

WIJN

KENNER

QUINTA DE CHOCAPALHA

MODERNE WIJNEN UIT PORTUGAL

WIJNSTREEK-CHAMPAGNE

HEERLIJK DICHTBIJ

OLD VINES ZUID-AFRIKA

EEN UNIEK PROJECT

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

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



Beste wijnliefhebber,

De herfst doet voorzichtig haar intrede op het moment van verschijnen van deze Wijnkenner. Een jaargetijde waarin we heerlijk kunnen mijmeren over een zomer die alweer achter ons ligt en een winter die gelukkig nog heel even op zich laat wachten. Een jaargetijde ook waarin we ons heerlijk kunnen verliezen in mooie wijnen en heerlijke gerechten.

Voor degene die er in het najaar nog heel even op uit wil, op pagina 16 een mooi artikel over de champagnestreek met tips om hier een weekend heerlijk te ontspannen. Uiteraard mag een bezoek aan de stad Reims dan niet ontbreken.

In deze herfsteditie van de Wijnkenner ook aandacht voor een wijn die velen associëren met het najaar, namelijk de beaujolais. En dan hebben we het nu eens niet over de beaujolais primeur, maar over één van de tien cru's uit de Beaujolais, Juliéna's. Misschien niet de meest bekende beaujolais maar een heerlijke wijn voor als de dagen wat korter worden. Het verhaal op pagina 28 neemt u mee naar het land van de 'markante', zoals Juliéna's ook vaak wordt genoemd.

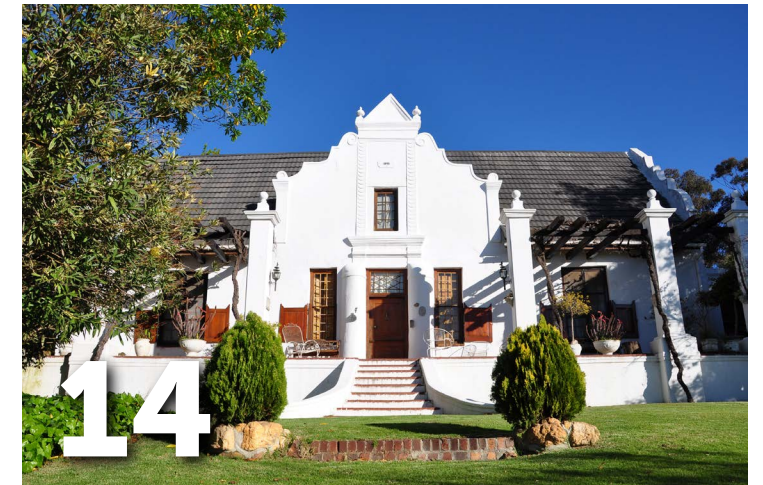
De vaste rubriek Wijnwijs gaat dit keer over de wereld van 'het vloeibare goud'. Prachtige zoete wijnen, vaak samengebracht onder de noemer 'dessertwijnen' maar deze term impliceert ook dat deze wijnen uitsluitend geschikt zijn om na het diner te drinken. En niets is minder waar. De wereld van zoete wijnen is misschien wel net zo divers als die van droge wijnen. Blader snel naar pagina 26 en 27 en u leest alles over deze prachtige wijnen.

Een Wijnkenner is natuurlijk niet compleet zonder de vaste rubrieken zoals de wijnquiz, de receptenpagina en de column van Michel van Tuil. En dit keer zet Michel de tanden in een aantal mooie wijn-kaas combinaties. Kaas en wijn is natuurlijk van oudsher een prachtig huwelijk maar er zijn een aantal valkuilen. Op pagina 25 wordt het allemaal uitgelegd.

Alles bij elkaar weer een goed gevulde Wijnkenner en we wensen u dan ook veel leesplezier!

Luuk en Hans Olde Monnikhof

INHOUD



RUBRIEKEN De perfecte combinatie 8 | Een schilderij van Hubrecht Duijker 10

Onbekend maar niet onbemind 21 | Wijnklets 25 | Wijnwijs 26 | Wijn aan tafel 32

Favorieten van de redactie 34 | Wijnquiz 35 |

ACHTERGRONDEN Quinta de Chocapalha 4 | Heritage wijngaarden in Zuid-Afrika 12

Château Charmail 15 | De Champagnestreek 16 | Winnende wijnen 22 | Juliéna's 28

Parels uit de Rhônevallei 30 |



QUINTA DE CHOCAPALHA

Portugal, het land van de Azulejos (tegeltjes), kurkexport, pastel del nata's, fado en natuurlijk wijn! Dit land, gelegen in het uiterste zuidwesten van Europa, staat bekend om haar originele wijnen. Wijnen met een intrigerende eigenzinnigheid, die het ontdekken meer dan waard zijn!

GESCHIEDENIS

Portugal is een land met een reeks bijzonder lange wijnbouwgeschiedenis. Rond 800 voor Christus vestigden de Feniciërs een handelspost bij het huidige Cádiz in het zuidwesten van Spanje. Vanuit Spanje verplaatsten zij zich naar Portugal om ook daar wijn te introduceren. Het waren vervolgens de Grieken en Romeinen die de wijnbouw in Portugal verder hebben verspreid en ontwikkeld. In de elfde en twaalfde eeuw had de wijnbouw in zowel Portugal als Spanje te lijden onder de Moorse invloed. De Moren dronken vanwege hun Islamitische geloofsovertuiging geen alcohol en wijn werd in de ban gedaan. Nadat in de 13e eeuw de Moren uit Portugal werden verdreven, kwam de wijnbouw weer op gang.

Al vroeg was het succes van Portugal als wijnland gebaseerd op overzeese handel en dan vooral met Engeland. De band met de Engelsen was sinds de Middeleeuwen sterk, vanwege het politieke en militaire bondgenootschap. Portugese wijnen en kruiden werden geruild voor Engelse wol. Het Engelse woord 'tea' (vertaling: thee) komt van de letters TEA die op de kisten met kruiden stonden, die de Portugezen verkochten aan de Engelsen: Transporte de Erves Aromaticas, afgekort TEA.

De Portugese export van wijn beleefde zijn hoogtepunt in de 18e eeuw, toen zowel Engeland als Nederland aan Frankrijk de oorlog verklaarde. De handelsrelatie met de Fransen was ernstig verstoord en Franse wijn

werd door de Nederlanders en Engelsen geboycot. Een alternatief voor Clairet werd gevonden in de Portugese Douro vallei. Men ontdekte dat wijnalcohol kon worden toegevoegd tijdens de vergisting, waardoor het fermenteren stopt en restsuiker overblijft. Daarnaast vergrootte deze methode het bewaarpotentieel van de wijnen. Port was hiermee geboren en Portugal stond op de kaart als wijnland.



WIJNBOUW

Portugal is grofweg 600 km lang en 200 km breed, de rivier de Taag (Tejo) verdeelt het land in twee ongelijke delen. Het deel ten noorden van de rivier is bergachtig, op een smal kustgebied na. Hier in het noorden, specifiek in de streek Dao, ligt de hoogste berg van het

vasteland van Portugal: het Serra da Estrela gebergte, met een hoogte van bijna 2000 meter.

Vanwege het voor wijnbouw uitstekende maritieme klimaat, bestaat Portugal vrijwel geheel uit wijngebieden. Met uitzondering van de bergketens in het midden en noordoosten van het land, vind men overal wijngaarden, in totaal 220.000 hectare. Hierbij dient wel de kanttekening geplaatst te worden dat in het zuiden en oosten (achter de bergketens) de temperaturen aanzienlijk hoger zijn en irrigatie (zeker in Alentejo) soms noodzakelijk is.

QUINTA DE CHOCAPALHA

Ten noorden van Lissabon, op slechts 45 minuten rijden vanaf de hoofdstad, bevindt zich het prachtige wijngoed Quinta de Chocapalha. De wijngaarden zijn gesitueerd in de regio Lisboa, voorheen "Estremadura" genaamd en vallen onder de DO Vinho Regional Lisboa. Kenmerkend voor deze regio is de verkoelende invloed van de Atlantische Oceaan, wat resulteert in elegante wijnen met een fijne frisheid.



Het verhaal van Quinta de Chocapalha begint in 1987, wanneer Alice, een Zwitserse, en haar man Paulo Tavares da Silva op zoek zijn naar een wijngoed. Genesteld in de heuvels tussen het Serra de Monejunto gebergte en de rivier de Taag, treft men een oude boerderij aan met omliggende wijngaarden. Wijnbouw is hier al eeuwenoud, teruggaand tot de tijden van de Romeinse bezetting.

Hoewel zowel de wijngaarden als de gebouwen op het wijngoed in erg slechte staat zijn, zien Alice, Paulo en hun dochters de grote potentie. Ze besluiten fors te investeren in de wijngaarden, waarbij een deel herplant wordt. Van de in totaal 70 hectare is momenteel 46 hectare beplant met wijngaarden. Daarnaast bouwen ze een hypermoderne winery, volledig geïntegreerd in het landschap.



Tot het jaar 2000 werd vrijwel de gehele productie verkocht aan coöperaties en lokale wijnproducenten. Nu alle wijzigingen zijn doorgevoerd, stelt Alicia en Paulo's jongste dochter Sandra dat het wijnhuis klaar is voor de productie van haar eigen kwaliteitswijnen. Sandra wordt de wijnmaakster, terwijl haar zus Andrea verantwoordelijk wordt voor de export. Sandra heeft ondertussen al een zeer goede reputatie opgebouwd als wijnmaakster. Ze voorziet meerdere befaamde Portugese wijnhuizen van haar expertise. Het duurt dan ook niet lang voordat de wijnen van Quinta de Chocapalha nationaal en internationaal een uitstekende reputatie hebben.

Naast wijngaarden beschikt het landgoed ook over een Pêra Rocha-perenboomgaard van 4,5 hectare. Deze peren, met de 'Pêra Rocha do Oeste' Beschermde Oorsprongsbenaming, zijn een traditionele Portugese variëteit, die hun oorsprong vinden in het plaatsje Sintra.

SCHATKAMER VAN INHEEMSE DRUIVEN

Portugal is een ware schatkamer van inheemse druivenrassen. Na Italië is Portugal het land met de meeste autochtone druivenrassen. Ook bij Quinta de Chocapalha hechten ze veel waarde aan deze authentieke druivenrassen. Hun aanplant bestaat onder andere uit de witte druivenrassen arinto, viosinho, gouveio en de blauwe druiven touriga nacional, tinta roriz, castelão en touriga franca.

CASTELÃO

Deze kruising tussen de cova da piriquita en de castelão francés is één van de meest verbouwde druivenvariëteiten in het zuiden van Portugal. Castelão (spreek uit als "kast-tell-auw") bezit een opmerkelijke veelzijdigheid en dit stelt wijnmakers in staat om verschillende stijlen wijn te maken.

Wijn gemaakt van castelão bezit in de regel een prettige zuurgraad, aroma's van aardbeien en pruimen en indien houtrijping gehad een vleug mokka.

TINTO

Een fraaie rode blend van de inheemse variëteiten touriga nacional, tinta roriz, touriga franca en castelão. Touriga nacional is een druivenras met een dikke schil, die wijnen van hoge kwaliteit levert met diepe kleur en een krachtige smaak. Dit van oorsprong uit de Douro afkomstige druivenras wordt vanwege zijn kwaliteitspotentieel steeds meer aangeplant in Portugal.

Tinta roriz, oftewel tempranillo in Spanje, staat in Portugal aangeplant in Alentejo, Tejo en Lisboa. Dit druivenras wordt in Portugal vaak geblend met touriga nacional, touriga franca en trincadeira.

