uit graniet. Totale oppervlakte van de wijngaarden is 5,4 hectare met een gemiddelde leeftijd van 40 jaar oude wijnstokken. De oogst wordt machinaal gedaan, waarbij er ook nog een selectie plaatsvindt van de druiventrossen op de sorteertafel bij aankomst in de wijnkelder. Voor de vinificatie wordt semi maceration carbonique toegepast en het druivensap wordt dagelijks overgepompt. Fermentatie van het druivensap duurt 6 à 8 dagen. Na de fermentatie gaat de wijn in betonnen tanks gedurende zes maanden.

PERRACHON BEAUJOLAIS VILLAGES A.C. TERRE DE LOYSE



de 25 en 100 procent van de druiven worden ontsteeld afhankelijk van het gewenste resultaat, behalve voor de Beaujolais AOC wijnen. Het domaine maakt gebruik van druif-eigen gistcellen. De vergisting van het druivensap is een lang proces om zo een breed pallet van smaken, complexiteit en structuur te verkrijgen in de wijnen. Opvoeding van de wijnen gebeurt in de gewelfde kelders die gebouwd zijn in het jaar 1701 op het domaine Laurent Perrachon.

DOLCETTO D'ALBA DOC CESCUCU VAN ANGELO NEGRO

Ook een heerlijke dorstlesser op een zonnige dag in de tuin of op het terras is de dolcetto uit Piemonte, Italië. Dolcetto betekent zoveel als 'kleine zoete' en vooral de **Dolcetto d'Alba DOC Cescucu van Angelo Negro** is er één om te onthouden.

Voor deze prettige rode wijn reizen we af naar Piëmont, Italië. Hier aan de voet van de Alpen komen heerlijke wijnen vandaan. Rood van de dolcetto maar het is ook het gebied van de barbera, barbaresco, én het icoon van de Italiaanse wijnbouw; de barolo. Ook de witte wijnen uit dit gebied zijn zeer noemenswaardig en hoog van kwaliteit. Bijvoorbeeld de roero arneis of de roero langhe.



DOLCETTO D'ALBA DOC CESCUCU VAN ANGELO NEGRO

Voor de **Dolcetto d'Alba DOC Cescucu van Angelo Negro** staan de dolcetto-druiven aangeplant op glooiende heuvels in het Langhe gebied. Zo'n 100 kilometer ten zuidoosten van Turijn is dit het gebied wat het hart van menig wijnliefhebber sneller doet kloppen! De wijngaarden liggen op zo'n 300 meter hoogte en dat maakt dat de druiven voldoende zonlicht meekrijgen en ook voldoende rijpen. De bodem bestaat hier voornamelijk uit kalk en leisteen en dat zorgt weer voor voldoende zuren in de wijn. Na de vergisting rijpt de wijn nog korte tijd op stalen tanks en niet op houten vaten. Dit geeft een helderrode wijn. Vol met heerlijke fruitaroma's.

Sinds 1670 heeft de familie Negro wijngaarden in Roero. In de wonderschone heuvels van Piëmont wijden ze hun leven aan het maken van prachtige wijnen van de witte druiven favorita die we ook kennen als vermentino en arneis. Typische druivenrassendie we eigenlijk alleen hier tegenkomen en dat geldt ook wel voor druivenrassen als nebbiolo, Barbera, bonarda, brachetto en dolcetto. De familie Negro bezit tegenwoordig zo'n 60 hectare wijngaard, verdeeld over verschillende percelen zoals de wijngaarden bij het historische familielandgoed Perdaudin in Monte Roero, de wijngaard San Vittore in Canale en Basarin in Neive.

De verschillende bodems van en het microklimaat in de wijngaarden dragen bij tot rijke en smaakvolle wijnen.

STONEBURN PINOT NOIR

Ook op het zuidelijk halfrond, in Nieuw Zeeland, worden prachtige wijnen gemaakt, die ook zeker zeer smakelijk zijn in de zomer. Neem nu de **Stoneburn Pinot Noir**. Een toegankelijke wijn, niet te zwaar en met aroma's van aardbei en zwarte kers in de geur. De wijn is zacht en vol van smaak en kan ook heerlijk licht gekoeld gedronken worden. Het verse druivensap gist voor een gedeelte op nieuwe eikenhouten vaten en rijpt dan verder op eikenhout van zo'n anderhalf jaar oud. Met als resultaat ook hier fruitige wijnen, milde tannines en met een verleidelijke afdronk. Heerlijk bij lamsrack van de barbecue.

