

WIJN KENNER

Piëmont;

Wijngaarden aan de voet van de Alpen

Tara project in Chili;

Wijnbouw zonder grenzen

Hollandse herfst vraagt om Saint-Chinian

Portugees familiebedrijf Quinta de Chocapalha;

Houdt vast aan Zwitserse oorsprong

Colofon

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

Hoofdredacteur

Mike Overvliet

Redactie

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

Vormgeving en druk

OCC Crossmedia

Oplage

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

Copyright

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

De Wijnkenner supports WIM



Genet van wijn,
maar drink met mate



De beste wijnen bij een winters
stoofpotje - pag. 35



'Koop en drink Afrikaanse wijn'
- pag. 10

Beste wijnliefhebber,

Op het moment van verschijnen van deze Wijnkenner heeft de herfst haar intrede gedaan in ons land. Eerst voorzichtig met mooie nazomerse temperaturen. De herfst is altijd de periode voor mooie, robuuste wijnen waar we heerlijk bij weg kunnen dromen. De Italianen hebben het dan over vino meditazione, een wijn om als het ware bij te mediteren en heerlijk bij weg te duiken en zij bedoelen dan vaak Barolo. Piëmont is het gebied van de Barolo en op pagina 24 & 25 leest u alles over dit mystieke wijngebied aan de voet van de Alpen.

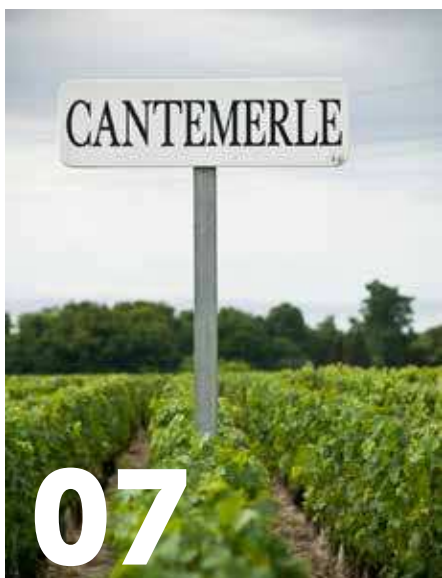
Ook Italië, maar dan verder zuidwaarts, is de streek Bolgheri. Een streek bekend om haar 'super Tuscans'; wijnen niet alleen afkomstig van sangiovese maar ook van cabernet sauvignon en merlot. Om er maar een paar te noemen. Vroeger kwamen hier tafelwijnen vandaan, met exorbitant hoge prijzen. Kostbare wijnen zijn er nog altijd, maar er zijn ook vriendelijke geprijsde Bolgheri wijnen. Die van Viticcio bijvoorbeeld. U leest er alles over op pagina 29.

En zo is deze Wijnkenner weer een goed gevuld magazine met uiteraard ook weer de vaste rubrieken. Onze vaste columnisten Niek Beute en Michel van Tuil laten van zich horen, er is de receptenpagina met gerechten voor de herfst en er is de wijnquiz om lekker je tanden in te zetten. Al dan niet vergezeld van een mooi glas klassieke Bordeaux zoals beschreven vanaf pagina 7.

Wij wensen u ook dit keer weer veel leesplezier.

Hans Olde Monnikhof

INHOUD



Rubrieken De Grote Hamersma Wijnen **14** | Onbekend maar niet onbemind **16** |

Wijnklets met Michel van Tuil **22** | Ook van druiven maar geen wijn **23** | | Wijnwijs; Piëmont **24** |

Recepten **30** | Column Niek Beute **32** | Favorieten van de redactie **33** | Wijnquiz **34** |

De perfecte combinatie **35**

Achtergronden Ventisquero's Tara project **4** | Bordeaux **6** | Alvi's Drift steunt de school-
kinderen **10** | Alvi's Drift MCC Brut Nature **11** | Saint-Chinian **12** | Bodegas Carrau **17** | Beaujolais **18** |
Brachetto del Roero **20** | Passito de Pantellaria **21** | Quinta de Chocapalha **26** | Bolgheri DOC **29**

Ventisquero's Tara project

Experimenteren zonder grenzen

Drie Chileense wijnmakers, allen in dienst bij Ventisquero, die gezamenlijk bijzondere, zeer gelimiteerde, wijnen maken in de Atacama woestijn, de droogste plek op aarde. Dit is hoe het Tara project van Ventisquero zich het beste laat samenvatten.

Mars landschap

De Atacama woestijn bedekt een smalle strook van bijna 1600 km langs de kust van het noordelijke deel van Chili. Hier zijn plekken waar het nooit regent; op sommige plekken komt zelfs geen leven voor. Dit maakt het landschap onaards en uniek. Volgens wetenschappers toont het landschap van de Atacama woestijn veel gelijkenissen met dat van Mars. Mede daarom werd dit de plek waar de NASA ruimte apparatuur testte voordat ze de ruimte ingingen.

Dit gigantische woestijngebied, waar de wind eeuwenlang op brute wijze het landschap heeft gemodelleerd, bestaat uit niets anders dan zand, rotsen, uitgedoofde vulkanen en een oase. Binnen deze oase, aan de zuidelijke rand van de Atacama woestijn, bevindt zich de kleine wijnregio Huasco-Valley. En in deze vallei, 550km ten noorden van Santiago en op slechts 20 km afstand van de Grote Oceaan, liggen de twee Tara wijngaarden genaamd "Nicolasa" en "Longomilla."

Wijnbouw in de woestijn

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

Elqui Valley is het noordelijkste wijngebied van enige omvang (400ha) in Chili en jarenlang werd gedacht dat dit noordgrens was tot waar wijnbouw mogelijk was. Ventisquero bewees echter het tegendeel, door wijngaarden nog noordelijker aan te planten in de Atacama woestijn.

Weerstations in de Atacama woestijn hebben nog nooit meer dan 20mm regen in één jaar geregistreerd, waardoor dit met recht de droogste plek op aarde is.

Wijnbouw in deze woestijn is mogelijk door een aantal factoren. Allereerst is er, in tegenstelling tot grote delen van Chili, geen kustgebergte in de Atacama woestijn. Hierdoor kan verkoelende oceaanwind, afkomstig van de koude Humboldtstroom, gemakkelijk de extreme temperaturen temperen. Bijkomend voordeel van het ontbreken van een kustgebergte, is dat de dichte 'camanchaca mist' iedere ochtend vanaf de kust gemakkelijk landinwaarts kan trekken. Deze mist ligt als een deken op het landschap iedere ochtend en zorgt voor zeer welkome beschutting tegen de fel brandende zon en een beetje vochtigheid in de wijngaard. Ten tweede zijn de wijngaarden aangeplant in een kleine oase in de woestijn, nabij de Huasco rivier. Deze rivier vormt de bron van het irrigatiewater voor de wijngaarden. Tot slot zijn de verschillen tussen dag- en nachttemperaturen in de woestijn zeer groot, waardoor de druiven langzaam rijpen en alle gelegenheid krijgen om hun volledige aromapotentieel te ontwikkelen.

'Met recht de droogste plek op aarde'

Oorsprong van zout

Project Tara is vernoemd naar de mythische Tara zoutvlakte. De bodem in de Atacama woestijn is rijk aan natriumnitraat, een zeer goed in water oplosbaar zout. Doordat het goed in water oplost, wordt natriumnitraat zelden in deze vorm in de natuur aangetroffen, maar de Atacama woestijn

vormt daarop een uitzondering. Deze plek bevat de meeste nitraathoeveelheden ter wereld.

Naast de constante behoefte aan water, vormt het zeer hoge zoutgehalte in de bodem een grote uitdaging. Toen de eerste wijnstokken voor project TARA werden aangeplant, gingen ze vrij kort daarop dood. De wijnmakers van Ventisquero leerden dat de wijnstokken veel meer (deels ontzilt) water nodig hadden, om het zout uit de bodem deels weg te spoelen en de wijnstokken in leven te houden. Naast het feit dat de wijngaard bodem zeer hoge zoutgehaltes hebben, is de bodem ook sterk kalkhoudend. Wijnstokken aangeplant op kalkrijke bodems kunnen prachtige wijnen opleveren, maar in Chili zijn sterk kalkhoudende bodems uniek. Slechts 2 gebieden beschikken over kalkrijke bodems; Limari Valley en Huasco Valley (Atacama). De kalkhoudende bodem met haar hoge zoutgehalte beperkt de groei van de wijnstokken flink. Daarnaast is de plantdichtheid in de wijngaarden extreem laag, wat resulteert in wijnen geproduceerd in zeer beperkte oplages

Woestijnwijn

Zoals vaker bewezen, komen de meeste spectaculaire wijnen van plekken waar de omstandigheden zeer uitdagend zijn voor de wijnstok. De extreme omstandigheden van de woestijn dwingen de drie wijnmakers, Felipe Tosso, Sergio Hormazabal en Alejandro Galaz, zich aan te passen aan de omgeving in plaats van dat de wijnmakers de omgeving aanpassen. Dit resulteert in pure wijnen die een perfecte afspiegeling zijn van de Atacama woestijn.

De druiven worden in de nacht met de hand geoogst en direct naar een koelwagen gebracht om oxidatie te voorkomen. Vervolgens worden de druiven gekoeld getransporteerd richting het wijnhuis. De vergisting vindt uitsluitend plaats met wilde giststammen en voorafgaand aan de botteling worden de wijnen noch geklaard, noch gefilterd.

Ventisquero Tara Chardonnay

De geur is subtiel en verfijnd met aroma's van zoete komkommer en abrikoos en wat florale tonen. In de mond is de wijn fris, levendig en heel mineraal, met een prachtige structuur en een interessante spanning. Opvallend is het zilte vleugje in de smaak, ongetwijfeld door de bijzondere ligging van de wijngaard.



Ventisquero Tara Pinot Noir

Deze wijn biedt een zeer pure expressie van pinot noir. Fraai lichtroze van kleur en een complexe geur waarin kers en framboos zijn verweven met tonen van paddenstoel en een aards vleugje. In de mond frisse zuren, een goede structuur, veel mineraliteit en spanning en een lichte ziltigheid.



Ventisquero Tara Syrah

Een donker robijnrode wijn met aroma's van zwart fruit, kruiden en grafiet. De wijn heeft een geheel eigen karakter en is heel complex, fris en volkomen droog. De fijne zuren en de stevige tannine geven de wijn een mooie spanning en structuur waarin de wilde kruiden, de specerijen en het zwarte fruit fraai tot hun recht komen. De afdronk is bijzonder lang met een typerende kleine zilte toets.





Door Mike Overvliet

Bordeaux

De druif moet de rivier kunnen zien...

AH, BORDEAUX: VOOR VEEL WIJNLIEFHEBBERS TOCH ALTIJD WEER EEN FEEST VAN HERKENNING EN OFSCHOON WIJNEN UIT DE BORDEAUX VEEL GEDULD EN TIJD VRAGEN, NIET ALTIJD DE GEMAKKELIJKSTE WIJNEN ZIJN, GEEFT BORDEAUX MIJ TOCH ALTIJD WEER DAT RIJKE, ARISTOCRATISCHE, BIJNA EUFORISCHE GEVOEL ALS IK DE WIJN VOORZICHTIG RONDWALS IN MIJN GLAS. EN NATUURLIJK, ER ZIJN ZOVEEL ANDERE MOOIE, INTRIGERENDE EN SPANNENDE WIJNEN DAN DE WIJNEN VAN DE GIRONDE MAAR WAT BLIJFT BORDEAUX TOCH ALTIJD DAT MYTHISCHE BEHOUDEN....



Château Cantemerle 2016,
Haut Medoc

Château Cantemerle 2016

Château Cantemerle, 5e Grand Cru Classé, ligt tussen de gemeenten Macau en Ludon. Château Cantemerle werd in 1856 aan de beroemde classificatie van 1855 toegevoegd en is daarmee één van de zeer zeldzame wijzigingen. De enige andere wijziging tot nu toe is het in 1973 promoveren van Château Mouton-Rothschild – Pauillac van 2e Grand Cru Classé naar 1e Grand Cru Classé.

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

van de oogst wordt gebruikt voor de eerste wijn "Château Cantemerle" en 30% wordt gebruikt voor de tweede wijn "Les Allées de Cantemerle."

Château Cantemerle 2016 is een Bordeaux van de meer klassieke soort. De blend bestaat voor 52% uit cabernet sauvignon, 39% merlot, 5% cabernet franc en 4% petit verdot. Verantwoordelijk voor het vinificatieproces is oenoloog Eric Boissenot. De druiven worden met de hand geplukt en zorgvuldig gesorteerd. Vervolgens vindt de vergisting plaats in houten vaten, RVS en in betonnen cuves. Deze laatste worden meer en meer gebruikt omdat daarmee de temperatuur tijdens de gisting beter kan worden gereguleerd. Uiteindelijk rijpt de wijn twaalf maanden op Franse eikenhouten vaten waarvan 40% nieuwe vaten zijn. Château Cantemerle 2016 is een rijke en gracieuze wijn met aantrekkelijke aroma's van houtrook, ceder, cassis en viooltjes. In de mond fijne tannines, fruit en kracht waarbij de fenomenale finale lang blijft hangen.