Touriga franca is een van de meest aangeplante druivenrassen voor de productie van port en niet versterkte wijnen uit de Douro vallei. Deze druif vertoont veel gelijkenissen met touriga nacional, beide variëteiten geven wijnen met veel kleur, een stevige structuur en aroma's van fruit en bloemen.

ARINTO

Een laatrijpend wit druivenras oorspronkelijk afkomstig uit Lissabon maar tegenwoordig in heel Portugal aangeplant. In de koele Vinho Verdestreek staat de druif bekend als pederña. Kenmerkend voor arinto is zijn frisheid, deze druif weet in warme omstandigheden uitstekend zijn frisse zuren te behouden. Daarnaast hebben de wijnen veelal een aantrekkelijke geur van citroenzeste en appel. Mits goed bewaard kunnen wijnen van dit druivenras uitstekend rijpen op fles. Perfect als alternatief voor sauvignon blanc, riesling of verdejo.

UNIEKE PROEFDOPS

Bij Quinta de Chocalpa begrijpen ze dat het spannend is om van de gebaande paden af te stappen. Daarom hebben ze een doos ontwikkeld met drie verschillende wijnen erin (elk twee flessen), uitsluitend gemaakt van inheemse druivenrassen. Hierdoor kun je gemakkelijk kennismaken met de arinto, castelão en Tinto (rode blend) van dit wijnhuis. Verkrijgbaar bij uw vaste wijnleverancier.



QUINTA DE CHOCAPALHA CASTELÃO

Geur: fruitig, zwoel, chocola, pruimen

Smaak: elegant, warm, kruidig, tannine

Wijn-spijs combinaties: gegrilde octopus, kip taco's, charcuterie



QUINTA DE CHOCAPALHA

Geur: zwoel, rokerig, lichte houttoon, kersen, viooltjes, pepertje

Smaak: stevig, sappig, goede tannine, fruit, kruidig

Wijn-spijs combinaties: portobello burgers, gegrild rood vlees, gerijpte kazen



QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO

Geur: peer, meloen, appel

Smaak: lichtvoetig, sappig, fijne frisheid, citrustonen

Wijn-spijs combinaties: bacalhau, gebakken coquilles, gegrilde groenten, venusschelpen.





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: DE PORTUGESE KEUKEN

De Portugese keuken is in Nederland nog niet enorm bekend. Ondanks dat het grootste deel van de kustlijn grenst aan de Atlantische Oceaan, kan je de keuken wel karakteriseren als mediterraan. Er wordt heel veel vis en zeevruchten gegeten en vrijwel uitsluitend olijfolie gebruikt in plaats van boter. Ook wordt er veel (lokaal) fruit gegeten. Er zijn ook wel veel verschillen per seizoen. In de zomermaanden wordt er veel gegrild, zowel vis als vlees. Ook worden er dan veel salades gegeten. Zodra het kouder wordt, wordt er meer vlees gegeten, ook wel stoofschotels. Maar of het nu zomer of winter is; er wordt altijd wijn bij de maaltijd gedronken.

SARDINES

Misschien één van de meest eenvoudige gerechten, maar wel ontzettend lekker, zeker in de zomerperiode, zijn gegrilde sardines. Deze worden in zijn geheel op de barbecue gelegd en alleen met wat zout en olijfolie gegeten. Daarbij dan vers brood, aardappels of een salade.

KABELJAUW

Een vis die in Portugal ook veel gegeten wordt is kabeljauw, bijvoorbeeld in het gerecht bacalhau à brás. Dit is een gerecht met fijngesneden kabeljauw, sticky aardappels, ei, olijven, peterselie, knoflook en ui.

INGEBLIKTE VIS

Een trend die inmiddels Nederland ook bereikt heeft is het eten van goede kwaliteit ingeblikte vis, ook in restaurants bij de borrel. In Portugal wordt uitstekende kwaliteit ingeblikte vis, zoals sardines, tonijn, kabeljauw, makreel en nog veel meer, gemaakt. In hippe bars bestel je dan een mooi glas wijn, en krijg je een mooi uitzien blikje geserveerd met de vis van jouw keuze om te delen met je tafelgenoten. Omdat de vis vaak in olie geconserveerd wordt, is het verstandig om hierbij een wat vollere, bijvoorbeeld houtgelagerde, wijn te drinken. Het liefst met nog wel de nodige zuren.

ARROZ DE PATO

Een populair gerecht in Portugal is arroz de pato, oftewel rijst met eend. Het geheim is dat de rijst wordt

gekookt in de bouillon waar eerst de eend met ham, worst en kruiden in gegaard zijn. Vervolgens wordt het vlees fijngesneden en gaat het met de rijst nog de oven in. Hierbij zou je een wat jongere en niet te zware rode wijn, met veel fruit kunnen drinken.

PIRIPIRI

In Nederland kom je de smaak piripiri overal tegen. Maar typisch Portugese kip piripiri is kip van de grill, met daarover een saus van speciale rode pepers. Hierbij drink je het liefst een rode wijn die ook een zekere kruidigheid bezit, zoals bijvoorbeeld een wijn waar syrah in zit.

STOOFGERECHTEN

In de winter worden er meer stoofgerechten gegeten, zoals bijvoorbeeld feijoada. Dit gerecht wordt ook in de voormalige Portugese kolonie Brazilië veel gegeten en is een stoofschotel van varkensvlees en bonen. Hierbij past een rijke volle rode wijn. Een ander winters gerecht is cozido à portuguesa. Het is een gerecht met verschillende soorten vlees, vaak bloedworst, rund, varken en kip in hetzelfde gerecht, aangevuld met diverse soorten kool. Echte winterkost.

De Portugese maaltijd wordt dan bijvoorbeeld afgesloten met een *pastel de nata*!

PERFECTE WIJNEN!

1. QUINTA DE CHOCAPALHA WHITE

Bij wat lichtere visgerechten, zoals gegrilde sardines met een lekkere salade, of gewoon als aperitief is deze witte witte wijn van Quinta de Chocalpalha een prima keuze.

2. QUINTA DE CHOCAPALHA CASTELÃO

De Castelão van Quinta de Chocalpalha is een elegante wijn. Deze zou heel goed gedronken kunnen worden bij gerechten met gevogelte zoals arroz de pato.



3. QUINTA DE CHOCAPALHA CH WHITE

Dit is nu echt een heerlijke complexe wijn, die perfect past bij de rijke visgerechten uit de Portugese keuken, maar bijvoorbeeld ook bij goede kwaliteit sardines in blik. Maar denk ook eens bij aan een bacalhau à brás.

4. QUINTA DE CHOCAPALHA VINHA MÃE

Bij een rijk stoofgerecht als feijoada past een rijke rode wijn, zoals deze wijn van de 'moederwijngaard' van Quinta de Chocalpalha.

KIP PIRI PIRI

Bereiding

Verwarm de oven op 150° C.

Verhit twee el olie in een braadpan die in de oven kan en bak hierin de kippenpoten rondom bruin. Bestrooi ze met peper en zout.

Meng de tomatenpuree met vier dl olijfolie en roer er het venkelzaad, de roze peperbessen, chilivlokken, knoflook en ui doorheen.

Giet de tomatenolie over de kippenpoten en zet de pan 45 minuten in de voorverwarmde oven.

Pureer ondertussen de bonen in een keukenmachine met het citroensap en de -rasp, twee el olijfolie en twee el water. Breng de puree op smaak met peper en zout.

Verwarm de puree op laag vuur in een steelpan.

Schep de puree op vier borden, leg er een kippenpoot bij en schep er wat saus overheen.

Ingrediënten voor vier personen

4 kippenpoten (ca. 1.500 g)
5 tenen knoflook, gepeld
1 rode ui, grof gehakt
1 el chilivlokken
Tomatenpuree (blikje, 70 g)
1 el venkelzaad, gekneusd
1 el roze peperbessen, gekneusd
4 dl + 4 el olijfolie
Witte bonen (blik of pot, 500 g uitlekgewicht)
Rasp en sap van een halve citroen
Peper en zout

Dit gerecht is mooi in combinatie met een glas Quinta de Chocalpalha Vinha Mãe



GIGONDAS, BRUNELY

Als wijngoed is **Domaine Brunely**, een 100% familiebedrijf, nog niet zo heel oud. Grootvader Rémy Carichon was vooral kweker van planten, waaronder jonge wijnstokken. Zijn kwekerij lag binnen de appellation Vacqueyras, bij het dorpje Sarrians en hij besloot om eind jaren '70, begin jaren '80 ook zelf wat wijngaarden aan te planten en zo de basis voor **Domaine Brunely** als wijnproducent te leggen.

Zoon Charles, die momenteel de leiding heeft, ging verder en legde zich geheel toe op wijnbouw. Hij wordt inmiddels bijgestaan door zoon Edouard, die daarmee de 3e generatie vormt. Charles Carichon heeft in de loop der jaren het wijngoed uitgebreid van 27 naar 80ha met wijngaarden in de belangrijkste appellations van de zuidelijke Rhône. Er wordt met respect voor de natuur gewerkt: onkruid in de wijngaard wordt bestreden door gebruik van een speciale gras laag tussen de rijen, waarmee ook het bodemleven wordt bevorderd. Ook bij het wijn maken wordt zo weinig mogelijk ingegrepen. Dat resulteert in heerlijke pure wijnen met volop fruit en een grote levendigheid.

Deze gigondas is afkomstig van de kalk-zandsteenterrassen aan de westelijke voet van de Dentelles du Montmirail. De druiven worden volledig met de hand geoogst van wijnstokken die een leeftijd bezitten tussen de 40-90 jaar. De jonge wijn rijpt een

kleine twee jaar in betonnen cuves en een een deel van de jonge wijn rijpt op eikenhouten vaten. Deze gigondas van Brunely is diep van kleur met een rijke geur van grenache. De wijn is mondvollend, bijna wulps van smaak. Het fruit bulkt haast over de tannines heen. Dit is een imponerende, grootse wijn!



Wijn-spijs suggestie:

Deze gigondas van Brunely doet het erg goed bij kruidige rundvleeschotels, stoofschotels, of confits van eend of gans. Ook is de wijn een goede begeleider van gerechten met bijvoorbeeld wild zwijn, ree of haas. Liever de wijn inzetten bij een kaasplankje? Denk dan aan Friese nagelkaas.