De Stoneburn wijngaarden zijn in 1989 aangeplant in Wairau Valley, Marlborough. De bodem is een oude rivierbedding, rotsachtig met leem eronder. Hierdoor krijgen de druiven in wijngaard zeer veel smaak. De naam Stoneburn is een verwijzing naar de vaak rotsachtige ondergrond in deze regio.

STONEBURN PINOT NOIR



GAMAY DE TOURAINE DOMAINE DES SOUTERRAINS

GAMAY DE TOURAINE DOMAINE DES SOUTERRAINS

Gamay de Touraine Domaine de Souterrains tenslotte is ook weer zo'n heerlijke zomervijn. Helder robijnrood van kleur, boordevol vers rood fruit zoals framboos en aardbei is dit een soepele wijn waar het plezier van afspat. Bij uitstek een rode wijn om licht gekoeld te drinken, zeker wanneer de zon schijnt. Het wijngoed Domaine des Souterrains stamt uit 1820 en ligt in de vallei van de Cher, een zijrivier van de Loire, middenin de Loire-vallei. 23 hectare is nu aangeplant volgens strenge biologische regelgeving. De bodem in de wijngaard bestaat uit verschillende grondsoorten. Te denken valt aan bijvoorbeeld vuursteen, kiezel, leisteen en schalie. En dit alles resulteert in prachtige, levendige wijnen met mooie zuren en hints van heerlijk rood fruit. De wijnen van dit Domaine des Souterrains taan overigens ook in gerenommeerde restaurants in Frankrijk en zelfs op tafel bij de president!



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: GROENTEN

Vaak wordt er bij het maken van wijn/spijs combinaties gekeken naar het vlees of de vis wat op het bord ligt. Dat pakt doorgaans de hoofdrol. Het kan echter helemaal geen kwaad om juist de groentes eens wat meer in het zonnetje te zetten. Dat gebeurt natuurlijk al bij gerechten die volledig vegetarisch zijn. Het combineren van wijn bij groentes kan in sommige gevallen best lastig zijn, maar er zijn ook werkelijk droomcombinaties.

ASPERGES

Wat te denken van asperges. Als het eerste voorjaarszonnetje de kop op steekt krijgen veel Nederlanders al trek in 'het witte goud'. Officieel

liep het aspergeseizoen van eind april tot en met 24 juni, maar tegenwoordig zijn ze ook eerder wel goed te krijgen. Een klassieke combinatie met asperges is een pinot blanc uit de elzas. Als je er ook nog een lekkere saus bij eet, dan is een sur lie gerijpte pinot blanc, zoals die van Dopff au Moulin een uitstekende optie. Maar er zijn zeker nog meer opties. Het moet een, bij voorkeur witte, wijn zijn die niet teveel zuren heeft, die de asperges kunnen overheersen. Een fruitige chardonnay uit een wat warmer gebied, zou daarom ook prima kunnen.

SALADES

Bij een frisse salade zijn de verschillende ingrediënten belangrijk om te bepalen welke wijn je er bij drinkt. Ook de dressing is hier van belang. Als je een dressing gebruikt met de nodige zuren, wat vaak het geval is, dan zoek je ook een wijn met mooie zuren. Een mooie expressieve sauvignon blanc, zoals eentje uit Nieuw-Zeeland of Chili is dan prima geschikt. Gebruik je bijvoorbeeld geitenkaas of feta in een salade, dan mag de (witte) wijn wel iets ronder zijn, zoals bijvoorbeeld een chenin blanc uit de Loire of Zuid-Afrika.

TOMATEN

Ook tomaten hebben doorgaans vrij veel zuren. Misschien is dat nog wel één van de lastigste groenten om

te combineren. Bij rauwe tomaten spelen die zuren een duidelijke rol. Zowel rood als wit is mogelijk, maar wel een wijn met voldoende zuren. Een frisse riesling, zoals die van Weingut Heid, zou kunnen, maar ook een fruitige dolcetto zoals die van Angelo Negro is een prima combinatie. Maar een frisse rosé kan er ook goed bij, zoals de Oh! By Omerade. Bij een tomatensaus zou de dolcetto ook prima passen, en als je een klein beetje van de wijn door de saus doet, combineert hij nog beter.