Les Fiefs de Lagrange 2014,
Saint-Julien

Les Fiefs de Lagrange 2014

Les Fiefs de Lagrange is de tweede wijn van Château Lagrange, een Troisième Grand Cru Classé die grenst aan Château Camensac en Château Gruaud-Larose. Het chateau werd gebouwd in de middeleeuwen en sinds de 17e eeuw wordt er wijn gemaakt. In de 18e eeuw was Château Lagrange tijdelijk in handen van Baron de Brane. Hij was destijds tevens eigenaar van de beroemde châteaux 'Brane Cantenac' en 'Brane Mouton,' tegenwoordig bekend als 'Château Mouton Rothschild.' Sinds 1983 is het Japanse Suntory eigenaar van het wijngoed. Onder leiding van deze Japanse groep is er volop geïnvesteerd in de wijngaarden, de wijnkelder en de restauratie van het chateau. Deze aanpak werpt zijn vruchten af, want Château Lagrange produceert hoge kwaliteit saint-julien met een enorm bewaarpotentieel en is een van de meest constante producenten van de afgelopen jaren.

Het wijngoed, gelegen op 24 meter boven zeeniveau, bevindt zich op het hoogste punt van Saint-Julien. De 118 hectare aan wijngaarden,

grotendeels voorzien van een drainagesysteem, liggen allemaal binnen de appellation Saint-Julien. Het drainagesysteem werd al in 1842 aangelegd door toenmalig eigenaar Count Duchatel, die daarmee zijn tijd ver vooruit was. De wijnstokken staan aangeplant op een bodem bestaande uit grind, zand en klei. Het grootste deel van de wijngaarden is aangeplant met cabernet sauvignon (67%), daarna volgen merlot (28%) en petit verdot (5%). Naast de rode druivenrassen is er ook 7,5 hectare aangeplant met witte druivenrassen als sauvignon blanc, sauvignon gris en sémillon.

Les Fiefs de Lagrange 2014 is een blend van 52% cabernet sauvignon, 41% merlot en 7% petit verdot. De wijn heeft 12 maanden gerijpt op Frans eikenhouten vaten waarvan 20% nieuw eiken. Het resultaat is een saint-julien die zich laat kenmerken door zijn verfijning en elegantie. De wijn is soepel en zacht in de mond, met tonen van cassis, kers en een vleugje laurier en peper. Een charmante wijn om nu van te genieten!



Blason d'Issan 2016

Blason d'Issan 2016

Château d'Issan is een van de allermooiste bouwwerken uit de Médoc en draagt met recht de naam 'Château'. De prachtige 17e-eeuwse architectuur is niet alleen terug te vinden in het chateau zelf, maar ook in de wijnkelders. De geschiedenis van de wijn zelf is al even rijk. Het Franse en Engelse koningshuis schonken deze wijn op huwelijken en partijen en hetzelfde gold voor het Oostenrijkse Hof.

Het motto van Issan vindt u terug op het chique gouden etiket: "Regum mensis aris que deorum". Voor de tafels van koningen en de altaren van de goden. Voor de huidige directeur, Emmanuel Cruse, is de historie natuurlijk belangrijk, maar hem gaat het vooral om de kwaliteit van de wijnen. Onder Emmanuel werd er enorm geïnvesteerd in de kwaliteit van de wijngaarden en in moderne kelderapparatuur. De grand vin staat geklasseerd als troisième cru in het klassement van 1855.

Blason d'Issan, de tweede wijn van Château d'Issan, werd geïntrodu-

ceerd in 1995 om selectie mogelijk te maken tussen de wijnstokken. Fruit van de jongste wijnstokken wordt gebruikt om deze wijn te produceren, die de identiteit van zijn terroir respecteert, terwijl het een smakelijke ronde fruitigheid biedt, waarvan eerder kan worden genoten. Blason d'Issan rijpt ook 14 tot 16 maanden in vaten, waarvan een derde nieuw is. De jaarlijkse productie is ongeveer 120.000 flessen. Blason d'Issan is een blend van 60% cabernet sauvignon en 40% merlot.

De kleur van de Blason d'Issan is intens purperrood. In de geur warm rijp kersenfruit, een vleugje chocolade en delicate tonen van sinaasappelschil. De rondeur is opmerkelijk en door de goede proportie merlot smaakt de wijn ook enorm vol. Een mooie frisheid zorgt, na het warme fruit, voor de verfrissing van de mond. Ook de finale blijft lang, rond en zacht.

Alvi's Drift steunt de schoolkinderen

Dat het in Zuid-Afrika al langere tijd niet goed gaat, mag geen verrassing zijn. Ook de wijnsector is natuurlijk zwaar getroffen door corona. Er is maandenlang een verbod op de verkoop en consumptie van alcohol geweest, dat weliswaar eventjes werd opgeheven, maar na zes weken al weer van kracht werd. Ook was er een tijdelijk verbod op de wijnexport dat gelukkig weer is opgeheven. Als één van de weinige landen ter wereld koos Zuid-Afrika voor een drooglegging naast een hele strenge lockdown met een avondklok. Dit alles miste zijn uitwerking niet. De wijnboeren hebben de regering opgeroepen de regels te versoepelen en in elk geval alcoholconsumptie toe te staan in restaurants. Dat is nu weer (deels) toegestaan. Daarnaast vraagt de wijnsector de consument buiten Zuid Afrika om support. 'Koop en drink Zuid-Afrikaanse wijn!' is de boodschap.

En die boodschap is aangekomen! Samen met de Nederlandse wijnwinkels is Alvi's Drift een lokaal hulpprogramma gestart voor de wijnboerderij-scholen in de Worcester Regio, welke zeer getroffen is door de huidige omstandigheden. En het zijn vooral de kinderen die dat dagelijks ondervinden. Daarom worden de leerlingen van de 11 wijnboerderij-scholen in deze wijnregio ondersteund door warme kleding en schoolbenodigdheden. Alvi en Junel van der Merwe, de eigenaar van het wijnhuis Alvi's Drift: "In onze regio zijn er 13 verschillende collega-wijnhuizen. Het is bij ons de gewoonte dat onze werknemers met hun families op het land bij het wijnhuis wonen of er dichtbij. Daar staan ook de scholen voor de kleinste kinderen van de werknemers, de zogenaamde 'farmschools'. Het zijn hier barre tijden en we proberen alles op alles te zetten om iedereen te helpen. Daarom zijn we ook bijzonder blij met jullie hulp. We hebben het nationale blinden- en doveninstituut in Worcester ingeschakeld om de mutsen, sjaals en etuis te maken. De Monnik Dranken, de importeur van de wijnen van Alvi's Drift, koopt deze van de beide instituten en wij zorgen dat alle kinderen op de scholen dit krijgen. Dan worden de kinderen maar ook het doven- en blindeninstituut geholpen en slaan we twee vliegen in één klap. Een bijzonder project waar wij heel blij mee zijn."

Wij helpen mee!

De Monnik Dranken heeft afgesproken dat er in ieder geval tot de zomer in Zuid Afrika begint (december), een bijdrage van € 0,50 per fles wordt afgedragen, zodat ze de benodigdheden voor de kinderen kunnen bestellen. Dus hoe meer flessen Alvi's Drift er

worden verkocht, hoe meer kinderen er geholpen kunnen worden. Tot december worden er vijf scholen geholpen:

Nieuw Morgan Primary School met 156 leerlingen. Zij krijgen 156 sjaals en mutsen. En voor de allerkleinsten (70 kinderen) daarnaast nog een kleine pop. **Scherpenheuvel Primary School** met 100 leerlingen. Hier zullen we schoolbenodigdheden brengen, zoals een etui, schriften, potloden, kleurplaat. **Lemoenpoort Primary School** met 102 leerlingen. Ook hier gaan schoolbenodigdheden naar toe. **HM Beets Primary School** met 75 leerlingen. Zij krijgen een gebreide tas voor hun lunchbox met inhoud. En **Stettyn Primary Primary School** met 97 leerlingen. Ook voor hen wordt een tas gemaakt met inhoud.

Afrikaanse bedankjes

'Eerstens , baie dankie dat julle aan ons gedink het. Ja, ons het n behoefte aan die sakkies en waardeer verskriklik wat julle doen vir ons op die buitewyke. Ons kinders gaan dit vreeslik waardeer. Baie dankie weereens vir julle onbaatsugtige diens'.

'Dit sal gaaf wees as julle die potloodsakkie vir die Kinders maak. Ons kinders sal dit baie waardeer.'

'Baie, baie, baie dankie dat julle aan ons skool gedink het met hierdie projek. Julle sal nie weet hoe ons dit waardeer nie. Hierdie jaar kon ons nie Funksies hou om geld in te samel nie en dit is wonderlik dat ons hierdie skenking kry. Hoop julle het 'n wonderlike dag en seën op al julle werk. Mooi en veilige dag'



Junel van der Merwe, de vrouw van Alvi, was bij de overhandiging bij één van de scholen en schreef: *Thank you for all your efforts regarding this generous project you are doing, if you could see the appreciation it will really warm your heart!*

Alvi's Drift MCC Brut Nature

Door Isabelle Barnhoorn

Toen mijn man en ik in maart 2017 op vakantie waren in Zuid-Afrika, brachten wij uiteraard een bezoek aan de wijnhuizen die wij in Nederland vertegenwoordigen. Bijna al onze reizen hebben als basis een wijnregio, dat zijn nu eenmaal de mooiste gebieden. De wijndruif heeft aan het eind extra zonlicht nodig. Dat komt dus goed uit. Zo brachten wij ook een bezoek aan Alvi's Drift in Worcester waar wij door de eigenaren Alvi en Junel werden verwelkomt met een heerlijk glas mousserende wijn.

Na een rit van anderhalf uur zonder airco, met grote bosbranden onderweg van Stellenbosch naar Worcester, was dit een lekker verfrissend welkom. In het glas zat de Alvi's Drift Méthode Cap Classique (MCC) brut nature. Nu ben ik, evenals Junel, een groot liefhebber van mousserende wijnen dus dat gaf alvast een klik en zo hebben we dan ook drie fantastische dagen doorgebracht op de winery.

Overdag genoten wij van alles wat er op deze "multifarm" te zien en beleven is. De wildernis met de bijbehorende dieren voor een mini safari, citrus gaarden, veehouderij en natuurlijk maakte we de oogst mee. Alvi zijn keypoint is de juiste fysiologische rijpheid van zijn fruit.

Regelmatig ging er nog een fles van die waanzinnige strak droge bubbel open als aperitief, dit inclusief een mini cursus sableren (met een sabel de kop van de fles afslaan). Alvi maakt ook zijn eigen gedroogde ham die hij laat rijpen in de kelder bij de wijnvaten. Dit geeft de ham een bijna druifachtige, fruitige smaak die perfect combineert bij de MCC.

Deze MCC brut nature wordt gemaakt van pinot noir en chardonnay. De oude chardonnay druivenstokken groeien aan de oevers van de Breede rivier en staan op limestone (kalksteen) en krijgen de gelegenheid volledige rijpheid te bereiken. De pinot noir groeit juist op zwarte leesteboden op de noordwaarts gerichte hellingen. Deze druiven worden 's morgens heel vroeg geplukt wanneer het nog koel is en de zuren in de druiven behouden blijft.

De druiven worden met de hand geplukt en als volledige trossen zacht geperst met de pneumatische pers. Deze pers is als het ware een zeef waar een ballon in wordt opgeblazen die wel de druiven perst maar de pitjes en steeltjes intact laat waardoor je een heel zuiver sap overhoudt. Een mooie, elegante basis dus voor een wijn van deze kwaliteit. Dit sap wordt onder koele temperaturen vergist om vervolgens 36 maanden op de lie te rijpen, hierna

Alvi's Drift
MCC Brut Nature



ondergaat de wijn de tweede vergisting op fles zonder toevoeging van suiker om de wijn zo zuiver mogelijk tot zijn recht te laten komen.

Waar ik dit het liefst bij drink? Als aperitief eventueel begeleid met een oester maar dan alleen met een beetje peper en een scheutje van de wijn in de schelp, sushi, ceviche of kaviaar. Hou je niet van vis dan zoals eerder benoemd een gedroogde ham, flinterdun gesneden.

Gesondheid! (proost)

Saint-Chinian



Net even ten noorden van de stad Béziers bevindt zich een alleraardigst wijngebied dat niet eens zo heel erg bekend is en dat is best jammer want er komen hier mooie wijnen vandaan. Wijnen ook die perfect aansluiten bij het Hollandse herfstweer. We hebben het hier over de wijnen van Saint-Chinian. Wijnen op basis van grenache, syrah, mourvèdre en carignan. Het klimaat in dit gedeelte van Frankrijk, we zitten in het diepe zuiden, wordt zeer sterk beïnvloed door de Franse zon maar omdat de wijngaarden in de heuvels liggen, redelijk dicht bij de Middellandse Zee, rijpen de druiven gemakkelijk en brengen ze krachtige rode wijnen voort, ideaal in het Nederlandse regenachtige herfstweer.