GIGONDAS IN GROEN - EN ROOD

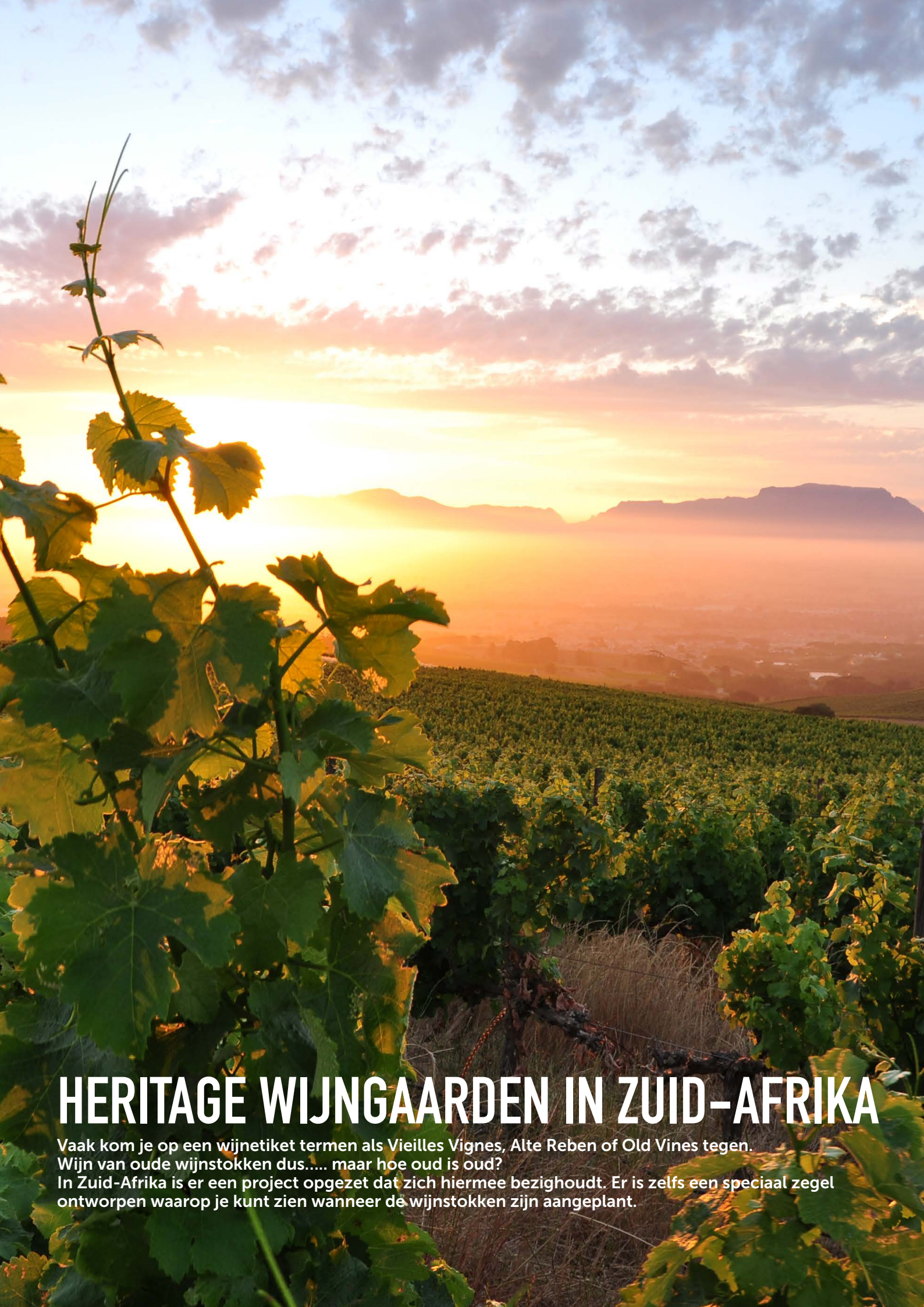
Zuidelijk in het dal van de Rhône zijn de wijngaarden van gigondas beschut gelegen aan de voet, en tegen de flanken van een kleine, verweerde bergketen, Dentelles de Montmirail. Deze is al van ver te herkennen aan zijn brokkelige contouren. De percelen met druivenstokken fungeren als evenzovele groene lakens – maar geven vrijwel alleen rode wijn. Die gemaakt wordt van hoofdzakelijk, en vaak zelfs uitsluitend grenache. Dat rode Gigondas genereus, gespierd en verwarmend smaakt, is te danken aan zowel de Zuid-Franse zon als de beschuttende bergen. Want samen geven ze druiven die op natuurlijke wijze optimaal rijp worden.

Meer details over het schilderij Het groen van Gigondas zijn te vinden bij Landschappen op www.vinpressionist.com.



EEN SCHILDERIJ VAN
HUBRECHT DUIJKER





HERITAGE WIJNGAARDEN IN ZUID-AFRIKA

Vaak kom je op een wijnetiket termen als Vieilles Vignes, Alte Reben of Old Vines tegen. Wijn van oude wijnstokken dus..... maar hoe oud is oud? In Zuid-Afrika is er een project opgezet dat zich hiermee bezighoudt. Er is zelfs een speciaal zegel ontworpen waarop je kunt zien wanneer de wijnstokken zijn aangeplant.

Alle wijnlanden ter wereld zijn trots op het bezit van oude wijngaarden en de wijnen ervan worden overal hoog gewaardeerd. In Zuid-Afrika echter waren veel wijnboeren gewend om zoveel mogelijk te produceren. Dus als een wijnstok door ouderdom minder vruchten ging dragen, werd hij al snel gerooid en werden er nieuwe stokken geplant. Want er moest genoeg opbrengst uit de wijngaard komen.

Gelukkig experimenteren veel huidige Zuid-Afrikaanse wijnmakers heel wat en leren ze veel van wat er ook elders in de wereld gebeurt. Zeker ook op het gebied van oude wijnstokken. En dit levert interessante nieuwe wijnen op. Deze wijn van oude wijngaarden krijgt nu ook de nodige erkenning en percelen met oude stokken worden bij veel wijnboeren apart gebotteld.

Achter dit succes zit het Zuid-Afrikaanse Old Vine Project dat in 2016 is opgericht door Rosa Kruger. Dankzij dit project is Zuid-Afrika nu het eerste land ter wereld dat een officiële erkenning heeft voor haar oude wijngaarden. De leden van het Old Vine Project die wijn maken van een wijngaard van 35 jaar of ouder mogen

het zogenaamde Certified Heritage Vineyards-zegel op hun flessen aanbrengen, waarop de datum van aanleg van de wijngaard staat vermeld. Zo kunt u zien dat deze wijn authentiek is.

Doel van het project is de Kaapse wijnstokken die ouder zijn dan 35 jaar te behouden en de wijnboeren te stimuleren om goed voor hun jonge stokken te zorgen, zodat ook die uitgroeien tot gezonde, productieve oude stokken. Enkele van de meest interessante nieuwe Zuid-Afrikaanse wijnen van dit moment komen van edele, oude stokken, terwijl het fruit voorheen verdween in grote, anonieme tanks, en de boeren er maar weinig voor terugzagen. Rosa Kruger, expert op het gebied van oude wijngaarden, zegt: "We denken dat meer aandacht voor de kwaliteit die oude stokken kunnen leveren er ook aan kan bijdragen dat er in ons land meer voor deze druiven betaald gaat worden." Eén van de eerste wijnen die met dit 'Certified Heritage Vineyard' zegel werd gerealiseerd kwam van oude chenin blanc stokken. Het was al bekend dat dit in Frankrijk de prachtigste wijnen opleverde dus waarom ook in Zuid-Afrika daar geen aandacht voor vragen.



MOOIPLAAS CLASSIC CHENIN BLANC BUSH VINES

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van oude bush vines (losstaande, laaggesnoeide wijnstokken), uit de slechts 2 hectare 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 mineralige toets. Perfecte begeleider van bijvoorbeeld gegrilde vis, een terrine van gevogelte, licht gekruide kipgerechten. Maar ook rijpere milde kazen doen deze wijn goed tot haar recht komen.



Daarnaast is begonnen om wijngaardmedewerkers specialistische cursussen in het snoeien van oude wijnstokken te geven. Want deze stokken vereisen een andere aanpak.

Eén van de wijnhuizen die ook meedoet aan dit Old Vine Project is Mooiplaas in Stellenbosch.

Louis Roos, de eigenaar van de winery: "Ons wijnhuis bestaat al sinds 1806 dus wij weten precies wanneer de chenin blanc stokken in onze wijngaard zijn aangeplant. Wij merken natuurlijk ook elk jaar hoe mooi de wijnen waren die van deze oudere wijngaard afkwamen. Daarom werken we graag mee aan dit project en zijn we trots op het zegel op onze Mooiplaas Classic Chenin Blanc".

Mooiplaas wat natuurlijk 'mooie boerderij' betekent, is een historisch en traditioneel wijndomein. De wijngaarden, met een terroir dat rijk is aan mineralen, liggen op de steile hellingen van de Bottelary Hills bij Stellenbosch, met uitzicht op Kaapstad. Er is een verschil van ongeveer 235 m tussen het hoogste en het laagste deel van het domein. Vanaf het hoogste punt (370 m boven zeeniveau) heb je een panoramisch

uitzicht over het Kaapse schiereiland met als hoogtepunt het spectaculaire uitzicht op een van de zeven wereldwonderen, de Tafelberg.

De wijngaarden van de Roos familie liggen naast een natuurreservaat en daar zijn ze heel trots en zuinig op. Daarnaast hebben ze ook nog een B&B dus als toerist kun je er naast verblijven ook nog heerlijke wijnen proeven en wandelingen maken door het natuurreservaat.



CHÂTEAU CHARMAIL

De naam van het château dateert uit de zestiende eeuw en is afgeleid van de familie Trevey de Charmail die zich destijds in de Médoc vestigde. Pas in de 18e eeuw werd het château bekend om de wijnen en de kwaliteit hiervan en sindsdien wordt het land er dan ook alleen voor wijnbouw gebruikt.

De wijngaard ligt op zuidelijke hellingen aan de oevers van de rivier de Gironde, naast Château Sociando-Mallet. Dit zorgt niet alleen voor een schitterend uitzicht en prachtige zonsopgangen met water, mist en wijnstokken. Maar het water zorgt vooral ook voor een matiging van de temperatuur, waardoor de wijngaard beter beschermt ligt tegen strenge wintervorst die funest kan zijn voor de oogst. Ook zorgt deze ligging voor een mooie en

gelijkmatige rijping van de druiven en profiteren de wijnstokken van een lichte, ventilerende wind.

De bodem bestaat voornamelijk uit klei en kiezel. Waar de klei voor kracht in de wijn zorgt, zorgt de kiezel voor elegantie en finesse. Château Charmail stelt alles in het werk om het land en unieke terroir te behouden, door bijvoorbeeld geen chemische meststoffen of verdelgers te gebruiken en het natuurlijke eco-systeem te bevorderen. Ook in de wijnkelder wordt geïnnoveerd, door bijvoorbeeld betonnen cuves in ei-vorm te gebruiken. Ook is er petit verdot aangeplant in de wijngaarden; iets wat je niet zoveel meer ziet in deze regio.



CHÂTEAU CHARMAIL HAUT-MÉDOC 2018

De Château Charmail Haut-Médoc 2018 is een blend van merlot (41%), cabernet sauvignon (33%), cabernet franc (15%) en petit verdot (11%). Na een handmatige pluk en selectie vindt er koude schilweking van 12 dagen plaats op een temperatuur van 5°C. Tijdens de vergisting wordt de temperatuur onder de 26°C gehouden, met behulp van droogijs. Vervolgens rijpt de jonge wijn voor 12 maanden op Franse eikenhouten vaten, waarvan 30% nieuw is. Het resultaat is een elegante wijn, die perfect in balans is en waarbij het fruit benadrukt wordt. De wijn is donker-rood/paars van kleur, met veel zwarte bessen en bramen in de neus, gecompleteerd door aardse tonen. Het is een vol glas wijn met diepte en lengte waarin de tannines niet excessief zijn.





DE CHAMPAGNESTREEK ZO MOOI EN ZO DICHTBIJ!

Eventjes weg uit eigen land.....

In de herfst kleuren de heuvels vol wijnstokken in de Champagnestreek oranje, rood, bruin en geel. Als de herfstzon erop schijnt is het er betoverend mooi. De gastvrijheid van de champagnehuizen en wijnboeren is aangenaam, zeker met een heerlijk glas champagne in je hand!



De Champagnestreek ligt in het noorden van Frankrijk, zo'n 150 kilometer ten oosten van Parijs en zo'n viereenhalf uur rijden vanaf Utrecht. Een echte bestemming voor een korte vakantie.

Er is een ruime keuze in hotelkamers, zowel in de steden Epernay en Reims als in de dorpen rondom.