BIETEN

Het meest duidelijke voorbeeld van een groente die past bij een rode wijn is eigenlijk wel rode biet. Bieten hebben een nogal aardse smaak, en die aardse tonen moeten ook terug te vinden zijn in de wijn die je bij bieten drinkt. Als we eventuele andere onderdelen, die je in het gerecht zou kunnen verwerken, buiten beschouwing laten dan is een mooie iets gerijpte pinot noir erg geschikt om hierbij te drinken. Dat kan een bourgogne zijn. Bijvoorbeeld een irancy, waar in het geval van die van Domaine de Maupertuis ook nog een klein percentage césar aan toegevoegd is, zodat de wijn nog iets meer kleur en structuur krijgt, maar nog steeds wel die aardse smaken, die combineren met de bieten bevat.

PERFECTE WIJNEN!

DOPFF AU MOULIN DOMAINE FAMILIAL PINOT BLANC SUR LIE, ELZAS, FRANKRIJK

Een unieke pinot blanc, afkomstig van wijnstokken die staan aangeplant op een perceel met een klei en kalksteen houdende bodem. De wijngaard is gelegen op een oosthelling in Riquewihr. De druiven zijn met de hand geoogst. Na een strenge selectie bij aankomst in de kelders vindt er een zachte persing plaats, gevolgd door een langzame, temperatuur gecontroleerde vergisting. Vervolgens rijpt de wijn op de fijne lie voor circa 9 maanden waarna de wijn gefilterd en gebotteld wordt. Doordat de wijn nog rijpt op de lie is hij rijker en complexer dan de meeste pinot blanc wijnen, waardoor ook een mooie saus bij de asperges geen stoorzender is en prachtig combineert met deze wijn. De wijn heeft een prachtig goudgele kleur. In de geur uitgesproken aroma's van mirabelpruimen, bloemen en gedroogd fruit. In de mond rijk en vol door de lange lie rijping. Fris en droog van smaak, met een prachtige complexiteit, waarbij zuren voor een heerlijke lengte zorgen. Een uitgesproken gastronomische pinot blanc.

VENTISQUERO RESERVA SAUVIGNON BLANC, CASABLANCA VALLEI, CHILI

Deze wijn met mooie frisse zuren is fantastisch om als aperitief te drinken op een terras terwijl de zon heerlijk schijnt. Maar is dus ook heel erg lekker bij een frisse salade, zeker als daar een citrusdressing in zit die mooi combineert met de zuren in de wijn. De wijn komt uit de Casablanca vallei in Chili, wat een iets koeler gebied is. Het is een wijn met een heldergroene kleur. Een krachtige en stuivende geur met hints van citrus en tropisch fruit maar ook kruidige tonen. Deze wijn is ooit tot de beste sauvignon blanc van Chili uitgeroepen en heeft een uitstekende balans tussen de zuren en het tropische fruit. Een wijn met een prachtige lange afdronk.

ANGELO NEGRO DOLCETTO D'ALBA DOC CESCO, PIEMONTE, ITALIË

Dolcetto is een zeer fruitige en sappige wijn, met mooie frisse zuren. De heuvels met de dolcetto-druiven voor deze wijn liggen in het Langhe gebied. De ligging is zuid/zuidwest op zo'n 300 m hoogte. De ondergrond is voornamelijk samengesteld uit kalk, leisteen en steengruis. De oogst vindt eind september plaats. Eerst laat men de druiven 14 uur een koude schilweking ondergaan, waarna de traditionele vergisting doorgaat. De wijn rijpt nog korte tijd op rvs tanks. Dit resulteert in een helderrode wijn. Zeer aangename fruitaroma's van frambozen en zwarte bessen. Een zachte smaak met milde tannines. In de afdronk, voornamelijk pruimen en bosbessen. Men kan, indien liggend bewaard, de wijn drinken tot 5 jaar na de oogst.

DOMAINE DE MAUPERTUIS IRANCY AC, BOURGOGNE, FRANKRIJK

Irancy, in het noorden van de Bourgogne, net onder Auxerre gelegen, is een kleine, heel bijzondere appellation: op een bodem die veel op die van Chablis lijkt, staat hier nog césar aangeplant, een oeroud, roodvlezig druivenras. Een echte Irancy heeft als basis, zoals gebruikelijk in de Bourgogne, de pinot noir, maar bevat ook nog een portie césar, die de wijn wat meer kleur, kruidigheid en pit verleent. De wijn heeft een paars-robijnrode kleur. De geur is wild, aards en fruitig, (zwarte bes en kersen). De smaak is fluwelig van textuur met fijne, zachte tannines. Zijn hoge zuren maken dat hij goed kan rijpen, tot wel 5-10 jaar na de oogst. Naast vele andere gerechten is deze mooi te combineren met een gerecht van rode biet.