Het wijnhuis Lorgèril bezit meerdere wijngaarden in de streek van Saint-Chinian. Direct ten noorden van het pittoreske stadje Saint-Chinian liggen de wijngaarden van waarvandaan Château de Ciffre St-Chinian Terroirs d'Altitude afkomstig is. Deze robuuste wijn is diep granaatrood van kleur en heeft een complexe geur met zowel vers donker fruit als tonen van confituur. Aroma's van bergamot en toffee met zachte, rijke tannines, vooral dankzij de grenache, maken deze wijn tot een mooie begeleider bij diverse herfstgerechten. Denk daarbij aan bijvoorbeeld een langzaam gegaard stukje rundersukade, waarbij de Château de Ciffre St-Chinian Terroirs d'Altitude vanwege de imposante afdrank zeer goed op haar plaats is.

Op een hoogte van zo'n 200 meter boven zeeniveau kijken de wijnstokken over het riviertje Le Vernazobre en staan hier op een

onderlaag van overwegend schist en zandsteen. Dit vrij zure bodemtype kan moeilijk water vasthouden en de wijnstokken moeten zich aanpassen aan de droogte. Gelukkig zijn de aangeplante druivenrassen grenache, syrah, mourvèdre en carignan hier prima toe in staat. Er mag overigens ook wat lledoner pelut worden gebruikt voor de rode Saint-Chinian maar deze druif staat maar mondjesmaat aangeplant. Overigens bestaat er geen witte Saint-Chinian.

Meer ten zuiden van Saint-Chinian, waar de bodem bestaat uit kalksteen vermengd met bauxiet en leem, staan de wijngaarden van waaruit de Château de Ciffre St-Chinian wordt gevinifieerd. Wijngaarden minder hoog gelegen geven hier een wijn die zich nog het beste laat omschrijven als een wijn met een helderrode kleur, waarbij het fruit zowel in smaak als geur de boventoon voert.



Frambozen, rode bessen en kersen met een hint van peper en kruiden, die de syrah voor haar rekening neemt. De zachte smaken van het fruit spelen een vermakelijk spel met de zachte tannines en buitelen om en om in de mond. Een zeer verleidelijke wijn!

Wijnbouw in dit deel van Frankrijk is al zeer oud. Het waren de monniken van de Benedictijner Orde die al in de 8e eeuw na Chr. De oevers van het riviertje La Vernazobres hebben ontgonnen om daar fruitteelt en wijnbouw te bedrijven. Precies daar waar zich nu het plaatsje Saint-Chinian bevindt. De Middeleeuwen zorgden voor zeer veel onrust in de streek; conflicten tussen dorpen en abdijen en later de godsdienstoorlogen. Veel wijnbouw ging in die periode verloren en men ging over tot meer industriële nijverheid zoals de laken- en de leerindustrie. Lang waren het de leerlooierijen die het beeld in de streek bepaalden.

De Franse Revolutie en de grote overstromingen van 1875 maakten aan deze industrie een einde en de wijnbouw keerde langzaam weer terug. Er volgde een uitgebreide kwaliteitsverbetering wat resulteerde tot klassering als AOC in 1982. Een aantal dorpjes mogen hun eigen naam aan die van AOC Saint-Chinian verbinden namelijk de dorpjes Berlou en Roquebrun.



**Lorigeril Saint-Chinian,
Chateau du Ciffre**



**Lorigeril Saint-Chinian,
Chateau du Ciffre,
terroirs d'altitude**

De Grote Hamersma sterwijnen

Harold Hamersma is van oorsprong een reclameman, een copywriter en bovenal wijnliefhebber. Harold is onder meer de vaste wijschrijver van NRC Handelsblad en Het Parool. Ook is hij een veel gevraagd radiogast en verschijnt hij regelmatig op televisie, zo had hij samen met Ronald Giphart zijn eigen programma op 24Kitchen; de Wit, Rosé & Roodtrip. Van zijn hand verschenen ook inmiddels zo'n 30 wijnboeken, waaronder De Grote Hamersma, de meest complete wijnjaargids van Nederland en Wijnreis door mijn lichaam, over de positieve effecten van wijn drinken. Zijn boeken leverden hem diverse prijzen op maar toch werd hij pas echt bekend onder wijnliefhebbers toen hij de 'Wijnalmanak' overnam van Hubrecht Duijker. Sindsdien maakt hij De Grote Hamersma wijngids waarvoor hij jaarlijks meer dan 6000 wijnen proeft. In de Grote Hamersma beschrijft hij de wijnen die meer dan een 7 kregen. Wijnen die uitblinken in prijs-kwaliteit. Deze wijnen verdienen een ster. De Sterwijnen bestaan in elke prijs categorie. Een aantal wijnen, door ons exclusief geïmporteerd, kregen dit keer een ster. We zetten er graag een achttal op een rij.



Mooiplaas - Chenin Blanc Bush Vines 2019

Mooiplaas. Afkorting van Mooiplaas Wine Estate and Private Nature Reserve. Domein bestaande uit 100 hectare wijngaarden en 60 hectare natuurreservaat. Laten we het bij het eerste houden. National Geographic kijken we wel op tv. Goed idee wellicht om dan toch een glas van deze chenin blanc binnen handbereik te hebben. Chenin blanc afkomstig van oude bush vines, uit de Houmoed wijngaard die slechts twee voetbalvelden groot is. Wie de natuur koestert, gebruikt natuurlijk ook geen bestrijdingsmiddelen en werkt verder ook duurzaam en milieuvriendelijk. Een en ander gaat gelukkig niet ten koste van de smaakpapillen. Prachtige, precieze chenin blanc. Perentaart, appelcrumble, chopped melon, strak gespannen zuurdraad die een en ander aaneenrijgt. Zit erg goed in elkaar, want de balans is daar.



Tanagra - Shiraz Single Vineyard Wine 2016

McGregor. Nee, nee, niet de blazers voor braveriken maar een piepkleine enclave in de enorme Western Cape. Perfecte plek om shiraz aan te planten. Het Duitse echtpaar Anette en Robert Rosenbach zagen in 2009 hun droom in vervulling gaan op Tanagra. Nu is mijn Khoisan, het plaatselijke dialect, wat roestig maar als ik mij niet vergis betekent dat 'grote schaduw.' Geen overbodige luxe: in de zomer is het er bloedheet. En daar helpt de aanpalende bergketen niet tegen, hoe mystiek en veelbezongen (eveneens in het Khoisan) deze ook mag zijn. Enfin, shiraz heeft daar geen problemen mee. En deze van Tanagra al helemaal niet. Prachtexemplaar uit een onverwachte hoek en voor een buitengewoon sympathieke prijs bovendien. Donker fruit, pruimen, bittere choco, peperig, aards, herfstig en krokant. Vondstje.



Los Vascos-Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

Los Vascos, één van de oudste wijndomeinen van Chili, de afgelopen dertig jaar gemanaged door de Barons de Rothschild, pleisterplaats Pauillac. Klassieke verschijning. Niet te zoet. Diep donker fruit, cacao, blaadje laurier naast een kopje espresso, de tannines jong en frontaal maar rijp en gezond. Nergens zich op dringende nieuwe wereldzoetjes. De hand van de meesters uit Bordeaux. Veel wijn voor dit geld.



Weingut Heid - Riesling Trocken 2018

Uitstekende riesling. Deed me denken aan heel erg goede uitvoering uit Eden Valley. Inderdaad, in Australië. Tegen het zere been? Het zij zo. Beschouw het echter als een compliment, Heid. Daar maken ze er ook prachtmateriaal mee. En, vaak veel kostbaarder dan deze van nipt een tientje. Straf zuurregime. Vernuftig rokerig. Strak gespannen wit fruit. Kraakheldere bitters. Louderend sap. Trocken ten voeten uit. Proeffles mocht zich tegen een ceviche van zeebaars aan bemoeien en werd gastvrij onthaald.



DE GROTE HAMERSMA



Angelo Negro - Serra Lupini 2019

Angelo Negro, ter plaatse ook bekend als Mr. Arneis, een eretitel die hij te danken heeft aan zijn onvermoeibare pogingen om deze Piemonteese local naar een hoger plan te brengen. Is hem gelukt. Ik proefde al eerdere oogstjaren van 'm. De verse editie pakt weer uitgebreid uit. Vol kloek sap, een venkelvermoeden, groene kruiden, wat ziltige bitters en een lichte rinsigheid. Lees meer over Aneglo bij zijn Ciabot San Giorgio en over zijn pogingen om een plekje te verover op de Amerikaanse markt.



Alvi's Drift - CVC Reserve 2018

CVC. Klinkt als een betaalinstructie in een online-omgeving. Staat echter voor chardonnay, viognier en chenin blanc. Ofschoon andersom ook mogelijk is. Goeie wijn ook? Zeker. In de categorie: 'Hoe vond u de wijn? - Vrij snel achter de eikenhout-ambitie.' Met andere woorden: volle bak notenbar, vanillestokken en popcornverters. Maar het fruit laat zich niet verdrijven. Hoewel, is kokosnoot fruit? 'Anyways', zoals mijn goede vriend Rob altijd zegt, verder ook gebakken banaan, mango in de pan, rozijntjes en appelflappen. Maar voldoende zuren overigens voor de hoognodige frisse finale. In Zuid-Afrika zijn ze er dol op. In mijn favoriete gids van John Platter, waarin ieder jaar verslag wordt gedaan van de plaatselijke wijnbesognes, ontvangt-ie gewoonlijk vier of vierenhalf ster. Betekent: erg lekker. Is ook zo. Al is het wel een stijl voor liefhebbers. Maar die zijn er te over. Ook buiten de Kaap.



Ventisquero - País/Moscatel Reserva 2016

País. Zou het voluit de país salvaje, druif die zijn oorsprong op de Canarische Eilanden kent? Kwam in de handbagage van de Spaanse missionarissen mee. De kerk kon niet zonder wijn. Inmiddels kunnen er wel steeds minder mensen zonder de kerk maar drinken ze wel nog graag een glaasje. Kan nog steeds van deze país salvaje. In dit geval verrassend gecombineerd met moscatel, ook al zo'n oudgediende. Leveren een puik staaltje werk af. Grondstoffelijk, aards, bramen en pruimen op sap, donkere choco en wat ongedurig wuivende zuren. Onalledaags, onopgepoetst en prettig onaangepast. Zoveel anders en eigenzinniger dan zijn keurige Ventisquero familieleden.



Dopff au Moulin - Cuvée Julien Brut

Julien keek het kunstje mousserende wijn maken in Champagne af en bracht het in de praktijk in zijn eigen Elzas. Hij blijkt goed opgelet te hebben. Fijn-droge, elegante crémant. Voor het vijfde jaar op rij in DGH. Maar nog steeds een mollige amandelmousse. Rond geel fruit. Fijn bittertje. Zout en zuur volledig in harmonie. Volstrekt droog afdrinkend zonder schraal te worden. Voor de prijs van een gegarandeerd heel slechte champagne verkoopt Julien u een heel goede crémant.



Onbekend maar niet onbemind

Arinarnoa

PIERRE MARCEL DURQUÉTY

Een druivenras waar niet zo heel veel over bekend is, is de arinarnoa. Het was de Baskische Spanjaard Pierre Marcel Durquéty die in 1956 de druivenrassen merlot en petit verdot kruiste tot één druivenras. Misschien dat sommigen hem kennen van de twee boeken die hij schreef; "Monographie du Baroque ou Plant Bordelais" (1955) en "Un vignoble au pays d'Euskadi" (1973). Maar de kans daarop acht ik klein... Overigens heeft meer recent onderzoek door het INAO in Montpellier uitgewezen dat het hier om een kruising van cabernet sauvignon met tannat zou gaan. En dat maakt arinarnoa weer een afstammeling van cabernet franc en sauvignon blanc.

Pierre Marcel dus, wijnmaker en ampelograaf (iemand die zich bezighoudt met de kennis van druivenrassen) was eind jaren 50 van de vorige eeuw op zoek naar een druivenras met veel kleur, veel smaak en ziekteresistentie. Zo kwam hij op de arinarnoa. De naam is een samenvoeging van het Baskische woord arin, wat zoveel betekend als licht, en het Baskische woord voor wijn, namelijk arno.

ARINARNOA

Arinarnoa is een druif met een dikke schil en geeft intens gekleurde, fruitige, wijnen. Wijnen ook met hier en daar een wat hoger alcoholpercentage. Niet al te aromatisch. Eerder delicaat, met in de neus wat kaneel, koffie en pepermunt. Zelfs een beetje hooi, als je je neus diep genoeg in het glas duwt. Arinarnoa rijpt vrij laat en is inderdaad goed bestand tegen onder ander botrytis.

Al vrij snel werd de druif gebruikt in de wijngaarden van de Languedoc-Roussillon. Niet verwonderlijk omdat juist dit gebied geldt als de 'proeftuin' van Frankrijk. De resultaten waren zeer bemoedigend waarop ook andere landen interesse toonden. Libanon bijvoorbeeld waar ook nu nog zeer mooie wijnen van arinarnoa gemaakt worden. Maar ook Chili, Argentinië en Brazilië spraken zich al vrij snel lovend uit over de arinarnoa. Niet zelden vormt de arinarnoa in Latijns-Amerika een blend met tannat. Bodegas Carrau in Uruguay maakt een zeer mooie wijn op basis van de arinarnoa.