Eenmaal aangekomen zijn er diverse mooie routes te rijden. De mooiste routes zijn met de borden 'Routes du Champagne' goed aangegeven. En als je meer van fietsen houdt, dat kan heel goed in deze streek want de heuvels zijn niet al te steil.

Op de website www.tourisme-en-champagne.nl/route-van-de-champagne staan zes routes die allemaal de moeite waard zijn. Ze leiden je naar de mooiste dorpen, langs meren en rivieren, middeleeuwse stadjes, kastelen, kerken en uitgestrekte valleien vol met wijnstokken.

De ontvangst bij de champagnehuizen en wijnboeren die hun deuren openen voor een bezoek is uiterst gastvrij. Tijdens zo'n bezoek geven ze u met passie uitleg over hun werk. Zo'n bezoek eindigt natuurlijk altijd met een proeverij waarna u ongetwijfeld ook wat flessen kunt kopen. Sommige champagnehuizen ontvangen alleen op afspraak, maar er zijn ook huizen die de hele dag mensen ontvangen. Ook kleinere champagneboeren stellen hun kelders open voor publiek.

Er valt veel over de streek te vertellen. We lichten er een paar hoogtepunten uit waar u langs komt als u een van deze routes volgt. Maar laten we ons eerst even concentreren op de wereldberoemde wijn die ervandaan komt.

DE MONTAGNE DE REIMS

De naam van deze regio binnen de champagne maakt al duidelijk dat hij rondom de stad Reims ligt, namelijk ten zuiden ervan. De hier voornamelijk aangeplante pinot noir druif, die samen met de chardonnay en de pinot meunier in champagne worden gebruikt zorgt voor de rondheid en gestructureerdheid van de bubbel. Het is een prachtig glooiend landschap waarin u natuurlijk de stad Reims vindt, maar ook het dorpje Hautvillers waar de champagne haar oorsprong vindt.

Reims is een koninklijke, nee zelfs keizerlijke stad. Hier werden in de Cathédrale Notre-Dame bijna alle Franse koningen en zelfs keizer Napoleon gekroond. Het is hét symbool van de stad en staat op de werelderfgoedlijst van Unesco. Deze imposante kathedraal heeft een prachtig roosvenster, gebrandschilderde ramen en mooie wandtapijten. Na de Eerste Wereldoorlog werd de dertiende-eeuwse kathedraal gerenoveerd. Als u van nog meer oude en voorname gebouwen bezoeken houdt, dan zijn er nog het Palais de Tau, het bisschoppelijk paleis; maar ook de romaanse Basilique Saint-Rémi, een bouwwerk uit de 12e eeuw, dat onderdeel is van het naastgelegen koninklijke klooster, het vierde gebouw in Reims dat op de lijst van UNESCO staat. In dit

EVEN EEN PAAR WETENSWAARDIGHEDEN:

- Alléén de bruisende wijnen 'le champagne' die uit de 'la Champagne' streek komen, mogen champagne heten. Alle andere bubbels mogen niet zo genoemd worden.
- De champagnewijngaarden zijn verdeeld in vier streken: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côtes des Bar.
- Zeven dorpen in de streek mogen de benaming 'grand cru' op hun flessen plakken
- 42 dorpen mogen de benaming 'premier cru' gebruiken.
- In totaal zijn er zo'n 300 champagnehuizen die samen meer dan 15.000 verschillende champagnes produceren.
- Champagne wordt gemaakt van drie bekende druivenrassen namelijk: de pinot noir, de pinot meunier en de chardonnay. Maar champagne mag ook gemaakt worden van arbanne, petit meslier, pinot blanc, pinot gris (deze vier zijn ongeveer 0,5% van de aanplant)
- In de meeste champagnes worden de drie druivensoorten geblend.
- Wanneer er op het etiket van de champagne vermeld wordt dat het om een 'blanc de blancs' gaat, worden enkel chardonnaydruiven gebruikt.

koninklijke klooster vind je het Musée Saint-Rémi met archeologische en kunstschaten.

Daarnaast vind je in Reims natuurlijk veel bekende champagne-huizen die je kunt bezoeken. Wij bevelen u een wat onbekender huis aan, dat ook op de werelderfgoedlijst staat van de Unesco, namelijk het huis G.H. Martel & Co. Dit champagne-huis werd gesticht in 1869 en is in 1979 aangekocht door de familie Rapeneau van het champagne-huis Ernest Rapeneau uit Épernay. Deze familie bezit 300 hectare eigen wijngaarden, verdeeld over de hele champagne regio, een uitzondering. De meeste champagnehuizen kopen hun druiven bij wijnboeren op en bezitten wel eigen wijngaarden, maar niet zo'n groot oppervlakte. De historische kelders van Martel liggen aan de 17, rue des Créneaux in de stad Reims. U kunt er zonder afspraak terecht. Voor meer info: www.champagnemartel.com/visites



ERNEST RAPENEAU
CHAMPAGNE BRUT



ERNEST RAPENEAU
CHAMPAGNE ROSE



ERNEST RAPENEAU
CHAMPAGNE DEMI-SEC



VALLÉE DE LA MARNE

De naam zegt het al, hier liggen de wijngaarden vooral dichtbij de rivier de Marne. Dit is voornamelijk het gebied van de twee pinots. Afhankelijk van waar in de vallei vind je meer pinot noir of meer pinot meunier. De pinot meunier geeft vooral de fruitcomponent aan de champagne. Het worden voornamelijk frisse fruitige wijnen, maar zeker niet zonder finesse en complexiteit. Langs de rivier vind je veel idyllische plekjes om uit te stappen en met een heerlijke croissant en een glas champagne in de hand van het uitzicht te genieten. Want de champagnes uit de Marne-vallei passen uitstekend bij dit type patisserie.

Dichtbij de rivier de Marne en tussen de twee champagnesteden Reims en Épernay in, ligt het mooie dorpje Hautvillers. Het doet dankzij de smalle straatjes met de ijzeren uitgangsborden en de ouderwetse huizen heel schilderachtig aan. Hautvillers is vooral bekend om Dom Pérignon, de monnik die in de abdij Saint-Pierre d'Hautvillers leefde. Deze abdij had een grote reputatie op het gebied van wetenschap. Hier werd Dom Pérignon in 1688 aangesteld als keldermeester. In zijn tijd was de vergisting van wijn in de fles, die de mousserende wijn veroorzaakt, een enorm probleem voor de wijnbouwers. Als het weer kouder werd in de herfst, stopte soms het gistingsproces voordat alle te vergisten suiker in de wijn in alcohol was omgezet. Als deze wijn in dit stadium werd gebotteld, werd het letterlijk een tijdbom. Wanneer het weer in de lente warmer werd, begon de nog aanwezige gist in de fles weer te werken en werd kooldioxide geproduceerd. Dit veroorzaakte op zijn minst uit de fles ploppende kurken maar ook vaak ontploffende flessen. Dit was natuurlijk gevaarlijk in de kelders. Dom Pérignon trachtte deze ongecontroleerde fermentatie te voorkomen en voerde een aantal verbeteringen in, die nu nog steeds worden gebruikt, zoals het uitgebreid vermengen van wijn van verschillende wijngaarden.

"IK DRINK SLECHTS CHAMPAGNE BIJ TWEE
GELEGENHEDEN. ALS IK VERLIEFD BEN EN
ALS IK NIET VERLIEFD BEN"

Coco Chanel

CÔTE DES BLANCS

De naam van deze regio in de champagne zegt het eigenlijk al: hier staan voornamelijk chardonnay-druiven. Champagnes, afkomstig uit deze regio zijn voornamelijk zijdezacht en mineralig. De ondergrond bestaat voornamelijk uit krijtrotsen die de Romeinen al gebruikten om er grotten in te maken om voedsel te bewaren. Momenteel liggen er miljoenen flessen champagne voor de tweede vergisting op fles wat de fijne bubbels in de wijn veroorzaakt.

Ten noorden van de Côte des Blancs ligt Épernay, het centrum van de champagneproductie. Reims mag dan wel de hoofdstad van de streek zijn, toch beschouwen velen Épernay als de eigenlijke champagnehoofdstad. Épernay ligt aan de oevers van de Marne en staat vol imposante 19de-eeuwse architectuur, maar de trekpleister van de stad is de Avenue de champagne, waarlangs veel wereldberoemde champagnehuizen staan. Aan beide zijden van deze Avenue kunt u zich vergapen aan prachtige gebouwen. Veel van deze gebouwen werden opgetrokken met de expliciete bedoeling om indruk te maken op de Franse koninklijke familie. En dat deden ze, laat staan wat voor indruk ze op de 'gewone burgers' achterlieten. Onder de wijnhuizen werd een gangenstelsel wijnkelders gebouwd van in totaal maar liefst zo'n 100 kilometer lang!

Het spreekt voor zich dat je aan deze Avenue een aantal champagne-huizen kunt bezoeken. Sommigen zijn open voor publiek, bij anderen moet je een afspraak maken. Kijk dus altijd even op de website van een champagne-huis dat je graag wil bezoeken.



CÔTES DES BAR

De Côte des Bar is de meest zuidelijke champagnestreek. Het ligt in het departement Aube en grenst aan de Bourgogne. Het is ongeveer 2 uur rijden vanaf Reims. Vroeger was dit het lelijke eendje van de champagne regio want er zaten geen grote champagnehuizen. De druiven werden meestal verkocht aan de grotere huizen in en rondom Reims. De opbrengsten waren lager en dus was ook de grond goedkoper. Begin 1900 hebben de grote producenten in de regio Reims zelfs geprobeerd om de Aube zijn officiële classificatie van champagnestreek te ontnemen. In de 21ste eeuw zijn er nu vooral experimentele boeren die minder traditioneel werken. Boeren ook die hun eigen champagne maken en geen druiven meer leveren aan de grote champagnehuizen. Een prachtige streek om doorheen te rijden als je de tijd hebt. Stap eens binnen bij zo'n wijnboer die hier een 'dégustation' aanbiedt. Je zult aangenaam verrast zijn.

HET MAKEN VAN CHAMPAGNE IS EEN BIJZONDER EN SPANNEND PROCES. WAT GEBEURT ER ALLEMAAL?

De handmatige oogst is ergens tussen half september en begin oktober. De druiven worden zo snel mogelijk geperst. Dit gebeurt in 2 vergistingen: het sap (de most), dat je van de eerste vergisting krijgt noemen we cuvée. Daarna wordt de druivenmassa omgeschept en volgt de tweede vergisting. Dit sap heet de taille. Het sap van de cuvée levert zeer fijne wijnen op; de most van de taille zorgt voor wijnen met intense aroma's.

Dan staat de most tussen de 12 en 24 uur stil. Dan zinken stukjes schil, pitten en andere vaste deeltjes naar de bodem. Na het scheiden van het zuivere druivensap wordt dit overgebracht naar stalen tanks voor de alcoholische vergisting. Hierna worden de stille wijnen van de chardonnay, pinot noir en pinot meunier gemengd en gebotteld. Dit mag vanaf 1 januari na de oogst.

Nu begint de tweede gisting op fles met het toevoegen van een suikermengsel en gist. Elk champagnehuis heeft hier haar eigen recept voor. De fles krijgt een tijdelijke kroonkurk. De flessen worden dan minimaal 15 maanden horizontaal boven elkaar opgeslagen in de kelder om te rijpen. Tijdens deze tweede gisting ontstaat er extra alcohol en koolzuur. Nu komen dus de bubbels in de wijn. Hierdoor ontstaat er ook een bezinsel van gistcellen die uit de fles moet worden gehaald. Dat gebeurt door remuage, handmatig of machinaal. De champagneflessen worden hierbij schuin naar beneden geplaatst. Ze worden regelmatig gedraaid, geschud en telkens wat schuiner gezet. Uiteindelijk staan ze helemaal met de hals naar beneden en is het bezinsel in de hals van de fles gezakt. Tijdens de dégorgement wordt het bezinsel verwijderd.