FAVORIETEN VAN DE REDACTIE

TIJD VOOR ROSÉ



ROBERT HANDJES
BELLUSSI PROSECCO ROSE

Als we het over rosé hebben, bedoelen we toch vooral: ongeremd genieten zonder moeilijk te doen. Maar dan wel met een serieus lekkere wijn, natuurlijk!

Voor mij komt dit allemaal samen in de Bellussi Prosecco Rosé, een hoogwaardige klassieke Prosecco die zijn prachtige kleur en charme dankt aan 10% pinot noir-wijn in de blend. Geurend naar frambozen, kersen, aardbeien en een vleugje citrus, verfijnd van smaak met nuances van framboos en grapefruit en met een aangename fijne mousse in de mond. Kan het nog zomersetser?



LINDA VAN AKKEREN
OH! BY OMERADE

Die eerste momenten dat er weer een lekker zonnetje in Nederland komt na een grauwe winter: dat we massaal die zonnebrillen onder het stof vandaan trekken en meteen buiten gaan zitten, je weet immers nooit hoe lang de zon blijft. Heerlijk, die eerste zonnestralen op je gezicht. En dan een lekker glas rosé erbij. Niets is immers zonniger dan rosé.

En wat gaat er dan boven de charmes van zo'n mooie lichte Provence-rosé, zoals deze Oh! By Omerade? Niet al te ingewikkeld doen, lekker verfrissend en heerlijk fruitig met al die aroma's van vers rood fruit. Al lekker op zichzelf, maar kan ook bij een zomerse salade, stukje vis of een pizzaatje. Daar word je toch vrolijk van!



PATRICK VAN EGMOND
ANDELUNA MALBEC ROSÉ

De lekkerste wijnen zijn misschien wel de wijnen waar je de mooiste herinneringen aan hebt. Dat gaat bij mij zeker op voor de wijnen van Andeluna Cellars, die mij steeds weer doen denken aan een fantastische reis met collega's door Zuid-Amerika, waarbij ook Andeluna bezocht werd, in 2013. Dit wijnhuis is ontzettend mooi gelegen op 1300 meter in het Andesgebergte. Kenmerkend hier is een groot verschil tussen de dag- en nachttemperatuur, waardoor de trossen geleidelijker rijpen en het fruit al zijn aroma's behoudt.

De rosé van Andeluna is gemaakt van malbec en was 15 jaar geleden erg donker van kleur, wat al snel gebeurt met malbec. Door de vraag van de markt is deze in de loop der jaren steeds lichter geworden. Het is een heerlijke volle en droge rosé met tonen van rozen, aardbei, en zwarte bes. En als ik hem drink, dan denk ik weer even terug aan het glas wat ik dronk tussen de wijngaarden van Andeluna met leuk gezelschap en uitzicht op de Andes.



MIKE OVERVLIET
VILLA TRASQUA TRASOLE ROSATO

Ach heerlijk de zomer; genieten van het heerlijke buitenleven en wat kan ik mij dan verliezen in een heerlijk glas rosé waar het fruit er als het ware uitspringt.

Bijvoorbeeld de Trastella van het wijnhuis Villa Trasqua uit Italië. Gemaakt van 100% vermentino, is dit een heerlijke rosé uit Toscane. Met heerlijke intense aroma's van perzik en abrikoos, hints van citrus en witte bloemen. De wijn heeft een aangenaam frisse afdronk en dat maakt haar een perfecte begeleider van bijvoorbeeld spaghetti vongole.



JOKE HOLSTER
BENGUELA COVE LIGHTHOUSE ROSE

Dit is een heel bijzondere rosé, gemaakt van de syrah- en de sauvignon blanc druif. U zult zeggen, wat is dat nu, een rode en een witte druif samen. Beide druiven zijn tegelijkertijd rijp en worden ook samen vergist voor deze rosé. De verhouding is 98 % syrah en 2 % sauvignon blanc. Dat kleine beetje sauvignon blanc geeft de rosé juist dat beetje spanning door het accent van bloemen en steenfruit.

Al met al een frisse, fruitige rosé uit het koelere deel van Zuid-Afrika: Walker Bay. Heerlijk als zomers glas met een prachtige lichtroze kleur. Voor in de tuin maar ook bij garnalen/ gamba's of een heerlijke salade.