DRUIVENRASSEN

Naast arinarnoa ontwikkelde Pierre Marcel nog meer druivenrassen: agorra, , arriloba, ederena, egiodola, ekigaina, liliorila, odola, perdea en semebat, allen ontwikkeld in Montpellier. Het idee hierachter was om de zeer productieve druivenrassen te doen vervangen door druivenrassen met meer smaak en karakter maar die pogingen mislukte helaas. Tegenwoordig is Pierre Marcel hoofdzakelijk bekend door zijn arinarnoa. En de kans bestaat dat wij meer van arinarnoa gaan horen, want wijnmakers in Bordeaux mogen sinds kort, om de klimaatveranderingen beter het hoofd te kunnen bieden, arinarnoa aanplanten in hun wijngaarden. Ook meer klassieke druivenrassen als marselan, en touriga nacional zijn toegestaan.



Drie generaties Carrau

NIEUW IN NEDERLAND VANUIT URUGUAY

In de zomereditie van De Wijnkenner kon u al een uitgebreid artikel lezen over Bodegas Carrau uit Uruguay. Een traditioneel familiebedrijf met een geschiedenis die terug gaat tot in 1752.

Dat wil echter niet zeggen dat het bedrijf niet met interessante innovaties komt. In 1989 was het Javier Carrau die naam maakte met een tannat, waarna vele andere Uruguayaanse wijnhuizen volgden en de druif zelfs uitgroeide tot nationaal druivenras van Uruguay.

Sinds kort produceren ze ook een wijn van arinarnoa. Een druif die je slechts zeer zelden tegenkomt. Hij groeit op een kalkhoudende bodem van klei in het Zuiden van Uruguay, waardoor er altijd een verkoelende invloed vanuit de Atlantische Oceaan is. De druiven worden met de hand geplukt, en na de vergisting en fermentatie ondergaat de wijn een lagering van 12 maanden op Frans eikenhouten vaten. Er zijn van de 2018 jaargang slechts 4 vaten geproduceerd, dus de wijn is ook slechts zeer beperkt verkrijgbaar. De wijn is kruidig in de neus, maar ook zijn vanille, pruimen en blauwe bessen te herkennen. De wijn is gestructureerd met mooi geïntegreerde tannines.

Daarnaast kijkt men in Uruguay natuurlijk ook naar grote broer Argentinië. Daar is de malbec natuurlijk een enorm succesverhaal. Ook deze druiven worden met de hand geplukt. Het doel was om een mooie fruitige malbec te maken met voldoende body, om ook goed te passen bij de vele vleesgerechten die de Uruguayaanse keuken rijk is. Toch is dit geen zware wijn, maar een wijn die heerlijk soepel is. In de neus zijn geuren van rode bessen, kersen, viooltjes en pruimen te herkennen. Naast vleesgerechten is de wijn ook heerlijk bij pasta's.

Juan Carrau,
Malbec 2017



Bodegas Carrau,
Coleccion de Barricas 2018



BODEGAS CARRAU
Juan Carrau

LYON OMARMT BEAUJOLAIS

Daar waar de rivieren Saône en Rhône samenvloeien én ook nog eens gelegen op een kruispunt van routes en handelswegen: het kon niet anders of de nederzetting Lugdunum moest wel een succes worden. Wij kennen deze plaats tegenwoordig onder een andere naam; Lyon.



LYON, BRUISENDE HOOFDSTAD VAN DE GASTRONOMIE

De stad in vroeger tijden verguist door de urenlange files in de tunnels op weg naar het Franse zuiden. De stad ook die aan de wieg stond van de Beaujolais. De heerlijke pretentieloze, licht-fruitige wijn die geschonken werd in alle bistro's in Lyon voordat Beaujolais aan haar reis naar Parijs begon. Het waren de Kelten die als eersten hier begonnen met het oprichten van een nederzetting. De Romeinen joegen de Kelten noordwaarts en de stad maakte een turbulente groei door. Lugdunum had kunnen uitgroeien tot hoofdstad van Frankrijk als de Franken niet hadden gekozen voor een stad noordelijker in Frankrijk gelegen, namelijk Parijs. Wat logisch is als men bedenkt dat de Franken vanuit het noorden kwamen.

Lyon is qua inwonertal de derde stad en tweede metropool van Frankrijk, een bruisende stad vol activiteit, met industrie en bankwezen en een koopkrachtige bevolking. Tot het begin van de 20e eeuw was het ook een centrum voor de zijdeproductie, tot landen als China en Brazilië die rol overnamen. Maar Lyon wordt ook omringd door gebieden die een grote rijkdom en diversiteit aan voedsel en wijnen voortbrengen. Al dat lokale en regionale aanbod maakt dat Lyon zich heeft kunnen ontwikkelen tot hoofdstad van de gastronomie.

Overal zijn er restaurants, bistro's en eethuisjes, in de straatjes en stegen en op de pleintjes van Lyon. Heel veel bevinden zich op het schiereiland tussen Saône en Rhône en op de daartegenover gelegen wijk op de oostelijke oever van de Rhône, het Plan Dieu. Natuurlijk zijn er de grote namen, de tempels van de hoge gastronomie waar je soms weken of zelfs maanden van tevoren moet reserveren. En de even ten zuiden van Lyon gelegen wijngaarden van Côte Rôtie en Condrieu, die hoog boven de Rhône uitrijzen, bieden al even exclusieve wijnen als de exclusieve gerechten in die restaurants. Maar het zijn al die kleine eethuisjes en bistro's, waar degelijk en goed gekookt wordt, die tezamen misschien wel de ware schat vormen die gastronomisch Lyon de wereld te bieden heeft.

BEAUJOLAIS, DE WIJN VAN DE STREEK

Het is hier dat de beaujolais altijd rijkelijk gevloeid heeft en nog altijd rijkelijk vloeit. De Beaujolaisstreek, die zich van net onder Macon zo'n 60 km naar het zuiden richting Lyon uitstrekt, biedt een breed palet aan verrukkelijke rode wijnen, fris, goed verteerbaar en vol leven, wijnen die de keuren van Lyon op voortreffelijke wijze complementeren. Het is de gamay-druif, voluit 'gamay noir au jus blanc', ooit het "lelijke eendje" van de veel noordelijker gelegen Côte d'Or, die hier floreert en tot volle wasdom komt. De beaujolais

dankt zijn naam aan het plaatsje Beaujeu, het oudste stadje van het gebied en gelegen in het noordelijk deel van de streek. Dit deel van de beaujolais sluit direct aan op net iest noordelijker gelegen wijngaarden van Pouilly Fuissé. De granieten heuvels hier leveren stevige, volsmakende maar nog steeds frisfruitige wijnen op die prima een aantal jaar kunnen rijpen en die eind 19e eeuw vaak verkocht werden als "Romanèche", naar een dorpje aldaar. Ze brachten destijds prijzen op die nauwelijks onderdeden voor wijnen uit de Côte de Beaune. Tegenwoordig kennen we deze wijnen als de tien 'Crus de Beaujolais' (Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent e.a.) en als beaujolais villages. Ze worden van oudsher veel en graag uitgeschonken in de restaurants en bistro's van Lyon (en van Parijs) maar hebben inmiddels ook de wereld veroverd.

Ten zuiden daarvan wordt het landschap vlakker en de bodem bevat meer kalk en klei. Hier zijn de wijnen lichter, nog frisser en het rode fruit (framboos, aardbei) komt nog meer naar de voorgrond. Dit zijn bij uitstek wijnen om jong te drinken, licht gekoeld. De ultieme plezier- en genietwijnen, licht verteerbaar en uitstekend te combineren met de meest uiteenlopende gerechten. Geen wonder dus dat de horeca van Lyon deze wijnen altijd al omarmt heeft. En dan is het niet meer dan natuurlijk dat, waar streekspecialiteiten en seizoensproducten de boventoon voeren, de nieuwe oogst van de streekwijn, wat beaujolais voor Lyon toch is, speciale aandacht krijgt. Net zoals bij ons de nieuwe haring wordt de komst van de nieuwe oogst, de beaujolais nouveau gevierd. En die verrukkelijke jonge wijn was vaak al voor het eind van november beschikbaar en werd aangekondigd op de schoolborden aan de wanden van de bistro's en eethuisjes.

INTERNATIONAAL SUCCES

In de jaren '60 is dit opgepikt in gebieden buiten Lyon, eerst in Parijs, daarna elders in Frankrijk en uiteindelijk overal waar Franse wijn werd gedronken. En zo werd een klein lokaal gastronomisch hoogtepuntje tot een internationaal fenomeen, de beaujolais nouveau of beaujolais primeur. En dat is in de loop der jaren zo uit de hand gelopen dat de serieuzere wijnen van de beaujolais volledig ondergesneeuwd raakten en uit het zicht verdwenen. Maar gelukkig is het tij gekeerd. De echte hype van de beaujolais nouveau is over. Wat blijft is het eind november al genieten van een goed glas heel jonge wijn, terwijl een nieuwe generatie wijnliefhebbers de onweerstaanbare charme van de betere wijnen van deze heerlijke streek herontdekt.



Beaujolais Villages Nouveau
Sans Soufre

Beaujolais Villages Nouveau zonder toegevoegd sulfiet

In de vorige Wijnkenner besteedden we al aandacht aan wijn zonder toegevoegd sulfiet. Als er één wijn zich werkelijk leent voor deze wijze van wijn maken, dan is het wel de piepjonge beaujolais Nouveau. De lichte tannine in combinatie met de frisse zuren van een jonge Beaujolais maken dat de geringe hoeveelheid sulfiet die altijd wordt gevormd door de gistcellen, als bijproduct tijdens de alcoholische vergisting, meer dan genoeg is om deze wijn een aantal maanden te beschermen tegen bederf en tegen oxidatie. En juist bij een Beaujolais is langer beschermen niet nodig, want voor het eind van het jaar is die toch al opgedronken.

Wijnboer Laurent Perrachon uit Juliéas is één van de wijnboeren die graag de grenzen verlegt en naast de "gewone" Beaujolais Nouveau ook een kleine hoeveelheid Nouveau zonder toegevoegd sulfiet maakt. Het is een feest voor de neus en een lust voor mond, met zijn uitbundige en sappige fruit: een wijn die de zomer nog even terugbrengt in het vaak kille einde van november en die alle dagelijkse zorgen even doet vergeten. Maar het is wel zaak er snel bij te zijn om één of meer flessen van deze versie te bemachtigen, want -zoals al gezegd- wijnboer Perrachon maakt er maar weinig van. Dus haast u naar uw favoriete wijnwinkel.

Brachetto del Roero

Door Mike Overvliet

Geen groter plezier dan met de feestdagen met vrienden en familie heerlijk lang aan tafel te zitten en verhalen ophalen over vroeger. Dat zal dit jaar in kleinere gezelschappen moeten plaatsvinden maar wat blijft is de gezelligheid. Zelf vind ik het geweldig om met Kerst iets bijzonders op tafel te zetten; een mooi stuk vlees, soms lekker 'old school' kalkoen...

Piece de resistance voor mij is gek genoeg het dessert. Je kunt mij geen groter plezier doen dan het voorzetten van een plateau met diverse kazen. Ook een dessert met chocolade met een hoofdrol weggelegd voor klein rood fruit doet mij het water in de mond lopen. Speciaal voor zo'n dessert is een niet-alledaagse wijn uit Noord-Italië met weinig alcohol. Prettig, want we hebben aan tafel al de nodige wijnen genuttigd...

Brachetto del Roero

We hebben het over de Brachetto del Roero, van het klassieke wijnhuis Angelo Negro, gevestigd in Piëmont. Deze Birbèt Brachetto del Roero wordt verkregen uit gedeeltelijk vergiste druivenmost afkomstig van de rode brachetto druif. De wijnstokken staan aangeplant in een wijngaard gelegen in de Roero op 250 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat voornamelijk uit kalk en zand. Midden september worden de druiven met de hand geplukt en na binnenkomst worden de druiven ontleest en voorzichtig gekneusd. Vervolgens ondergaan de druiven een schilweking van 24 uur bij lage temperatuur en volgt de vergisting in RVS tanks.

Het resultaat is een licht parelende, zeer fruitige rode wijn met slechts 5% alcohol. In de geur zijn tonen van aardbeien, rozen en frambozen te herkennen. In de mond is de wijn fruitig met een fijne mousse. De zoete smaak is perfect in balans met de zachte zuren.