Met een liqueur de dosage wordt het laatste smaakaccent aan de champagne toegevoegd. Deze kleine hoeveelheid likeur bestaat meestal uit rietsuiker die in een wijn naar keuze is opgelost. De hoeveelheid suiker bepaalt of de champagne extra brut, brut, extra dry, sec, demi-sec of doux wordt. Brut nature betekent dat er geen tot drie gram suiker is toegevoegd. Na de dosage volgt de bouchage: de definitieve kurk gaat erop en de fles wordt bruikbaar gemaakt. De champagne wordt nog enkele maanden bewaard in de kelder waarna er een etiket op wordt geplakt.

ONBEKEND MAAR NIET ONBEMIND

DURIF

De meeste consumenten zegt de naam durif niets, maar van het Californische synoniem ervoor, petite sirah, hebben miljoenen mensen gehoord. Hoe de petite sirah aan zijn naam is gekomen, blijft een mysterie. Niets aan deze druif is namelijk echt klein. En met de edele syrah uit het Rhônedal heeft hij niets te maken, behalve dan dat hij eveneens uit de zuidoosthoek van Frankrijk afkomstig is.

De variëteit is vernoemd naar Dr. Francois Durif. Deze kweker was in 1880 op zoek naar een druif die meer resistent was tegen meeldauw. Zo'n druif werd uiteindelijk gevonden en vernoemd naar Dr. Francois Durif zelf. De durif werd veelvuldig aangeplant in met name het zuiden van Frankrijk. Gebieden als de Ardèche en de Isère bleken ideaal voor de aanplant van durif. De druif werd in deze gebieden getolereerd maar nooit aanbevolen. Durif gold altijd als een tamelijk platvloerse variëteit, die overeenkomstige wijn geeft. Door een veranderde vraag bij consumenten raakte de druif uit de gratie en uiteindelijk verdween de druif uit geheel Frankrijk.

Buiten Frankrijk gaat het een stuk voorspoediger met de durif. Met name Californië en de warmere streken in Australië hebben een niet onaanzienlijk areaal aan durif aanplant. Hier gedijt hij het beste in de koelere wijngaarden van onder andere Monterey en San Joaquin. Toch zal men de naam durif zelden aantreffen. Als petite sirah gaat de durif hier door het leven. De naam doet vermoeden dat de druif direct verwantschap is met de syrah. Maar dat ligt toch wat genuanceerder; eerdere DNA-analyses hebben aangetoond dat de druif een kruising is tussen de peloursin en de syrah druif.

Ook in Napa staat de petite sirah aangeplant en dan vooral in die wijngaarden die te warm zijn voor cabernet sauvignon. Petite sirah geeft hier echter krachtige wijnen met een diepe kleur die zolang ze jong zijn aardig wat tannine bevatten en die, als ze de kans krijgen, wellicht beter ouderen dan heel wat andere wijnen. Mede door het vrij hoge tanninegehalte kan petite sirah zeer goed ouderen. In zeer goede jaren kan petite sirah wel meer dan 20 jaar ouderen op fles!

ALVI'S DRIFT

Een wijn die onder andere verkregen wordt uit durif, is de 221 Special Cuvée Red Blend van het wijnhuis Alvi's Drift. Voor deze speciale cuvée worden alleen de beste druiven met de hand geselecteerd en geplukt in de vroege ochtend om er voor te zorgen dat de druiven koel en in perfecte trossen aangeleverd worden in de wijnkelder. De druiven worden ontschuld en elk druivenras wordt apart gevinifieerd. En dat zijn er een aantal, want deze

wijn noemen ze bij Alvi's Drift zelf de châteauneuf-du-pape van Zuid-Afrika. Afhankelijk van het druivenras rijpt een deel van de jonge wijn op vaten van Frans en Amerikaans eikenhout. De rest rijpt in roestvrijstalen tanks. Door deze wijnen te blenden, ontstaat er een harmonieuze combinatie van complexiteit en fris fruit. De blend bestaat uit 39% shiraz, 20% cabernet sauvignon, 16% pinotage, 10% grenache, 5% durif, 5% petit verdot en 5% viognier.





WINNENDE WIJNEN

Wereldwijd zijn er vele competities, wijnbladen en wijncritici die wijnhuizen en wijnen beoordelen. Mooie punten of aanbevelingen in de gerenommeerde competities en van gerespecteerde critici kunnen helpen om een keuze te maken in het grote aanbod aan wijnen. In deze editie van de Wijnkenner lichten we drie wijnhuizen uit die met hun wijnen geweldige punten hebben gescoord.

BENGUELA COVE – TOP 100 WORLD'S BEST VINEYARDS

Nadat Penny Streeter het wijngoed in Walker Bay (Zuid-Afrika) zo'n 10 jaar geleden heeft aangekocht, gerenoveerd en hoofd wijnmaker Johann Fourie heeft aangesteld, sleept Benguela Cove met haar elegante cool-climate wijnen de ene na de andere award binnen. Zo behaalden dit jaar maar liefst vier wijnen het maximale aantal van 5 sterren in de Platters Wine guide, dé Zuid-Afrikaanse gids voor wijnen, en ontving de rest van de ingestuurde wijnen 4,5 ster. Ook in Nederland worden de wijnen gewaardeerd, bijvoorbeeld door Perswijn met vermeldingen in de Perswijn Top 100 en Rosé Wijnconcours.

Niet alleen de wijnen zijn geweldig, ook de plek zelf is geweldig om te bezoeken. Op het landgoed is een fantastisch restaurant met prachtige uitzichten, luxe vakantievilla's aan het water en een kunstgalerie waar je onder het genot van een heerlijk glas de mooiste kunstwerken kan bewonderen. Als toerist kan je verschillende tours doen: door de wijnkelder, de wijngaarden en een rondvaart over het water. Dit alles heeft ervoor gezorgd dat Benguela Cove is uitgeroepen als de nummer 53 in de top 100 World's Best Vineyards. Ongeveer 500 wijnkenner (waaronder journalisten, critici en sommeliërs) wereldwijd hebben gestemd op de mooiste bestemmingen en zo is deze prestigieuze lijst tot stand gekomen.

PELLEGRINO – ROBERT PARKER WINE ADVOCATE

Pellegrino maakt al sinds 1880 marsala en stille wijnen op het Italiaanse eiland Sicilië. Hiervoor hebben ze drie wijnhuizen: een historische kelder in de stad Marsala voor de marsala, een hypermodern wijnhuis net buiten de stad voor de stille wijnen en één op het vulkanische eilandje Pantelleria. Op dit kleine eilandje, gelegen tussen Sicilië en Tunesië worden fantastische dessertwijnen, passito's, gemaakt van de zibbibo, de lokale naam voor de muscat d'Alexandrië.

De NES is zo'n passito de pantelleria. NES betekent wonder en dat is een zeer toepasselijke naam voor deze wonderbaarlijke wijn. Vond ook Robert Parker Wine Advocate. Robert Parker is één van de grote namen als je het over wijncritici hebt. De fameuze Robert Parker zelf is in 2019 op 71-jarige leeftijd met pensioen gegaan, maar nog steeds is het tijdschrift met de punten en proefnotities zeer toonaangevend.

De NES heeft van the Wine Advocate een mooie 93/100 punten gekregen en wordt daarmee geclassificeerd als een outstanding wine, één met veel complexiteit en karakter. Geprezen worden de heerlijke aroma's, dat de wijn niet te zoet of plakkerig overkomt en de mineraliteit in de lange, volle afdronk.



#53



NES

PASSITO DI PANTELLERIA 2021



PELLEGRINO
1880

ANDELUNA –TIM ATKIN

Andeluna is een boutique winery, gelegen bij het dorpje Gualtallery, bij Tupungato, Mendoza (Argentinië). Deze regio wordt algemeen gezien als één van de beste gebieden in Argentinië voor het maken van kwaliteitswijn. En kwaliteitswijnen maakt Andeluna. Op een hoogte van 1.300 meter, op glooiende hellingen aan de voet van het Andesgebergte, maken zij prachtige wijnen van onder andere malbec, torrentés, maar ook van cabernet franc.

Dat is ook erkend door Tim Atkin. Tim Atkin, Master of Wine, is één van de meest gerenommeerde wijncritici. Atkin beoordeelt niet alleen wijnen, maar bezoekt ook landen en gebieden om daar een jaarlijks special report over te schrijven. Daarin staat, naast beoordelingen van winery's en hun wijnen, ook inzichten en trends in het land.

Dit jaar heeft Tim Atkin met zijn team in Argentinië duizenden wijnen geproefd van bijna 400 winery's en in zijn report beschrijft hij de 1.391 wijnen die meer dan 90 punten hebben verdiend. 136 wijnen scoorden meer dan 95 punten, waaronder ook de Pasionado Cabernet Franc van Andeluna. En niet alleen deze wijn werd gewaardeerd, Andeluna als wijnhuis werd geclassificeerd als first growth en behoort volgens Atkin dus tot de 25 allerbeste wijnhuizen van Argentinië. Een geweldige prestatie!



ANDELUNA PASIONADO CABERNET FRANC

Een krachtpatser van het wijnhuis Andeluna en niet voor niets zeer goed beoordeeld door Tim Atkin.

De druiven voor deze Pasionado komen van het eigen wijngoed, van wijngaarden op 1300 m hoogte. Kenmerkend hier is het grote verschil tussen dag- en nachttemperatuur. De trossen rijpen zo veel geleidelijker en het fruit behoudt al zijn aroma's. De opbrengst is zeer laag: slecht va. 30 hl/ha.

De druiven worden met de hand geoogst, op het moment dat de druiven volmaakt rijp zijn, doorgaans medio april. En dan volgt een handmatige selectie, druif voor druif. In de vroege ochtend spoeden de plukkers zich naar de wijngaard, op het moment dat het in de wijngaard nog niet extreem warm is. De druiven worden zo snel mogelijk naar de kelders gereden om te voorkomen dat zij al in de wijngaard spontaan beginnen te gisten.

Deze Andeluna Pasionado Cabernet Franc heeft een intens rode kleur, heldere, zuivere aroma's, die zo karakteristiek zijn voor cabernet franc die op grote hoogte is verbouwd: aroma's die nog het meeste doen denken aan ñora peper, chili peper, mint, eucalyptus, tomatenblad, basilicum, tijm en papaja. In de mond is deze Pasionado Cabernet Franc zeer vol en intens van smaak, romig van textuur en een geweldige afdrank. Een wijn om stil bij weg te dromen of juist om over te praten, in gezelschap.



Tim Atkin MW



Wijn en kaas zijn een onafscheidelijk duo!

De honderden verschillende kazen hebben ieder een eigen karakter en smaak. Vandaar dat er ook zoveel combinaties mogelijk zijn met wijn. Om jullie een beetje wegwijs te maken in het grote "kaasbos" staan hieronder een aantal mogelijkheden om een kaasplank te combineren met wijn.