BOUKE WIJLENS
SELLA & MOSCA ROSATO DI ALGHERO

Een rosé voor wie eens van de gebaande paden durft af te wijken. Zoals alle wijn van het Italiaanse eiland Sardinië is ook deze rosé, een blend van cannonau (grenache) en sangiovese, eigenzinnig en karaktervol. Bleekroze van kleur en geurend naar frambozen, citrus fruit en mediterrane kruiden. Fris en droog van smaak met een heerlijke frisse afdronk. Een Italiaanse rosé die heerlijk combineert met vitello tonato en vis van de grill.



WIJNQUIZ

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



1.

Dolcetto als blauwe druif is zeer kenmerkend voor wijnen uit Piemonte. Wat betekent dolcetto?

- A. Kleine blauwe
- B. Kleine zoete
- C. Kleine rode



2.

Gamay als druif kennen velen als dé druif voor Beaujolais wijnen. Ook een wijnregio als de Loire heeft gamay in haar hart gesloten. Hoe noemt men de gamay aldaar?

- A. Cot
- B. Malbec
- C. Gamay



3.

Sancerre als wijn kennen we voornamelijk als witte wijn. Toch wordt er ook een niet onverdienstelijke rode variant gemaakt. Van welke druif?

- A. Cabernet franc
- B. Pinot noir
- C. Cabernet sauvignon



4.

Het plaatsje Sancerre bevindt zich in welk deel van de Loire?

- A. Pays Nantais
- B. Touraine
- C. Centre-Loire

5.

Een bekende wijn die rijpt op 'de lie' is uiteraard muscadet, uit de Loire. Welke wijn rijpt ook op 'de lie'?

- A. Champagne
- B. Macvin de Jura
- C. Amontillado sherry



6.

Wat verstaan wij onder de term 'Bâtonnage'?

- A. Het doorroeren van de gistcellen in de jonge wijn
- B. Het kantelen van de flessen champagne opdat de gistcellen makkelijk kunnen worden verwijderd.
- C. Het laten rijpen van witte wijn op eikenhouten vaten

7.

Chenin blanc is bekend door haar wijnen uit de Loire. Ook Zuid-Afrika is bekend met chenin blanc. Onder welke naam staat deze druif in Zuid-Afrika aangeplant?

- A. Hanepoot
- B. Pinotage
- C. Droe Steen



8.

Vermouth als drank ontstond in de 18e eeuw. In welk land?

- A. Italië
- B. Frankrijk
- C. Duitsland



9.

Welk gebergte beschermt de wijngaarden in de Elzas tegen al teveel neerslag?

- A. De Morvan
- B. De Eiffel
- C. De Vogezes



10.

Rode wijn uit de Elzas wordt altijd verkregen uit:

- A. Gamay
- B. Pinot noir
- C. Cot



MEEDOEN?

Stuur uw oplossing vóór **07-08-2023** 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 voorjaarseditie:
A, B, B, A, C, A, C, C, B, C



De winnaar van de vorige editie van De Wijnkenner is de heer Peter Heinrichs. Hij mocht uit handen van Katy Boomert, eigenaresse van Belfort drankenboetiek in Sluis, zijn prijs in ontvangst nemen.

THE ART OF DRINKS



The Art Of Drinks. Een uniek nieuw evenement waar in oktober de gehele drankindustrie samenkomt. Wijnmakers, bierbrouwers en sterkstokers zullen in de Gashouder Amsterdam vertellen over hun ambacht, oftewel: 'the art of'. Samen met sommeliërs, chefs en bartenders kan worden geproefd en beleefd. Laat je inspireren door de bijzondere sprekers tijdens verschillende masterclasses en ontmoet vakgenoten onder het genot van een bijzonder glas wijn, een eigenzinnig glas bier of een verrassende cocktail.

CONSUMENT

Zaterdag 28 oktober 2023

Deze dag staat in het teken van de consument. Liefhebbers van wijnen, bieren en cocktails kunnen hier in tientallen stands de mooiste combinaties met foodpairing proeven. Kaarten voor deze dag zijn binnenkort te koop op onze website.

Zondag 29 oktober 2023

Op deze dag zijn professionals die werkzaam zijn in slijterijen, wijnspeciaalzaken en de horeca welkom. Het programma zal deze dag met name gericht zijn op ondernemers uit de slijterij & wijnhandel. Uiteraard zijn alle professionals welkom om op deze dag inspiratie op te doen.

RETAIL

HORECA

Maandag 30 oktober 2023

Ook op deze dag zijn professionals uit de horeca, slijterijen en wijnspeciaalzaken welkom. Het programma zal hoofdzakelijk gevuld worden met sprekers die gespecialiseerd zijn in horeca of inspiratie bieden vanuit een ander vakgebied voor deze doelgroep.