Brachetto is een rode druivenras die al eeuwenlang in Piëmont verbouwd werd, en waarvan de wijn vroeger zelfs geëxporteerd

werd. Het is echter geen makkelijk te telen druif, en na de phylloxera epidemie (druifluus) zijn de stokken na de Eerste Wereldoorlog op grote schaal vervangen door andere soorten. Gelukkig waren er door liefhebbers hier en daar nog wat stokken overgelaten, en vanaf de jaren '50 was er een kleine opleving in de productie van brachetto. Tegenwoordig is brachetto aan een kleine opleving bezig en zien we deze wijn wat vaker, ook in Nederland. Er staat wat brachetto aangeplant in de omgeving van Acqui Terme en deze wijn krijgt dan de naam Brachetto d'Acqui op het etiket. Staat brachetto wat noordelijker aangeplant, in de buurt van het stadje Roero, dan krijgt de wijn de naam Brachetto del Roero mee. Voor de Birbèt Brachetto del Roero gebruikt men een eigen variant van de brachetto namelijk de brachetto a grappolo lungo. Eigenlijk is de naam Birbèt Brachetto dubbelop want birbèt is de lokale benaming voor brachetto. Volgt u nog?

Birbèt en ook brachetto zijn bijna altijd licht mousserend en met een laag alcoholgehalte van ca 6%. De combinatie met klein rood fruit is legendarisch. Ook in het voorjaar is birbèt of brachetto niet te versmaden.

Angelo Negro

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 (vermentino) en arneis en de rode druivenrassen nebbiolo, barbera, bonarda, brachetto en dolcetto. Momenteel bezitten ze 60 hectare wijngaard, verdeeld over verschillende percelen: o.a. de wijngaarden bij het historische familielandgoed Perdaudin in Monte Roero: de wijngaard San Vittore in Canale en Basarin in Neive. De wijndruiven groeien op de meest zonnige heuvels op kalkhoudende alluviale gronden die van heuvel tot heuvel verschillen. De verschillende terroirs en het microklimaat in de verschillende wijngaarden dragen bij tot rijke en smaakvolle wijnen.

Met de paplepel...

De vele prijzen die deze karaktervolle wijnen hebben gewonnen, staan op het conto van Giovanni Negro. Hij wijdt zich met grote passie aan het nóg beter maken van de wijnen omdat het altijd nóg beter kan, vindt hij. Maar dat doet hij niet alleen. De hele familie doet mee: zijn zoon Gabriele is verantwoordelijk voor de wijngaarden; Angelo maakt samen met zijn vader de wijn; dochter Emanuela is verantwoordelijk voor de exportmarkt; Giuseppe voor de Italiaanse markt en zijn vrouw Marisa ontvangt bezoekers in de wijnkelder Santa Anna in Monteu Roero.

De geschiedenis van de Azienda Agricola Negro Angelo begon in 1670 toen Giovanni Dominico Negro de eigenaar was van wat nu het Perdaudin landgoed heet, een huis met een oven, een dorsvloer, een kelder en omringd door wijngaarden. Momenteel ligt het hart van het familiebedrijf in de Cascina Riveri wijnkelder in het kleine gehucht S. Anna. Hier worden de wijnen gemaakt. Daar is ook het wijnproeflokaal waar gasten de wijnen kunnen proeven en de mensen kunnen ontmoeten die de wijnen maken.

Angelo Negro Birbèt
Brachetto del Roero



Passito di Pantelleria

Pantelleria? Wat is dat? Een prachtig klinkende naam voor een vulkanisch eilandje in de Middellandse Zee, tussen de Siciliaanse en Tunesische kust. Ze maken er een godendrank: de Passito di Pantelleria, een dessertwijn.

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

Je vliegt er in nog geen uur naartoe met een klein propellervliegtuigje vanaf het vliegveld van Trapani (westkust Sicilië) of Palermo, de hoofdstad van Sicilië. Als je er kan landen tenminste, want de sirocco, de zuidelijke wind die hete en droge lucht uit de Sahara naar het noorden voert, kan behoorlijk opspelen. Het gebeurt regelmatig dat het vliegverkeer wordt stilgelegd. De mediterrane zomers en milde winters, weinig regen en een bijna altijd waaiende zeebries, zorgen ervoor dat de gewassen vooral laag bij de grond groeien.

Ook de druivenranken liggen hier, ingegraven in kuilen, bijna op de grond. Voornamelijk omdat de wind er dan geen grip op krijgt. Niet alleen de druiven trouwens maar ook de olijfbompjes worden laag gehouden en 'ingegraven' om dezelfde reden. Ze hangen zelfs stenen aan de takken om ze maar laag te houden. Dan krijg je dus een soort 'bonsai' olijfbompjes, niet hoger dan 1 meter. Daarnaast is het bergachtig, het is immers een uitgeputte vulkaan, dus zie je veel terrassen, met daarop hele kleine wijngaarden, een prachtig gezicht.

De druif, zibibbo, is de enige druif die op het eilandje groeit. Elders noemen ze hem muskaat van Alexandrië. Men denkt dat deze druif oorspronkelijk afkomstig is uit de Nijldelta, dichtbij de Egyptische stad Alexandrië. In Sicilië wordt deze druif zibibbo genoemd, een erfenis van de Arabische heerschappij over Pantelleria. "zibibbo" komt van het Arabische woord "zabib" wat "rozijn" betekent. Sinds mensenheugenis maakt men er al zoete wijn van. De legende luidt dat de godin Tanit Apollo verleide met muskaatwijn afkomstig van Pantelleria. De rijke zoete wijn van Pantelleria is zeer geliefd bij de

Italianen en mag zich terecht onder de beste zoete Italiaanse wijnen scharen.

De oogst start eind augustus en loopt tot ongeveer 10 september. Door de steile hellingen en de laag bij de grond groeiende wijnstokken, worden de druiven met de hand geplukt en in ondiepe manden gedaan om de druiven niet te beschadigen. 80% van alle zibibbo-druiven van Pantelleria worden aan de wijnkelder van Pellegrino op het eiland geleverd.

De druiven worden buiten op matten of in lage kistjes aan de zon blootgesteld waardoor ze mooi indrogen. Dat duurt zo'n 3 à 4 weken. Om de paar dagen worden de trossen gedraaid om een zo gelijkmatig mogelijke indroging te krijgen. Pas als ze eruit zien en smaken als een rozijn, wordt er wijn van gemaakt. Dan hebben ze zo'n 75% van hun gewicht verloren en is de suikerconcentratie in de druiven behoorlijk toegenomen.

De vinificatie, die volgt op het drogingsproces, brengt verschillende wijnen voort: een passito naturale en een passito liquoroso.



NES - Passito Naturale di Pantelleria

NES betekent wonder. En dat is het ook. Sinds de eerste jaargang van deze godendrank in 1998 wint hij prijs na prijs. NES komt van een speciale selectie druiven van de wijngaarden vlak langs de kust. Hier groeien de kleine zibibbo stokken op zeer steile hellingen waar het moeilijk werken is en waar de wind keihard waait. Het is echt heroïsche wijnbouw en ook als zodanig erkend door op Werelderfgoedlijst van de Unesco.

De ingedroogde druiven worden zacht geperst. Daarna worden er ingedroogde druiven bij deze most gevoegd en start de vergisting bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C. De fermentatie wordt gestopt bij 14,5% alcohol door de temperatuur te verlagen naar 3°C. Hierdoor ontstaat een elegante rijke wijn die zich nog 10 maanden verder ontwikkelt in temperatuur gecontroleerde rvs tanks. Daarna wordt de godendrank gebotteld die ondanks het zoet gehalte niet plakkerig of vermoeiend over komt.

Kleur: goud geel, licht neigend naar amber.
Bouquet: intense tonen van gekonfijt fruit, citrus, eucalyptus, salie en abrikozen.
Smaak: een harmonieus samenspel van abrikozen, gedroogde vijgen en hints van gekonfijt fruit en zeer rijpe perziken. Zeer lange afdronk.
Serveren op: 12°-14° C
Wijn/spijs: fruittaarten en desserts



Pellegrino Passito di Pantelleria Liquoroso

Het proces voor het maken van de Passito Liquoroso gaat een beetje anders. Hier worden verse zibibbo druiven zacht geperst, waarna er ingedroogde druiven aan worden toegevoegd. Die vergisten dan samen bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C. Als deze most een alcoholpercentage heeft bereikt van 15% wordt de vergisting gestopt door het toevoegen van neutrale wijnalcohol. Daarna rijpt de wijn nog 5 maanden op rvs-tanks voordat hij wordt gebotteld.

Kleur: goud geel, licht nijgend naar amber.
Bouquet: intense tonen van abrikozen, honing en gedroogde vijgen. Lange afdronk.
Smaak: een honingachtige zachte wijn met tonen van gedroogde vijgen, een lichte hint van abrikozen en muskaatdruiven.
Serveren op: 12°-14° C
Wijn/spijs: panettone, taarten en pecorino kaas.





Armagnac

*'Het dansende
vuur'*

HET OUDE GRAAFSCHAP ARMAGNAC LIGT IN HET DEPARTEMENT GERS IN HET ZUIDWESTEN VAN FRANKRIJK, NIET VER VAN DE PYRENEËN VERWIJDERD. HET GEBIED WORDT OPGEDEELD IN DRIE REGIO'S. IN HET WESTEN BAS-ARMAGNAC, IN HET MIDDEN TÉNARÈZE EN IN HET ZUIDEN HAUT-ARMAGNAC.

De Armagnac heeft vele overheersers gehad, die allemaal hun sporen hebben nagelaten. In 56 voor Christus werd het gebied veroverd door de Romeinse troepen en zij namen de druivenstokken mee.

De naam Armagnac komt van Armin, een Germaanse strijder, die het land in 507 cadeau kreeg voor zijn dapperheid op de slagvelden. In latere eeuwen was het gebied een prooi voor de Vasconen, een fel en wild bergvolk. Zij stichtten een eigen rijk luisterend naar de naam Vasconia, wat later Gascogne werd. Hoe de kunst van het distilleren in Armagnac is gekomen is niet bekend, maar er is wel een steekhoudende theorie. Men vermoedt dat onder de vele pelgrims die door de streek trokken Arabische alchemisten zaten, die wellicht in Armagnac zijn blijven hangen en er hun alambics (stookketels) hebben opgesteld. In de 15de eeuw leverde dit de voorloper van de armagnac op, Aigue Ardente (levenswater). De goede eigenschappen van dit distillaat werden beschreven. Het zou het verstand scherpere, zorgen voor een goed geheugen en de mens vreugde verschaffen. Er ontstonden vele familierecepten met kruiden, honing en vruchten om het scherpe van dit levenswater te verzachten.

De Hollanders voeren in de tweede helft van de 16de eeuw langs de stad Bordeaux de rivier de Garonne op richting het achterland, om nieuwe wijnleveranciers te vinden. Ze vonden in Gascogne volle kelders met wijn en laadden voor voordelige prijzen hun schepen met vaten om deze te verkopen in eigen land, Duitsland en Scandinavië. Dit was de start van een

bloeiende handel, tot groot ongenoegen van de Bordelais. In 1620 kwam het Grand Privilège de Bordeaux tot stand, via dit document werd het verboden om andere wijnen dan Bordeaux over de rivieren de Garonne en de Gironde te vervoeren. Maar de Hollandse kooplieden uit de 17de eeuw waren niet voor één gat te vangen, zij vonden een maasje in de wet. Er werd immers gesproken over wijn en niet over eau-de-vie de vin (wijndestillaat/brandewijn). Vanaf die tijd gingen de leveranciers de wijn afstoken, alvorens te verkopen aan de handelaren. Het waren goede tijden voor iedereen. In 1669 kochten in de maanden oktober, november en december meer dan 3000 schepen wijn en Eau-de-Vie de Vin, waarvan het grootste gedeelte werd doorverkocht aan Duitsland en de landen langs de Oostzee. Deze situatie bleef tot het eind van de 19de eeuw. In die tijd kreeg de streek te maken met de druifluïs, die de wijngaarden totaal verwoestten. Het herstel verliep moeizaam, met ook nog de pech van veel concurrentie en lage prijzen. Het werd dus tijd voor een andere aanpak om zo nieuwe markten te kunnen veroveren.

Door het distilleren en het opvoeden op eiken vaten te verbeteren ging de kwaliteit met sprongen vooruit. Daardoor kwam er na 1910 meer vraag naar armagnac. In 1936 kreeg het distillaat de wettelijke bescherming Appellation Armagnac Contrôlée. Tijdens de tweede wereldoorlog ontstond er een flinke zwarte markt en werd het wijndestillaat zowel aan de staat als aan het verzet geleverd.

Vanaf de jaren vijftig werd de armagnac steeds populairder en kwamen er vele nieuwe afzetgebieden bij. Het is jammer dat de populariteit de laatste decennia is teruggelopen, want een goed glas 'dansend vuur' verwarmt hart en ziel.

Met vriendelijke wijngroet,

Michel van Tuil



'Wijnklets'

met Michel van Tuil



Ook van druiven maar geen wijn...

Janneau Armagnac

DE KELTEN

Het zuidwesten van Frankrijk wordt nog wel eens gevoeld en omschreven als ruig en ongepolijst. En wie door het gebied heenrijdt, kan dit zeker beamen. Een overweldigende natuur, de majestueuze Pyreneeën altijd in het zicht en de bewoners willen nog wel eens wat 'ruw' overkomen. Het is een gebied met maar weinig grote steden, nauwelijks industrie en in het verleden regelmatig onder voet gelopen door volk van buitenaf; Spanjaarden, Engelsen, Katharen en Kelten...Het waren de Kelten die ook de kunst van het distilleren overnamen van de Moren in Spanje. Nog wat onwennig met het proces van distilleren was het eerste resultaat van de Kelten op zijn zachtst gezegd vrij ruw. De drank, we hebben het hier over de voorloper van de huidige armagnac, kon zeker nog wel wat verfijning gebruiken. Tegenwoordig gaat dat niet meer op. En zeker niet waar het gaat om de armagnac van Janneau.