Het is belangrijk om de kazen een uurtje van tevoren uit de koelkast te halen, zodat de smaak helemaal los komt. Bij een klassieke samenstelling bouw je een kaasplank op van zacht romig naar stevig. Voor iedere kaas gebruik je een eigen mesje. Leg de kazen in de vorm van een uurwerk neer en proef eerst de zachtste kazen. De combinatie met broodsoorten die geen uitgesproken smaak hebben is prima. Het gebruik van boter is gewoon een persoonlijke voorkeur. Daarnaast passen zure vruchten en noten bij milde aromatische kaassoorten. Augurkjes, uitjes en olijven horen bij krachtige kazen. Tomaatjes, lente-uitjes en radijsjes combineren met vele kaassoorten. Zoete vruchten en pikante blauwschimmels vormen een goed huwelijk. De witschimmels zoals brie, camembert en mozzarella smaken mild en zijn ongeschikt voor zware rode wijnen. De wijnen worden namelijk zuurder en strenger van smaak. Fruitige rode wijnen met weinig tannine passen goed, zoals een Cru uit de Beaujolais, lichte merlots en pinot noirs. Ook witte fruitige wijnen van bijvoorbeeld chardonnay, viognier en chenin blanc combineren goed.

Geitenkaas heeft een wit zuivel en is licht verteerbaar. Een belangrijk onderdeel bij geitenkazen is het indrogen. Een jong zacht geitenkaasje van bijvoorbeeld 180 gram weegt na twee maanden nog maar 50 gram en is pikant van smaak geworden. De droge structuur van geitenkaas vraagt om frisse droge witte wijnen van bijvoorbeeld de sauvignon blanc druif. De smaak van schapenkaas loopt van zacht en kruidig, vol romig tot zoet en pikant. Daardoor

passen hier prima volle rode wijnen bij.

Bij roodflora- of roodkorstkazen kunnen de wijnen variëren van droge rosé, mousserend, droog wit tot fruitige rood. Bijvoorbeeld een Reblochon uit de Franse Savoie is mild, nootachtig en licht pikant van smaak. Goede begeleiders zijn een crémant d'alsace, een sauvignon touraine of een beaujolais villages.

Blauwschimmelkazen variëren in smaak van zacht en smeug tot scherp, zout en pikant. Hierbij passen rijpere witte wijnen, witte wijnen met een zoetje, stevige rode wijnen en rode port. Bekende voorbeelden zijn blue stilton met port en roquefort met sauternes of een muscat de rivesaltes.

Halfharde kazen hebben een stevige structuur en rijpen twee maanden of langer. Zij zijn een grote kaasfamilie en komen van koemelk, schapenmelk en geitenmelk. Enkele voorbeelden zijn morbier, kernhem, bastiaanse blauw en passendale. Harde kazen hebben een stevig zuivel en zijn minstens twee maanden oud. In Nederland en België worden de kazen bedekt met een coating waarin vloeibaar plastic is verwerkt, die zuurstof doorlaat en beschermt. In Frankrijk en Zwitserland gebruikt men meer natuurkorsten en in Italië, Spanje en Portugal worden de korsten vaak ingewreven met olijfolie en bijvoorbeeld paprika om schimmels te weren. Halfharde en harde kazen combineren vaak goed met houtgerijpte witte en volle rode wijnen (chardonnay met houtlagering, valpolicella ripasso, carménère, saint-emilion).

Het belangrijkste blijft natuurlijk het genieten van zowel de kaas als de wijn.

Met vriendelijke wijngroet

Michel van Tuil
www.drankenstudie.nl



WIJNWIJS ONVERSTERKTE ZOETE WIJNEN

Voor zoete wijnen wordt doorgaans de term ‘dessertwijnen’ gebruikt. Dat is deels terecht want er zijn fantastische combinaties te maken tussen zoete wijnen en mooie desserts. Maar de term impliceert ook dat deze wijnen uitsluitend geschikt zijn om na het diner te drinken. En niets is minder waar. De wereld van zoete wijnen is misschien wel net zo divers als die van droge wijnen. En daardoor zijn er ook enorm veel combinaties te maken. Kortom, de categorie is bijzonder veelzijdig, zowel in herkomst en soorten, maar ook in gebruiksmomenten én gebruiksmogelijkheden.

VINIFICATIE ZOETE WIJNEN

Er zijn verschillende methoden om een zoete wijn te verkrijgen. In de basis is het een wijn met een aanzienlijke hoeveelheid restsuiker. Dit restsuiker is vrijwel altijd afkomstig uit de suikerrijke druif zelf, er wordt geen suiker toegevoegd om de wijn zoet te krijgen. De suiker in zoete wijnen maakt de wijn minder stabiel en gevoeliger voor gisting in de fles. Men voegt ten opzichte van droge witte en rode wijnen meer zwavel (sulfiet) toe om dit te voorkomen.

Zoete wijnen laten zich in de basis indelen in twee categorieën, met binnen de categorie vele variaties:

VERSTERKTE ZOETE WIJNEN (15-20% ALC.)

Bij deze categorie wordt tijdens de gisting (wijn) alcohol toegevoegd zodat de gisting stopt en er restsuiker overblijft in combinatie met het hoge alcoholgehalte. Dit proces waarbij de fermentatie van de most gestopt wordt heet mutage.

• Vins doux naturel

Als het totaalgehalte aan alcohol ongeveer gelijk is aan het alcoholgehalte dat bij natuurlijke gisting ontstaan zou zijn (15 - 18% alc.), heet de wijn vin doux naturel. Voorbeelden: muscat de Rivesaltes, rasteau, muscat de Beaumes-de-Venise, banyuls, maury en marsala

• Versterkte zoete wijnen

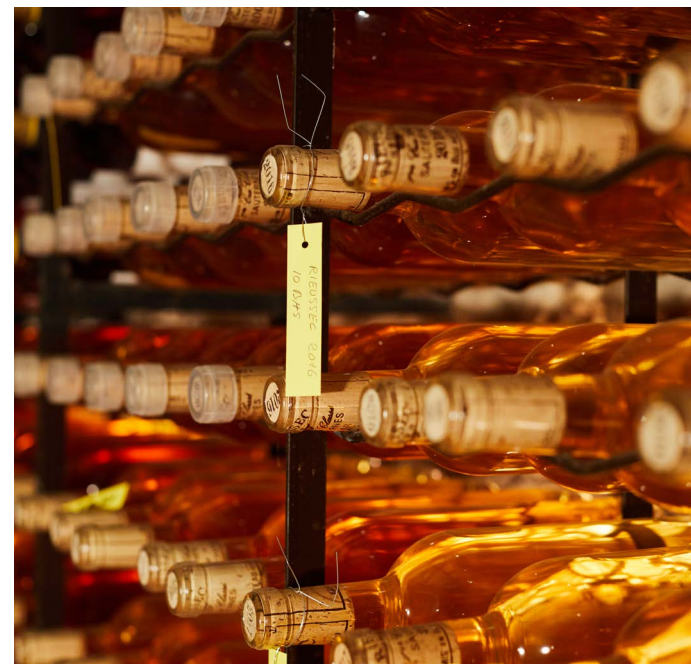
Het grote verschil met vin doux naturel is dat er bij versterkte wijnen meer alcohol toegevoegd wordt dan tijdens de natuurlijke gisting zou zijn ontstaan. Voorbeelden: port, madeira, sherry

ONVERSTERKTE ZOETE WIJNEN (9-15% ALC.)

Gistcellen worden inactief bij een alcoholpercentage van circa 15%, een te lage temperatuur, wanneer de

most een extreem hoge suikerconcentratie heeft (ijswijn) of wanneer er zwavel (sulfiet) wordt toegevoegd. Het gevolg is dat suikers niet meer omgezet kunnen worden in alcohol en er restsuiker overblijft.

- Zoete wijnen van druiven met edele rotting (pourriture noble)
- Zoete wijnen van laat geoogste druiven
- Zoete wijnen van bevroren druiven
- Zoete wijnen van ingedroogde druiven
- Zoete mousserende wijnen



Zoete wijnen van druiven met edele rotting (pourriture noble)

Voorbeelden: sauternes, monbazillac, coteaux du Layon, trockenbeerenauslese, tokaj. Bij edele rotting worden de druiven pas geplukt nadat ze zijn aangetast door de Botrytis cinerea. Dit is een schimmel die zich voedt met wijnteenzuur en suiker. Doordat de schil poreus wordt, verdampt een groot deel van het vocht in de druif, waardoor het resterende sap zeer geconcentreerd en suikerrijk is. Bijzonder is het feit dat er ook aromavorlopers ontstaan, dit zijn chemische verbindingen die na vergisting specifieke aroma's geven aan de wijn. Dit maakt edelzoete wijnen zoveel complexer dan wijnen

van laat geoogste druiven. Edele rotting treedt slechts op als de klimatologische omstandigheden ideaal zijn, en vindt dus zeker niet overal en ook niet elk jaar in dezelfde mate plaats. De opbrengst van wijngaarden met edele rotting zijn extreem laag. Daarnaast plukt men in meerdere plukronden, zodat uitsluitend perfect aangetaste druiven worden geplukt. Dat is ook de reden dat dergelijke wijnen over het algemeen zeer kostbaar zijn. Dat is zeker het geval voor sauternes. Een voordeliger alternatief is monbazillac.

Zoete wijnen van laat geoogste druiven

Voorbeelden: jurançon, (beeren)auslese. Ook op andere manieren is het mogelijk druiven te oogsten met een hoger suikergehalte. Dit kan bijvoorbeeld door de druiven langer te laten hangen, waardoor ze indrogen aan de druivenstok (passerillage sur pied genoemd). Hierdoor verdampt een groot deel van het vocht in de druif, waardoor het resterende sap zeer geconcentreerd en suikerrijk is. Dergelijke wijnen worden vaak aangeduid met: vendanges tardives oftewel late harvest

Zoete wijnen van bevroren druiven

Voorbeelden: ijswijnen (eiswein). Wijnen gemaakt van bevroren druiven, dat is ijswijn in een notendop. De druiven dienen in bevroren toestand (om precies te zijn bij -8°) te worden geplukt, omdat ze ook in die staat moeten worden geperst. Binnen in de bevroren druif vindt een gedeeltelijk ontmenging plaats. Er ontstaan ijskristallen met heel weinig suiker en vloeibaar sap met meer suiker. Bij het persen van de bevroren druiven blijven de ijskristallen achter in de pers en

enkel het overgebleven, supergeconcentreerde en suikerrijke druivensap wordt opgevangen. Ijswijn heeft veelal een relatief laag alcoholpercentage, omdat gistcellen veel moeite hebben met het vergisten van most met een extreem hoge suikerconcentratie.

Zoete wijnen van ingedroogde druiven

Voorbeelden: passito, recioto, vin santo, vin de paille en px. Indrogen van druiven (genaamd: appassimento) kan zowel als de druif nog aan de stok hangt of in speciale droogruimtes na de pluk. Na de oogst worden de druiven in lage kistjes gelegd en start het indroogproces. De druiventrossen worden om de paar dagen omgekeerd om een homogene indroging te verkrijgen. Na indroging heeft de druif gemiddeld 75% van zijn gewicht (vocht) verloren. Als gevolg van de indroging neemt de suikerconcentratie in de druiven toe. Niet alle druivenrassen zijn geschikt om in te drogen. De schil moet dikker zijn en de indroging mag niet ten koste gaan van een te groot verlies aan vocht: er moet een goede balans blijven tussen sap, pit en schil.

Zoete mousserende wijnen

Voorbeelden: moscato d'Asti, brachetto d'Aqui. Deze wijnen ondergaan een tweede gisting, waarbij men het koolzuur niet laat ontsnappen en het resultaat een mousserende wijn is. De tweede vergisting wordt door afkoeling gestopt, wat resulteert in restsuikers in de wijn. De zoetheid van de wijn is dus op natuurlijke wijze ontstaan.





JULIÉNAS

Rijdend vanuit Macon draai je vanaf de D908 bijna vanzelf het schilderachtige plaatsje Vinzelles in om vervolgens via het evenzo prettige plaatsje Saint-Verand in Julié纳斯 aan te komen. Het plaatsje Julié纳斯 behoort tot één van de tien cru's van de Beaujolais en de wijnen van Julié纳斯 zijn net even wat krachtiger dan die bijvoorbeeld uit Fleurie en Chiroubles.

Volgens de overlevering is het plaatsje Julié纳斯 en haar wijnen vernoemd naar de Romeinse veldheer Julius Caesar en net zoals deze beroemde strateeg munten de wijnen uit Julié纳斯 ook uit in superlatieven; robuust, krachtig, *masculin* en voornaam. Dit alles mede vanwege het feit dat de bodem hier net iets anders is opgebouwd dan elders in de Beaujolais. Hier vindt men meer graniet in de bodem, met nogal wat alluvium. Juist dit geeft ook een bijzondere kracht aan de Julié纳斯 Beaujolais wijnen. Een kracht die geheel in stijl valt met die van de Romeinse keizer Julius.

Overigens is er ook een andere overlevering die stelt dat de naam Julié纳斯 komt van het kleine plaatsje Jullié. De samenvoeging van "Jullié en as" zou dan staan voor het eigendom van... In dit geval heeft Julius zijn naam gegeven aan het dorpje Jullié en is vervolgens Julié纳斯 geboren. Al met al vindt er in dit gebied al meer dan 2000 jaar wijnbouw plaats.

De wijngaarden van Julié纳斯 liggen op ongeveer 250-470 meter. De bodem is hier zeer divers en wordt hierdoor vaak gezien als het meest variabele wijngebied in de Beaujolais. Zo bestaat ongeveer 42% van de bodem uit blauwe steen, dat is kalksteen met een meer of minder uitgesproken blauwgrijze kleur. De kleur is afkomstig van de hoeveelheid zeer fijn verspreide plantaardige resten in de kalksteen. 3% van de diepere grondlaag bestaat hier uit graniet, en men vindt hier ook nog de nodige schist, miljoenen jaren geleden onder hoge druk samengeperste kleilagen. De wijngaarden van Julié纳斯 liggen op de hellingen van de Mont de Besset. En hebben een zuid, zuid-oostelijke ligging. Op dit moment,

voorjaar 2023, beslaat de wijngaard van Julié纳斯 ruim 568 ha en produceren zo'n 120 producenten niet minder dan vier miljoen flessen per jaar.

De AOC Julié纳斯 is één van de eerste AOC's van Frankrijk en in 1938 opgericht. De wijn moet minimaal 10% alcohol bedragen en de opbrengst mag niet meer dan 54 hl/ha zijn. Rode wijnen mogen alleen van gamay druiven gemaakt worden. Hoewel ergens anders weer te vinden is dat men tot 15% mag aanvullen met chardonnay, melon de Bourgogne of aligoté. Het draait in ieder geval om de gamay druif. Vier dorpen mogen hun wijnen verhandelen onder de naam Julié纳斯: Julié纳斯, Jullié, Emeringes en Pruzilly.

Net buiten Julié纳斯, aan de D17 richting Saint-Verand, liggen de wijngaarden van Laurent Perrachon. Het domaine Laurent Perrachon werd opgericht in 1877 door de familie Perrachon, echter in de geschiedenisboeken van de Julié纳斯 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.



Sinds hij het "Domaine des Mouilles" van zijn ouders overnam, heeft Laurent zijn energie altijd gericht op innovatie. Hij heeft de uitrusting van de familie gemoderniseerd, het aanplant areaal op het wijngoed vergroot en het volume dat rechtstreeks vanuit het wijngoed aan wijnliefhebbers wordt verkocht gestaag opgevoerd.

Tot zijn 20e bracht Laurent Perrachon, zoon en kleinzoon van wijnmakers, meer tijd door op het rugbyveld dan in de wijngaard. Sinds Laurent in 1988 zelf wijnmaker werd, heeft hij de rugbybal moeten laten vallen om zich op zijn vak te concentreren. Voordat Laurent met zijn vader Jacques ging werken, nam hij de tijd om de wereld van het wijn maken te leren kennen. Hij werkte op Château Ausone, waar hij na zijn schooltijd stage liep. Daarna werkte hij als barman in het Verenigd Koninkrijk in een wijnbar. Tenslotte reisde hij naar wijnhuizen in Zuid-Afrika en Californië. "Het is spannend om te zien wat anderen op verschillende plaatsen doen. Ik ben nieuwsgierig en bereid om nieuwe ideeën te omarmen."

Door te besluiten de familietraditie te volgen, heeft Laurent niet besloten stil te staan, integendeel. Elk jaar investeert hij in nieuwe apparatuur, in de verbetering van de kelders en in het toevoegen van nieuwe percelen aan het domein. Tegenwoordig wordt Laurent geholpen door zijn zonen en maken

zij 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.

PERRACHON JULIÉNAS ROCHE BLEUE

Afkomstig van een perceel van 3,75 ha groot, gelegen op de helling met een bodem van blauwe graniet. Intens robijnrood van kleur. In de neus, rood fruit en vooral ook veel florale aroma's. De smaak is mondvollend, stevig en vlezig en blijft lang na hangen voorzien van mooie tonen van rood fruit. Deze julié纳斯 kan 'jong' gedronken worden maar rijpt ook zeker 4-5 jaar na de oogst verder op fles.



PARELS UIT DE RHÔNEVALLEI

DE WIJNEN VAN DOMAINE DE LA VILLE ROUGE

DOOR CHARLOTTE VAN ZUMMEREN

Vele vakantiegangers zijn er deze zomer op weg naar het zonnige zuiden langs gereden: de Rhône, één van de grootste wijnstreken van Frankrijk. Tussen Vienne en Avignon ligt aan beide zijden van de rivier de Rhône de gelijknamige wijnstreek die zich uitstrekt over 250 gemeenten en zes departementen. Een grote jongen dus. De Rhône kent een noordelijk en een zuidelijk gedeelte. In het noorden speelt syrah de hoofdrol, in het zuiden grenache.

Domaine de la Ville Rouge ligt in het hart van het noordelijke gedeelte bij het plaatsje Mercurol. Het domaine is opgericht in 1919 door Paul Girard en is nog steeds in familiebezit. In het begin van de twintigste eeuw had het domaine slechts een paar hectare aan wijngaarden, inmiddels telt Domaine de la Ville Rouge twintig hectare wijngaarden in Crozes-Hermitage en Saint-Joseph, dit zijn twee Cru's met een lang verleden. Crozes-Hermitage is de grootste Cru, de wijnen van Saint-Joseph bestaan al sinds de 16e eeuw. Ze werden gedronken door de koningen destijds, de Jezuïeten gaven Saint-Joseph zijn huidige naam. Domaine de la Ville Rouge werkt dus duidelijk op historische wijngronden.

BIODYNAMIE

Een state-of-the-art vinificatiekelder én biodynamie kenmerken Domaine de la Ville Rouge. De wijnen zijn biologisch gecertificeerd sinds 2012. Ook is het bedrijf aangesloten bij Biodyvin, een biodynamische organisatie van wijnboeren die erop let dat iedereen zich aan de strenge richtlijnen houdt.

Anno 2022 staan Edgar en zijn zoon - oenoloog en wijnmaker - Sébastien aan het roer. Sébastiens vrouw is verantwoordelijk voor logistiek en administratie. Sébastien heeft een natuurlijk ecosysteem binnen de wijngaarden gecreëerd met honingplanten die bijen aantrekken, natuurlijke mest, hagen en vogelhuisjes.

Op het domaine wordt gewerkt met de bio-dynamische maankalender waar er bijvoorbeeld op fruitdagen wordt geoogst.

Door het vakmanschap van Edgar en Sébastien en het bio-dynamische werken zijn de wijnen van Domaine de la Ville Rouge strak, elegant en loepzuiver. De alcoholpercentages zijn vriendelijk en de wijnen passen in de hedendaagse milieuvriendelijke tred. En ze zijn bijzonder!



DE WIJNEN

DOMAINE DE LA VILLE ROUGE CROZES-HERMITAGE BLANC "NATHAN"

Een zeer zachte charmante, crémige en fruitige witte wijn – denk aan perzik – met een bescheiden alcoholpercentage van 12,5%. Deze biologisch-dynamische cuvée uit de Crozes-Hermitage is gemaakt van 60% marsanne en 40% roussanne van 40 jaar oude stokken. De druiven worden met de hand geoogst en de trossen worden vervolgens in zijn geheel geperst. De wijn rijpt 9 maanden op zijn eigen velletjes in eikenhouten vaten. Een zaligheid!



DOMAINE DE LA VILLE ROUGE CROZES-HERMITAGE ROUGE "TERRE D'ECLAT"

Een stevige wijn met veel structuur en zwart fruit. Een eetwijn! Een biologisch-dynamische rode wijn uit Crozes-Hermitage van 100% syrah van wijnstokken van tachtig jaar oud. Na een handmatige oogst worden de druiven op traditionele wijze gevinifieerd en de wijn rijpt gedurende 12 maanden op eikenhout. Een prachtig ronde, rijke wijn met een lange afdrank.



DOMAINE DE LA VILLE ROUGE SAINT-JOSEPH "POTIER"

Een strakke en elegante fruitige rode wijn met een satijnachtige structuur. Deze biologisch dynamische rode wijn komt Saint-Joseph. Gemaakt van 100% syrah afkomstig van wijnstokken van tachtig jaar oud. De wijn rust 12 tot 14 maanden op eikenhout. Een rijke, expressieve wijn met rood fruit en een vleugje tabak.

DRINKADVIES

De rode wijnen smaken licht gekoeld het beste. Leg ze een uurtje voor het drinken in de koelkast. De rode zijn heerlijk bij vleesgerechten en de BBQ. De Crozes Hermitage Blanc "Nathan" is verrukkelijk om zo te drinken en kan makkelijk gecombineerd worden met vis, kip en wit vlees.

WIJN AAN TAFEL



POMPOEN HERFSTSALADE MET KIP EN WALNOTEN

Bereiding

Snijd de kippendijen in stukjes en voeg peper en zout naar smaak toe. Verwarm in een koekenpan de olijfolie en bak daarin de kip en de blokjes pompoen. Regelmatig omroeren. Als de pompoen zacht begint te worden, voeg je de ui, knoflook, vadouvan, peper en zout en het sinaasappelsap toe. Meng dit goed en laat het in 5 tot 10 minuten beetgaar worden. Laat het afkoelen. Bereid de bulgur volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de bulgur los en laat deze afkoelen.

Maak een dressing van de witte wijnazijn, honing, olijfolie en zout. Schik de sla op vier borden, verdeel de bulgur en giet de dressing erover. Verdeel de pompoen met de gebakken kip, rode kool en walnoten over de salade.

Tip

Pompoen kun je invriezen. Blancheer de rauwe pompoen eerst 2 tot 3 minuten. Bij minimaal -18° is

de pompoen tot 12 maanden houdbaar. Gebruik bij voorkeur flespompoen. Deze bevat weinig zaadjes en vruchtvlees en is daardoor makkelijker te snijden dan een ronde pompoen.

Ingrediënten voor vier personen

400 g kippendijen
400 g flespompoen, schoongemaakt en in blokjes gesneden
2 el olijfolie
2 uien, in ringen gesneden
1 teentje knoflook, fijngesneden
6 g vadouvan
½ sinaasappel, alleen het sap
200 g bulgur
60 g rode kool, fijngesneden in reepjes
150 g gemengde sla
70 g walnoten
Peper en zout

Dressing

1 el witte wijnazijn
1 el honing
2 el olijfolie

Wijnsuggestie:

DOPFF AU MOULIN
GEWURZTRAMINER
TERRES EPICEES

Juist het licht exotische karakter van deze salade vraagt om een wijn met een meer expressief karakter. Zo heeft deze gewurztraminer een aromatische neus met hints van bloemen (wilde rozen), specerijen en tropisch fruit, zoals lychees. In de mond is de wijn buitengewoon krachtig en rijk van smaak, met veel structuur en een aangename rondheid. Een mooie combinatie met deze pompoen herfstsalade.