CONDOM

Opgericht in 1851 bevindt Janneau zich in het centrum van de Armagnac-streek, namelijk het slaperige stadje Condom. Al in 1314 werd Condom als officiële etappeplaats erkend op de pelgrimsroute naar Santiago de Compostela. Janneau is de grootste armagnac producent en wordt geroemd om haar ongeëvenaarde kwaliteit en haar meesterlijke beheersing van de armagnac productie. Janneau wordt gezien als één van 's werelds meest toonaangevende armagnac merken.

Armagnac wordt verkregen uit een aantal druivenrassen, namelijk ugni blanc, folle blanche, colombar en de nauwelijks bekende baco. Druivenrassen met veel zuren waar in vroeger tijden geen fatsoenlijke wijn van kon worden gemaakt. Direct na de wijnbereiding wordt de witte, natuurlijke, ongerijpte wijn gedistilleerd. De resulterende eaux-de-vie geeft Janneau haar onnavolgbare boeket, kracht en body.

DISTILLATIE

Distillatie van armagnac wordt in de winter uitgevoerd en moet, volgens de wet, op 31 maart na de oogst voltooid zijn. Er zijn twee zeer verschillende distillatiemethodes welke wettelijk zijn toegestaan voor de distillatie van armagnac, namelijk continue distillatie en dubbele distillation. Bij continue distillatie wordt er gebruik gemaakt van een speciale column still, ook wel armagnacais genoemd. Deze produceert krachtige en aromatische brandewijn, rijk aan essentiële oliën. De dubbele distillation methode is een meer complexe methode, waarbij verschillende koperen alambics worden gebruikt welke alleen het 'hart' van de distillatie extraheren en zo de 'kop' en 'staart' niet worden meegenomen. Het resultaat is een armagnac zo helder als water met duidelijke tonen van fruit, pruim, groene appel en ook aroma's van vanille.

Bij Janneau wordt er sinds eind jaren 70 gebruik gemaakt van beide methodes, waarbij beide distillaten geblend worden om de bekende Janneau Armagnac te produceren; een kenmerk waarin Janneau zich onderscheidt ten opzichte van alle andere armagnac.

De transparante en kristalachtige spirit wordt na het distillatieproces gelijk in vaten van 450 liter gelegd. Deze vaten zijn gemaakt van eikenhout uit de nabijgelegen bossen van Limousin en Monlezun. Elk vat heeft verschillende kenmerken en geeft de spirit verschillende tanines en houtachtige aroma's. Het duurt nog een aantal jaar voordat de armagnac zijn typische amberkleur en subtiele tanninesmaken krijgt. Het verouderingsproces vindt plaats in de oude kelders, gebouwd in 1851 en waar ongeveer 10% van de gehele gerijpte armagnac voorraad uit de regio ligt te rusten en rijpen in volledige stilte.

Drink armagnac puur of maak eens een Trou Gascon; armagnac in een breed

champagne-glas, een zogenaamde 'coupe' met daarin vers sorbetijs van meloen of appel. Garneer met verse blaadjes munt. Een zeer oude Franse traditie!



Janneau Armagnac V.S.

Interesse in de wereld van het gedistilleerd?

Schuif dan aan bij de enige Liqueuristen Opleiding van Nederland waar vakspecialisten u alles bijbrengen op het gebied van whisky, cognac, rum etc. Ook worden er diverse bezoeken aan distilleerderijen in Nederland gebracht.

Kijk voor meer informatie op www.wijnacademie.nl/liqueurist/opleiding-liqueuristen



Piémont

PIÉMONT IS EEN VAN DE MOOISTE WIJNGEBIEDEN IN DE WERELD, ZO IS DE MENING VAN DE VEEL REIZENDE WIJNEXPERTS, WIJNJOURNALISTEN ÉN TOERISTEN. 'AAN DE VOET VAN DE BERGEN,' DAT IS DE NEDERLANDSE VERTALING VAN PIÉMONT. ITALIË LAAT ZICH GEOGRAFISCH KENSCHETSEN ALS EEN KAPLAARS. IN HET NOORDEN, IN DE KAP VAN DE LAARS, LIGT PIÉMONT. LIEFLIJKE DORPES, NOG RELATIEF ONONTDEKTE STEDEN ALS TURIJN EN HEERLIJKE DELICATESSEN ZOALS TRUFFELS EN HAZELNOTEN ZIJN KARAKTERISTIEK VOOR DEZE STREEK.

Het wijngaardlandschap van Piémont staat sinds 2014 op de Werelderfgoedlijst van Unesco. Dit geeft wel aan hoe mooi het is. Door de combinatie van glooiende heuvels, wijnbouw, kerken en kastelen wordt Piémont ook wel omschreven als het Toscane van het noorden. Turijn is de prachtige hoofdstad van Piémont. De plaatsen Alba en Asti zijn het hart van de wijnregio.

Drie subregio's

In Piémont wordt al sinds de 5e eeuw voor Christus wijn verbouwd. Piémont kent drie subregio's: de Langhe, de Roero en de Monferrato. Uit Langhe komt de barolo, de barbaresco en dolcetto. Uit het aansluitende Roero komt o.a. Roero Arneis (wit) en Roero (rood) vandaan. Monferrato, brengt de moscato d'Asti, de barbera d'Asti. Castello di Grinzane Cavour speelt een belangrijke rol in de Piémontese wijnbouw. Het kasteel dateert van de 13e eeuw en heeft een wijnwinkel en een wijnmuseum. Hier leer je van alles over de eeuwenlange wijnbouw in Piémont.

Nebbiolo is troef

De nebbiolo is de belangrijkste druif. In de rest van Italië kom je deze druif niet of nauwelijks tegen. De druif kenmerkt zich door zowel hoge zuren als hoge tannines. Wijnen van nebbiolo hebben een uniek en aards aroma. Truffels, cacao en leer gecombineerd

met rood fruit en kersen. Door de combinatie van zuren en tannines zijn het bij uitstek wijnen om op te leggen. barolo en barbaresco zijn daar de belangrijkste voorbeelden van. Barolo en barbaresco zijn de bekendste appellations van Piémont. De streek kent nog veel meer variatie, een kleine twintig DOCG-wijnen (de hoogste categorie in de Italiaanse wijnwetgeving) en 41 DOC wijnen (de een na hoogste kwaliteitscategorie). Het is het vijfde wijngebied van Italië, na o.a. Toscane en Veneto. Maar met dien verstande dat in Piémont maar liefst 90% van de wijnen in de hoogste kwaliteit-categorieën vallen, dus D.O.C.G. is.

Andere druivenrassen

Naast de nebbiolo zijn er meer rode druivenrassen zoals bijvoorbeeld de barbera. Deze populaire druif wordt gebruikt in o.a. de barbera d'Alba: een fruitige wijnen met veel backbone. Ook het druivenras dolcetto is populair: hiervan worden over het algemeen lichte fruitige wijnen van gemaakt. Arneis, die voornamelijk in roero staat is de belangrijkste witte druif. Arneis geeft aromatische wijnen met het typische Italiaanse bittertje. Een andere bekende druif is de cortese; deze staat vooral bij het plaatsje Gavi. De wijnen hiervan heten Gavi di Gavi en zijn vooral frisse fruitige witte wijnen. Brachetto is een minder bekend Piémontees druivenras dat gekenmerkt wordt door veel fruit en lage tannines. Er zijn meerdere



brachetto's in Piemonte, afhankelijk van de streek waar de druif groeit. Brachetto d'Acqui is een bekende collega-druif en de Brachetto del roero. In de roero noemen ze de druif ook wel birbèt. De wijnen die van deze druif gemaakt worden zijn veelal laag in alcohol en worden vaak ingezet als lichte dessertwijn, die vooral goed combineert met fruitdesserts.

Angelo Negro

Bij het beroemde wijnhuis Angelo Negro in het plaatsje Monteu Roero wordt u met open armen ontvangen als u langs gaat. Deze

oude familie die er al in 1670 wijn maakte, heeft ondertussen een aantal wijngaarden waardoor zowel barolo als barbaresco tot hun assortiment behoort. Maar ook dolcetto en barbera en roero behoort tot de rode varianten. Wat wit betreft is het vooral de roero arneis die de boventoon voert. Giuseppe Negro wordt ook wel Mr. Arneis genoemd omdat hij de eerste was die deze druif alleen vinifieerde, zonder dat hij in combinatie met andere druiven in een wijn werd gebruikt. Zijn beroemde Serra Lupini haalt hoge punten in internationale wedstrijden.





Quinta de Chocapalha

Met recht een prachtig familiebedrijf.





Quinta de Chocapalha mag met recht een familiebedrijf genoemd worden. In de jaren '80 kochten Alice, een Zwitserse, en haar man Paulo Tavares da Silva het bedrijf, en investeerden fors in wijngaarden en winery. Zij leidden het bedrijf nog steeds en ook hun dochters zijn actief binnen Quinta de Chocapalha. Andrea Tavares is exportmanager en haar zus Sandra Tavares is één van Portugals meest talentvolle wijnmaaksters. Ook een aantal andere Portugese wijnhuizen voorziet zij van haar expertise. De 45ha wijngaarden zijn gesitueerd vlak boven Lissabon en vallen onder de DO Vinho Regional Lisboa. De historische wijngaarden zijn reeds bekend sinds de 16de eeuw. Quinta de Chocapalha behoorde destijds toe aan Diogo Duff. Een heldhaftige en loyale Schot die onderscheiden is met het 'Tower and Sword' insigne door koning João VI. Het waren zijn erfgenamen die het wijnbedrijf uiteindelijk verkochten aan Alice en Paulo Tavares da Silva. Het landgoed en de gebouwen waren in een erg slechte staat. Het centrale gebouw moest dringend gerenoveerd worden en wijngaarden moesten direct aangepakt worden, na jarenlange verwaarlozing. Toch waren Alice, Paulo en hun drie dochters overtuigd van de grote potentie van de wijngaarden.

Rond het jaar 2000, toen de meeste druivenstokken oud genoeg waren om uitstekende kwaliteit druiven te produceren, werd vrijwel de hele productie verkocht aan coöperaties en lokale wijnproducenten. Terwijl Alice en Paulo alles op het wijnbedrijf op orde brachten, groeide de reputatie van hun jongste dochter, Sandra, als wijnmaakster. Ze werkte destijds samen met Christiano Van Zellar bij Vale Dona Maria in de Douro Vallei. Sandra daagde haar ouders uit om met de beste druiven van Quinta de Chocapalha zelf wijnen te gaan maken. De familie was erg enthousiast over dit plan.

Er werd direct een renovatieprogramma opgestart, waarbij de wijngaarden het eerst werden aangepakt. Op dit moment zijn de wijngaarden beplant met internationale rassen zoals cabernet sauvignon, syrah, chardonnay en sauvignon blanc maar ook typisch Portugese rassen zoals de arinto, rabigato, viosinho, verdelho, tinta roriz, touriga nacional, touriga franca en castelão. Ook werd de oude en originele kelder opnieuw ingericht. De traditionele stenen 'lagares' werden opgeknapt en voor de oogst van 2000 was de kelder klaar om de druiven voor de eigen wijnen te ontvangen.

De wijnen van Quinta de Chocapalha worden in een moderne stijl gemaakt, waarbij toch ook veel aandacht is voor moderne technieken. De druiven worden ontsleed en ondergaan vervolgens een koude vergisting waarna de fermentatie plaatsvindt stenen troggen, de zogenaamde 'lagares'. De menselijke voet, zoals die vroeger gebruikt werd, is inmiddels vervangen door een robot, waarbij de druiven gedurende veertien dagen langzaam geperst en omgeroerd worden. De temperatuur is gecontroleerd en komt nooit boven de 26 graden.

De witte wijnen van Quinta de Chocapalha zijn elegant, fris, fruitig. Ze profiteren duidelijk van de koele invloed uit de Atlantische Oceaan. De rode wijnen zijn over het algemeen kruidig met veel rijp fruit en een groot rijpingspotentieel.

Twee wijnen steken met 'kop en schouders' uit boven de rest van het indrukwekkende portfolio van Quinta de Chocapalha, het zijn de zogenaamde 'icon' wijnen met de mysterieuze aanduiding CH:

CH by Chocapalha 'red'

CH is de iconwijn van Quinta de Chocapalha met een verwijzing naar de Zwitserse oorsprong. CH immers staat voor Confederatio Helvetica, de Latijnse naam voor Zwitserland sinds de oprichting van de federale staat in 1848. CH vinden we onder andere op de kentekenplaten van Zwitserse voertuigen. De wijn heeft 22 maanden houtlagering ondergaan op Frans eiken. De Touriga Nacional is een prachtige druif die zorgt voor een prachtige diep rode (zwart) kleur. De fruittonen domineren maar in de neus zijn ook veel kruidige tonen te ontdekken. De tannines zijn zijdezacht en perfect geïntegreerd. De CH heeft een lang ouderingspotentieel.



CH by Chocapalha 'white'

De CH by Chocapalha White is gemaakt van 100% arinto. De wijngaarden bestaan uit een klei en kalkrijke bodem. De leeftijd van de wijnstokken is circa 25 jaar. Na de oogst ondergaan de druiven een fermentatie proces van 21 dagen in Frans eiken vaten. Na dit proces blijft de wijn nog 9 maanden op vat en wordt er met enige regelmaat batonnage toegepast. De wijn is 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. Een wijn met een bewaarpotentieel.

Wijnnieuws

PRIMITIVO OP SICILIË

Onlangs heeft Sicilië officieel toestemming gegeven voor de aanplant van primitivo, Primitivo IGT Terre Siciliane. De primitivo regio bij uitstek, Puglia, is daar uiteraard niet blij mee. Het duurde dan ook niet lang voordat Teresa Bellanova, Italiaanse minister van Landbouw en geboren in Puglia, liet optekenen dat 'geen enkele Siciliaanse wijn primitivo op het etiket mag dragen, omdat geen enkele wijn uit Puglia nero d'avola mag heten.' Kortom, primitivo is voorbehouden aan de DOC's en IGT's van Puglia volgens Teresa Bellanova. Volgens critici is het standpunt van de Italiaanse minister van Landbouw opmerkelijk, aangezien er ook Lacrima IGT Puglia gemaakt mag worden. De Lacrima druif komt van oorsprong uit de Marken. Kortom, de pot verwijt de ketel dat die zwart ziet.



RIJPING ONDER WATER

Wijn laten rijpen onder water. Het is een van de laatste ontwikkelingen van wijnproducenten en wordt steeds populairder. Het begon allemaal in 2010, toen in een wrak op de bodem van de Baltische Zee 170 jaar oude flessen Veuve Cliquot werden gevonden. Na het opduiken van deze flessen werd de wijn geproefd en deze bleek in uitstekende conditie te zijn. Champagnehuis Veuve Cliquot begon een "cellar in the sea" en al snel volgden meerdere producenten. De mossel- en oesterkwekers lijken te profiteren, want zo liggen bij Coral Wine in Kroatië wijnen van meer dan dertig producenten onder water te rijpen.

PAPIEREN WIJNFLES DE TOEKOMST?

Glas is niet de meest milieuvriendelijke verpakking, maar er is nu een oplossing: de papieren fles genaamd "Frugal." Deze fles bestaat voor 94% uit gerecycled papier, is voorzien van geschikte binnenbekleding en een hals en dop van plastic. Deze papieren fles bevat 77% minder plastic dan een plastic fles. Met een gewicht van slechts 83 gram is de papieren vele malen lichter dan een glazen fles, waardoor de ecologische voetafdruk ook lager is dan de glazen fles. Een soortgelijk concept is ontwikkeld door Pulpex. Deze flessen worden gemaakt op basis van houtpulp en zijn volledig recyclebaar.



Bolgheri DOC

Bolgheri is een van de meest prestigieuze DOC's van Italië en heeft zich ontwikkeld tot een ware goudkust. De streek, genoemd naar het stadje Bolgheri, wordt ook wel het Napa Valley of de Médoc van Italië genoemd, mede vanwege het gebruik van cabernet en merlot en de soms uitbundige prijzen. Bolgheri is onderdeel van de Maremma, de lange Toscaanse kuststrook, die zich uitstrekt van Livorno in het noorden tot het schiereiland Argentario in het zuiden. De naam Maremma is afgeleid van het Latijnse woord voor zee (mare) en verwant aan het Franse marais (moeras). Tot de negentiende eeuw was dit een grotendeels moerassig gebied. Net als de Médoc is de streek op een goed moment drooggelegd.

FAMILIE DELLA GHERARDESCA

De wijnbouw aan de Toscaanse kust begon met de familie della Gherardesca, een adellijke familie met een lange geschiedenis. De familie was in de 18e en 19e eeuw zeer invloedrijk in Toscane en verwierf door de jaren heen de heerschappij over de gemeenten Bolgheri, Donoratico, Montescudaio, Guardistallo, Riparbella, Settimo, Castagneto en Segalari. Daarnaast werden zij formeel eigenaar van tienduizenden hectaren grond aan de Toscaanse kust, waarop zij enkele wijngaarden aanplantten. In de 18e eeuw besloot de familie te starten met het maken van wijnen. Dit was geen gemakkelijke opgave, want de kuststreek nabij Bolgheri was eeuwenlang een moeras en wijnranken voelden zich er niet echt thuis. Pas halverwege de achttiende eeuw begonnen de groothertogen van Toscane met het inpolderen van de moerassen, waardoor men kwaliteitswijnen kon produceren aan de Toscaanse kust.

SASSICAIA

In de buurt van San Guido, ten zuiden van Livorno, was het landgoed San Guido al eeuwen in bezit van de familie Della Gherardesca, waaraan ook de bekende wijnmakers familie Antinori verwant is. In de jaren veertig van de twintigste eeuw plantte de Toscaanse landeigenaar Mario Incisa della Rocchetta er enkele stokken cabernet

sauvignon aan in zijn wijngaard Sassicaia. De gedachtegang van Mario was simpel, de stenige, lichtglooiende bodem en de ligging nabij de zee toont gelijkenissen met Bordeaux, dus wellicht kunnen Bordeaux rassen hier ook wel goed gedijen. Ruim 20 jaar later, kwam Sassicaia in 1968 na jarenlang experimenteren op de markt. De wijn was afkomstig uit een gebied dat destijds nog geen officiële herkomstbenaming had, waardoor de wijn alleen als "vino da tavola" op de markt kon komen. De kwaliteit en het potentieel van de wijn werd door het grote publiek bij de inmiddels historische cabernet proeverij uit 1978 ontdekt. Sassicaia kwam als beste cabernet sauvignon ter wereld uit de bus, voor beroemde Grands Crus uit Bordeaux als Lafite Rothschild en Mouton Rothschild. Sassicaia werd het boegbeeld van de revolutie in de Italiaanse wijnbouw en zorgde tevens voor het op gang komen van de wijnproductie in Bolgheri en de rest van de Toscaanse kuststreek.

BOLGHERI

De streek Bolgheri kreeg in 1983 een DOC-erkenning en omvat tegenwoordig circa 1050 ha aan wijngaarden. Het landschap is grotendeels vlak, met af en toe lichte glooiingen. De nabijheid van de zee zorgt voor een gematigd warm klimaat, waardoor de druiven over het algemeen iets eerder rijp zijn dan in het binnenland van Toscane. De herkomstbenaming Bolgheri betrof in het begin alleen witte wijnen en rosé van autochtone druivenrassen. Wijnen die geproduceerd werden van allochtone druivenrassen (waaronder Bordeauxdruiven) werden gedeclasseerd tot tafelwijn. Aangezien een aantal van deze wijnen van zeer hoge kwaliteit was, kregen zij de bijnaam "Super Tuscans." De ommekeer voor de streek kwam toen de Sassicaia van Tenuta San Guido van anonieme tafelwijn (vino da tavola) tot een van de meest bekende wijnen ter wereld uitgroeide. Het succes van deze wijn resulteerde in 1994 uiteindelijk in aanpassingen van de Bolgheri DOC: ook rode wijnen gemaakt van druivenrassen als merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc werden formeel toegestaan. Tegenwoordig wordt

een rode Bolgheri gemaakt van een vrij percentage cabernet franc, cabernet sauvignon en/of merlot, aangevuld met maximaal 50% sangiovese of syrah en maximaal 30% andere blauwe druivenrassen uit de streek.

VITICCIO BOLGHERI DOC

Viticcio is een modern Toscaans bedrijf dat van alle markten thuis is, met wijngaarden in de Chianti en de Maremma. In de wijngaarden aan de kust ligt het accent op Bordeauxdruiven, het succes van de lokale DOC, Bolgheri. De Viticcio Bolgheri 2012 is gemaakt als een klassieke Bordeaux, met 60% cabernet sauvignon, 30% merlot en 10% cabernet franc en een rijping op barriques van 225 liter om het helemaal compleet te maken. Het resultaat is geen Bordeaux wijn, maar op en top Italiaans; zwoel, met zwarte fruit tonen en aroma's van ceder, leer en vanille. De wijn is stoer, licht gerijpt en heeft een lange afdrank.



Viticcio Bolgheri DOC

Door De Grote Hamersa beoordeeld met een 9!



Wijn aan tafel



ROLLADE VAN PROCUREUR MET GESTOOFDE APPELTJES EN SALIE

INGREDIENTEN

1 kg rollade van procureur
5 eetlepels honingmosterd
4 kleine zure appels, geschild met steeltje eraan
1 kaneelstokje
4 kruidnagels
50 g suiker
500 ml rode wijn
1 citroen, de schil geraspt
1/2 bosje salie, de blaadjes
300 ml runderfond
100 g roomboter
Zonnebloemolie
Peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven op 130 graden. Besmeer de rollade met honingmosterd, peper en zout. Leg de rollade in een braadslede met rooster en gaar hem in ongeveer 2 uur. De kerntemperatuur moet dan ongeveer 75 graden zijn.

Smelt de suiker met 1 eetlepel water en laat het licht karamelliseren. Blus de karamel af met de rode wijn en voeg de citroenrasp, het kaneelstokje en kruidnagel toe. Leg er de geschildde appeltjes in en kook ze 20 minuten op laag vuur. Draai ze af en toe om.

Haal de appeltjes uit de pan en houd de helft van het kookvocht apart. Laat de rest ongeveer 10 minuten inkoken tot een stroop. Schenk dit over de appeltjes en laat ze afkoelen.

Smelt 20 gram van de roomboter in een steelpan en blus dit af met het apart gehouden kookvocht van de appeltjes. Voeg de runderfond toe en laat de saus voor de helft inkoken. Monteer de saus met de overgebleven 80 gram koude boter in stukjes. Hierna mag de saus niet meer koken.

Verhit 3 deciliter zonnebloemolie in een pannetje en frituur hierin de salieblaadjes. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze met de appeltjes en de saus bij de rollade.

Wijnsuggestie:
Perrachon Morgon
Corcelette



GEROOSTERDE LAMSRUG MET TOMATENANTIBOISE

INGREDIENTEN

2 lamsrugfilets,
2 kropjes little gem (kleine kropjes Romeinse sla, gewassen en gedroogd),
2 grote vleestomaten (ontveld in blokjes gesneden),
8 eetlepels extra vergine olijfolie,
1 eetlepel tomatenketchup,
½ citroen (uitgeknepen),
1 sjalot (gesnipperd),
½ bosje koriander (gehakt),
½ bosje basilicum (gehakt)

BEREIDING

Lamsrug bestrooien met zout en peper en rosé aanbraden (circa 7 minuten) in een bakpan met de helft van de olijfolie. Daarna in aluminiumfolie wikkelen en 10 minuten laten rusten.

Meng ondertussen de in blokjes gesneden tomaat met de resterende olijfolie, tomatenketchup, het citroensap, sjalotje en de kruiden, en breng deze antiboise op smaak met zout en peper.

Leg de slablaadjes in het midden van een diep rond bord, snijd de lamsrug in plakjes en leg deze mooi op de sla. Schep ruim antiboise van tomaat over het lamsvlees.

Wijnsuggestie:
Villa Trasqua
Chianti Classico



WENTELTEEFJE VAN SUIKERBROOD MET EEN COMPÔTE VAN ROOD FRUIT

INGREDIENTEN

250 g rood fruit (aardbeien, frambozen en bessen)
2 eetlepels aardbeienjam
Sap van 1 sinaasappel
Sap van een halve citroen
15 ml Grand Marnier
4 dikke plakken suikerbrood
100 ml melk
1 ei
6 eetlepels suiker
3 theelepels kaneelpoeder
50 g boter
4 bolletjes roomijs

BEREIDING

Maak het fruit schoon en doe het in een schaal. Breng de jam met het vruchtensap al roerend aan de kook en blijf roeren tot er een gladde saus ontstaat. Haal de pan van het vuur en roer de Grand Marnier erdoorheen. Laat de saus iets afkoelen en meng deze daarna voorzichtig door het fruit.

Snijd de plakken suikerbrood diagonaal door. Meng in een kom de melk met het ei en week hierin het suikerbrood.

Meng in een andere kom de suiker en het kaneelpoeder. Verhit de boter in een koekenpan en bak het suikerbrood 3 minuten aan beide zijden.

Leg twee plakjes suikerbrood op een bordje en schep hier een bolletje ijs bij. Garneer met het suiker-kaneelmengsel en de roodfruitcompote.

Wijnsuggestie:
Angelo Negro Birbèt
Brachetto del Roero





De grillen van finesse

door Niek Beute

Er is een eerste keer voor alles. Een eerste keer zonder zijwieltjes, de eerste keer zonder je ouders op vakantie of je eerste liefde. Het zijn allemaal momenten om nooit te vergeten. Het zijn mijlpalen in de ontwikkeling van ieder mens.