GESTOOFDE KIP MET MOSSELEN

Bereiding

Doe de blokjes kip in een schaal en vermeng met de cayennepeper, zout en bloem. Verwarm een eetlepel olie in een hapjespan waar een deksel op past. Bak de kippblokjes om en om twee minuten aan. Schep de blokjes uit de pan en voeg nog een eetlepel olie toe.

Roer het aanbaksel los en voeg de ui en knoflook toe. Fruit op zacht vuur twee minuten en voeg de tomatenblokjes toe. Leg de mosselen in de pan en zet het vuur hoog, schep de mosselen een minuut goed om in de tomaten en giet dan de wijn erbij. Zet het vuur weer lager en leg het deksel op de pan. Schep na vijf minuten de kippblokjes erdoor en stoof nog vijf à tien minuten in afgesloten pan tot de mosselen makkelijk los laten van hun schelp als je er aan trekt.

Bestrooi het gerecht op het laatste moment met gehakte peterselie

en geef er citroen bij. Lekker met rijst of brood en groene sla.

Ingrediënten voor vier personen

400 g kipfilet, in blokjes van 3 cm
mespunt cayennepeper
zout
1 el bloem
2 el olijfolie
2 uien, gesnipperd
2 tenen knoflook, gesnipperd
3 rijpe tomaten, in blokjes
1 kg mosselen, gespoeld en uitgezocht
1,5 dl witte droge wijn
handje peterselie, gehakt
1 citroen in vier parten

* Lees op pagina 31 meer over deze wijn.



Wijnsuggestie:

DOM. DE LA VILLE ROUGE
CROZES HERMITAGE BLANC
NATHAN BIO

Deze wijn rijpt negen maanden op de 'lie' in eikenhouten vaten en dat brengt de wijn prachtig in balans; rond en rijk met de nodige frisheid. Een geslaagde combinatie.

ITALIAANSE SUKADE MET TAGLIATELLE

Bereiding

Verwarm de oven op 120° C. Bestrooi de sukaade met peper, zout en bloem. Verhit drie el olijfolie in een braadpan en bak de sukaade rondom bruin.

Snijd de rode ui in halve ringen, de winterpeen en champignons in plakjes en pers de knoflook uit. Haal het vlees uit de pan en voeg twee el olijfolie toe aan het braadvocht.

Doe de ui, knoflook, winterpeen en champignons in de pan en bak twee minuten op middelhoog vuur. Voeg de tomatenpuree toe en laat ook dit even meebakken.

Leg de sukaade terug in de pan en voeg tomatenblokjes, rode wijn en kalfsfond toe, samen met de Italiaanse kruiden.

Laat het geheel met een deksel op de pan drie en een half uur garen in de oven.

Haal de pan uit de oven en laat de saus in 20 minuten zonder deksel op de pan iets inkoken. Trek het vlees met twee vorken uit elkaar. Kook ondertussen de tagliatelle volgens de beschrijving op de verpakking en schep deze met het vlees in een diep bord. Rasp er tot slot de parmezaanse kaas overheen.

Ingrediënten voor vier personen

1 kg sukaade
2 el bloem
5 el olijfolie
2 rode uien
2 teentjes knoflook
1 winterpeen
250 g champignons
15 g verse Italiaanse kruiden (tijm, rozemarijn, oregano)
800 g tomatenblokjes
70 g tomatenpuree
200 ml rode wijn
200 ml kalfsfond
400 g tagliatelle
100 g parmezaanse kaas
peper en zout



Wijnsuggestie:

BELPOGGIO ROSSO DI
MONTALCINO DOC

Deze Belpoggio Rosso di Montalcino met zijn zachte, kruidige smaak met veel rood fruit en zijn lange, zachte afdrank past zeer goed bij dit Italiaanse gerecht met sukaade en tagliatelle.

FAVORIETEN VAN DE REDACTIE



BOUKE WIJLENS
BLASON D'AUSSIÈRES

Domaine d'Aussières is gesitueerd in Corbières, een streek die al eeuwenlang bekend staat om haar voortreffelijke wijnen. De wijngaarden van het wijngoed zijn net achter de Mediterrane kustlijn van Narbonne gesitueerd en genieten van een verkoelende zeebries. Rhône variëteiten gedijen hier perfect en de Blason d'Aussières, een blend van syrah, grenache noir, mourvèdre, carignan en alicante-bouschet is daar een uitstekend voorbeeld van. Een heerlijke wijn voor de herfst, die aroma's van bramen, garrigue (waaronder tijm) en drop combineert met een zijdezacht mondgevoel. Heerlijk bij gegrild rood vlees, stoofschotels en beleggen kazen.



PATRICK VAN EGMOND
VENTISQUERO GREY GCM

Een blend moet beter zijn dan de som der delen. En dat is bij deze zeker het geval. Garnacha (grenache), carinena (carignan) en mataro (mourvèdre) uit het beste wijngedebiet van Chili, de Apalta vallei. De wijn was eigenlijk een experiment van de wijnmakers die ze instuurden naar een wijnjournalist, zonder het commerciële team bij Ventisquero op de hoogte te stellen. Dat leidde tot een zeer positief artikel over een wijn die officieel niet bestond, waarna toch maar besloten is de wijn op de markt te brengen. En het is echt een zeer geslaagde wijn. Erg elegant en complex, en perfect om jong en licht gekoeld te drinken bij bijvoorbeeld varkensvlees. Maar ik heb deze wijn ook eens geproefd terwijl hij al acht jaar oud was en toen was hij werkelijk fantastisch.



LINDA VAN AKKEREN
TAHBILK GRENACHE SHIRAZ
MOURVEDRE

Spannend! Een klassieke Rhône-blend (van grenache, syrah en mourvèdre), maar dan uit de andere kant van de wereld. En wel uit Nagambie Lakes, uit het zuidoosten van Australië. De familie Purbrick van wijnhuis Tahbilk kiest ervoor om wijnen te maken in de stijl van de 'oude wereld' en heeft vooral Rhône-druiven aangeplant, zowel wit als rood. Deze GSM is levendig en complex. Veel sappig rood fruit, maar ook kruidigheid en goeie tannines. Heerlijk op een herfstige avond, bij beef short ribs die urenlang gegaard zijn, in de oven of op de kamado. Of leg de fles nog even in de kelder en trek 'm over een jaar of 10 open..



JOKE HOLSTER
ALVI'S DRIFT – 221 – SPECIAL CUVÉE

Er is heel veel speciaal aan deze wijn, niet alléén de cuvée.

Dat heeft alles te maken met de 221: het rugnummer van de beroemde rugbyer en grootvader van Alvi. Hij zorgde voor het winnende doelpunt tijdens de wereld-kampioenschappen in 1928 toen voor het eerst de 'Springboks' wonnen van de onverslaanbare All Blacks uit Nieuw Zeeland. Ook is de Special Cuvée bijzonder omdat er zeven verschillende druivenrassen in gebruikt zijn, waarbij de shiraz de boventoon voert.



MIKE OVERVLIET
LORGERIL FAUGÈRES

Het zuiden van Frankrijk heeft bij mij altijd een streepje voor gehad; de slaperige, vaak goed verstopte dorpjes, het ongepolijste landschap en de geur van garrigue en landel. Ik houd ervan! Zo ook van deze Lorgèril Faugères, een wijn gemaakt van typische Rhône wijndruiven zoals grenache en syrah. Met als vreemde eend in de bijt, mourvèdre. Een heerlijk glas wijn voor zwoele zomeravonden maar even zo heerlijk in het najaar. Zeker in combinatie met gestoofde lamsschenkel. Deze Lorgèril Faugères is diep granaatrood van kleur, heeft een krachtige geur met aroma's van zwart fruit en tonen van vers gebrande koffiebonen. De wijn is mondverliefend van smaak, vlezig, met rijpe tannines en heeft een bijzonder lange afdrank.



ROBERT HANDJES
DOMAINE BRUNELY VACQUEYRAS

Een zeer fraaie wijn uit de zuidelijke Rhône vallei in Frankrijk en ook een mooi alternatief voor de steeds duurder wordende Chateauneuf-du-Pape wijnen, want Vacqueyras mag worden gezien als het lichtere broertje. Tenminste, zo valt te lezen in diverse wijnboeken maar tegenwoordig heeft Vacqueyras voldoende kracht van zichzelf. Neem nu deze Brunely Vacqueyras; de druiven worden allereerst deels met de hand geoogst en volledig ontsleelt en rijpen na de gisting gedurende zo'n 18 maanden in betonnen cuves. Dit om zoveel mogelijk fruittonen in de wijn vast te houden. Het geeft de wijn ook de nodige verfijning zonder aan kracht in te boeten. Deze Brunely Vacqueyras heeft een verfijnde geur met veel diepte en hints van zwart fruit. In de smaak treft men veel verfijning aan, boordevol fruit en veel structuur. Een prachtige wijn!



RHÔNE BLENDS



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 waardebbon.



1.

De wijndruif durif kennen we meer onder welk synoniem?

- A. Chardonnay
- B. Viognier
- C. Petite sirah



2.

De wijngaarden van Pouilly-sur-Loire zijn vermaard om de aanplant van sauvignon blanc. Toch staat hier ook nog een ander druivenras aangeplant die verkocht wordt als vin de pays:

- A. Gamay
- B. Melon de Bourgogne
- C. Chasselas



3.

Wijnland Portugal wordt door welke rivier met een lengte van ruim 1000 kilometer doorsneden?

- A. Taag
- B. Ebro
- C. Douro



4.

Het wijndorpje Sablet, gelegen in het Rhône dal, dankt haar naam aan welke grondsoort in de bodem?

- A. Zand
- B. Leem
- C. Vulkanische gesteente

5.

De wijnwereld kent veel vulkanische wijnregio's. Hoe heet de vulkanische berg op de Golan Hoogvlakte?

- A. Bar'on
- B. Damavand
- C. Ararat



6.

Het Italiaanse Cinqueterre brengt ook een dessertwijn voort, luisterend naar de naam:

- A. Passito di Cinqueterre
- B. Ranzo di Val d'Arroscia
- C. Sciaccheta

7.

Bardolino kent ook een rosé versie. Onder welke naam komen we deze tegen?

- A. Bardolino Rosado
- B. Bardolino Chiaretto
- C. Bardolino Negrar



8.

Direct ten zuiden van de Italiaanse havenstad Ancona vinden we de wijngaarden van:

- A. Colli Pesaresi
- B. Rosso Piceno
- C. Rosso Conero



9.

Welk druivenras wordt altijd in één adem genoemd met Franken?

- A. Silvaner
- B. Huxelrebe
- C. Trollinger



10.

Welk Duits wijngedebiet vinden we in het dal van de Elbe?

- A. Saale & Unstrut
- B. Sachsen
- C. Thüringen



MEEDOEN?

Stuur uw oplossing vóór **16-10-2023** 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 waardebbon.

De antwoorden van de prijsvraag in de afgelopen zomereditie:
A,B,B,A,C,A,C,C,B,C



Mevrouw Aalpol en haar man zijn de winnaars van de wijnquiz van de afgelopen editie. Zij heeft de waardebbon inmiddels in ontvangst mogen nemen bij Mitra Nieuwkoop in Oosterhout.



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 sommeliers, 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 '23

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.



RETAIL

Zondag 29 oktober '23

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.



HORECA

Maandag 30 oktober '23

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.