Er zijn tijden waar mijlpalen ver van ons vandaan lijken te liggen. Tijden waar het gevoel van routine zich meester maakt. Doelen lijken te vervagen en sleur doet zijn intrede. Om vervolgens uit het niets, in een kolkende rivier terecht te komen. In een stroom onafgebroken ervaringen, prikkels en inzichten die ons vooruit stuwden. Tijden waar je alle zeilen dient bij te zetten om het hoofd boven water te houden.

Het jaar 2003 was het moment dat ik in een stroomversnelling terecht kwam. Het jaar dat alles veranderde, een kruispunt in mijn leven. Ik liet mijn vertrouwde en veilige leventje in Nederland achter me en vertrok naar Frankrijk. Niet wetende waar ik terecht zou komen of wat er me te wachten stond. Het enige dat ik wist, dat ik me moest melden bij een beroemd restaurant in het zuiden van de Bourgogne nabij de stad Macon.

Ik ging er heen om de beste gastheer te worden die ik kon zijn. Maar al gauw bleek dat er een andere toekomst voor mij uitgestippeld was. Het restaurant bleek één van de meest importante wijnkelders van Frankrijk te bezitten. Er lagen hier honderddertig duizend flessen te rusten en te rijpen, in afwachting van het moment te mogen stralen in dit illustere drie Michelin restaurant. Ik was diep onder de indruk van dit alles, en wilde alles leren over die magische wereld van wijn. En na mijn eerste bezoek aan een wijnhuis was ik verkocht. Als een junkie was ik verslaafd aan de oneindige complexiteit van wijn. Als een groupie hing ik aan de lippen van wijnmakers die voor mij als rocksterren hun waarheid beschreven.

Er zijn vele stijlen bourgognewijn, allen met een eigen sfeer. En voor iedere behoefte is er wel een bourgogne vindbaar. Zo heb ik op dit moment een hartverwarmende givry in mijn glas. Givry is afkomstig van het minder bekende sub gebied van de Bourgogne genaamd 'Côte Chalonaise', lang gezien als het boerse achterland. Maar ondertussen heeft het stugge karakter van weleer, plaats gemaakt voor een meer vlezig en kruidige stijlen pinot noir.

De givry 'Grand Terroir' van Famille Masse is hier een prachtig voorbeeld van. Het combineert het vlezige kersenfruit met een ongepolijste structuur. De wijn krijgt winterse diepgang door het palet aan Provençaalse kruiden dat zich langzaam ontplooft in de wijn. Wees niet bang om de wijn te beluchten, na een half uur open te hebben gestaan openbaart de wijn meer en meer van zijn aroma's en textuur. Ondanks de verteerbaarheid van pinot noir hebben de wijnen van Famille Masse rijkdom en karakter. Ze zijn niet schuw voor de stevige traditionele Hollandse gerechten als hachee of stampot. De wijnen van Masse zoeken de balans tussen traditie en ontwikkeling en dat is ook precies hoe we givry zouden kunnen typeren.

Ook deze wijn brengt me weer even terug in de tijd, daar waar mijn liefde voor wijn ontsproten is, en realiseer ik me dat elke bourgogne een nieuw inzicht in zich draagt. Aan ons om ernaar op zoek te gaan. Geniet van de wijnen van Famille Masse, en hou een moker in de buurt om uw volgende mijlpaal te slaan.

Proost op de Bourgogne en zijn magische wijnen!

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

Favorieten van de redactie

Zuid-Amerikaans rood



Joke Holster

Favoriet: Phebus Gran Reservado Merlot Patagonia

Hoe moet ik nog iets toevoegen aan de wijn die de beroemde wijnjournalist James Suckling 91 punten gaf? Een wijn die dan ook nog van de hand van de beste wijnmaker van de wereld van 2018 is! Dan is alles alleen in overtreffende trap: een rijke waaier aan rijpe donkere fruitaroma's als bramen en pruimen met een lichte aardse ondertoon. Stevig maar met zachte tannines en een bijzonder lange afdronk. Ik kan het hert op mijn bord al zien glunderen.



Bouke Wijlens

Favoriet: Ventisquero Wine Estates Tara Pinot Noir

Woestijnwijn? Het Chileense wijnhuis Ventisquero Wine Estates heeft in het zuiden van de Atacama woestijn, de droogste plek op aarde, 2 wijngaarden aangelegd. Hier, 675 km ten noorden van Santiago en op circa 25 km van de Grote Oceaan, heerst een extreem klimaat. Dankzij de nabijheid van de oceaan én de grote afkoeling 's nachts is Ventisquero Wine Estates in staat een aantal sublieme, zeer gelimiteerde wijnen te produceren in de woestijn. De Tara Pinot Noir is fraai licht robijnrood van kleur. De geur is complex met aroma's van kers, framboos en daarin verweven tonen van paddenstoel. In de mond frisse zuren, goede structuur, veel mineraliteit en spanning en een lichte ziltheid. De wijn heeft 14 maanden gerijpt op gebruikte vaten van Frans eikenhout. De wijn werd noch geklaard, noch gefilterd. Heerlijk in combinatie met winterse gerechten als gevulde portobello's, eend of beef wellington.



Patrick van Egmond

Favoriet: Amat Tannat van Bodegas Carrau

Het was niet makkelijk mijn favoriete rode wijn uit Zuid-Amerika te kiezen. Er worden namelijk in Argentinië en in Chili steeds betere wijnen gemaakt, ook in het hogere segment. Maar ook in Uruguay worden wijnen van topkwaliteit gemaakt. De Amat Tannat van Bodegas Carrau is al meerdere malen uitgeroepen tot beste wijn van het land. De tannat druif kan, zeker in jongere jaren, nogal hard zijn, met veel tannines. Maar deze topwijn heeft 2 jaar op Frans eikenhouten vaten gelegen en heeft een prachtige balans tussen rijp rood fruit, de soepele tannines en tonen van tabak en zwarte peper. Deze wijn maakte echter pas echt indruk op me toen ik in 2013 met collega's een bezoek bracht aan dit wijnhuis en we de Amat Tannat uit 1998 geserveerd kregen. Deze had zich in die 15 jaar heel mooi ontwikkeld, en was nog steeds heel levendig. Echt genieten!



Mike Overvliet

Favoriet: Grey Syrah van Ventisquero Wine Estates

Met het korter worden van de dagen kan ik mij heerlijk verliezen in een krachtige rode wijn en dan bij voorkeur gemaakt van de syrah druif. Een wijn waar je heerlijk je tanden in kunt zetten. Voor mij is de Grey Syrah van Ventisquero Wine Estates uit Chili nog altijd de 'wine to be'. Al vaak geproefd maar nooit teleurgesteld. Een prachtige dieprode wijn met aroma's van wild fruit, zwarte peper, tabak, vanille en kruiden. Een zeer intense wijn met sterke en rijpe tannines die doen denken aan chocolade. Zowel complex als een mooi gebalanceerde wijn. Een metgezel waar je heerlijk mee op de bank neerploft.

Laat de winter maar komen!

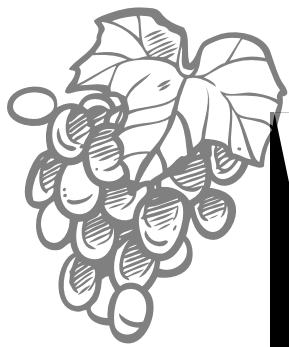


Robert Handjes

Favoriet: Andeluna Pasionado Cabernet Franc

De donkere dagen van december vragen om een bijzondere wijn. En dit jaar nog meer dan anders. Al was het maar om even weg te dromen en samen met je naasten van iets heel bijzonders te genieten. Zo'n bijzondere wijn is de Cabernet Franc uit de Pasionado range van Andeluna. Wat een wijn!





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.

Een zeer klassiek druivenras met haar oorsprong in de Bourgogne, is de César. Van welke twee druivenrassen is dit een kruising?

- A. Pinot Noir en Gamay
- B. Pinot Noir en Gänzfusser
- C. Pinot Noir en Chardonnay

2.

De AC Barsac heeft louter betrekking op edel zoete witte wijnen. Onder welke AC mag een droge witte wijn afkomstig uit Barsac worden verkocht?

- A. AC Pessac-Leognan
- B. AC Entre-deux-Mers
- C. AC Bordeaux Blanc Sec

3.

Op het eiland Sicilië staat de nodige cannonau aangeplant, meer internationaal bekend als:

- A. Syrah
- B. Vermentino
- C. Grenache

4.

Malvasia staat veel aangeplant in de landen rondom de Middellandse Zee. Waar kwam deze druif van oorsprong vandaan?

- A. Portugal
- B. Israël
- C. Griekenland

5.

Hoe noemen we het proces waarbij de druiven van kleur beginnen te veranderen en waarbij ze zich ontwikkelen tot rijpe witte - of rijpe blauwe druiven?

- A. La véraison
- B. La maturation
- C. La nouaison

6.

Welk Spaans wijngedebiet is vermaard om haar witte wijnen?

- A. Vinho Verde
- B. Rueda
- C. Priorat

7.

Welke twee chateau's waren tot 1852 één geheel?

- A. Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande & Chateau Pichon Longueville Baron
- B. Chateau Léoville-Poyferré & Chateau Léoville-Barton
- C. Chateau Batailly & Chateau Haut Batailly

8.

Het vrij onbekende wijngedebiet Côtes du Brulhois bevindt zich ten oosten van het stadje

- A. Toulouse
- B. Pau
- C. Agen

9.

Welk druivenras is dominant in de wijnstreek Irouléguy?

- A. Gamay
- B. Grenache
- C. Tannat

10.

Welke grand cru wijngaard in de Chablis ligt direct ten oosten van de grand cru wijngaard Les Clos?

- A. Blanchot
- B. Bougros
- C. Les Preuses



De heer Bakker ontving uit handen van de eigenaar van 't Bockje, Gerben Elmerink, een mooie waardebbon.

Stuur uw oplossing vóór 10 januari 2021 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 najaarseditie zijn: b, b, c, c, a, a, a, c, c.

De perfecte combinatie

Door Patrick van Egmond

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: Stoofpotjes.

Een stoofpotje is een gerecht dat voor een langere periode op een relatief lage temperatuur wordt gaar gestoofd. Er zijn oneindig veel varianten te bedenken, maar de keuze van de ingrediënten zorgt er wel vaak voor dat het als een winters gerecht wordt gezien. Vleessoorten die perfect geschikt zijn om in een stoofpotje te verwerken zijn rund (bv in boeuf bourguignon), lamsvlees (Irish stew), varkensvlees of kip aan het bot (coq au vin). Maar een vegetarische stoofpot is ook heel goed mogelijk. Denk bijvoorbeeld aan ratatouille.

Het maken van eens stoofpot duurt lang, maar kost je relatief weinig tijd. Immers, het fornuis doet zijn werk, terwijl je ondertussen andere dingen kan gaan doen. Houd voor een succesvolle stoofpot, onder andere rekening met de volgende tips. Ga voor een goede kwaliteit vlees, en

bij voorkeur niet voor mager vlees. Dat wordt al vrij snel droog, terwijl vlees met een vetrandje mals en sappig blijft. Houd de temperatuur laag. Het stoofpotje mag niet koken, want dan wordt het vlees al snel taai. Kies voor stevige groentes, en snijd deze niet te klein zodat ze hun structuur niet verliezen. Kies bij rundvlees voor krachtiger kruiden dan bijvoorbeeld bij kip. En ook niet onbelangrijk is waar je het stoofpotje in stooft. Dat kan natuurlijk in wijn. Rode wijn of port kan natuurlijk maar witte wijn kan ook prima met kip. Maar een stoofpotje met bier is ook niet te versmaden, en daarin kan je natuurlijk ook eindeloos variëren qua type bier wat je gebruikt. Een stoofpotje wordt eigenlijk het lekkerst als je hem een dag vooraf bereid. Dan kunnen alle smaken heel mooi intrekken! Op het internet zijn heel veel recepten te vinden, maar ik zou juist willen zeggen: **Experimenteer!**



TANAGRA SHIRAZ

De druif bij uitstek voor krachtige stoofgerechten is de shiraz. Deze druif heeft namelijk ook altijd een zeker kruidigheid. De Tanagra Shiraz komt uit McGregor in Zuid-Afrika, waar ideale condities heersen om een rijke en krachtige shiraz te produceren. Deze wijn ligt daarna ook nog eens 14 maanden op Frans eikenhouten vaten, waardoor zowel fruit, kruidigheid als houttonen perfect in balans zijn. De wijn bezit zowel de kracht als de elegantie om bij een grote verscheidenheid aan stoofgerechten gedronken te worden.



BRUNELY GIGONDAS

Ook de betere rhône wijnen doen het uitstekend bij krachtige winterse stoofpotten. Zo ook deze gigondas van het familiebedrijf Brunely. Afkomstig van de kalkzandsteenterassen aan de westelijke voet van de Dentelles du Montmirail. Volledig met de hand geoogst van wijnstokken tussen de 40-90 jaar oud. De vergisting geschiedt bij 26-30 graden celcius met 28-35 dagen schilcontact en een rijping van 18-24 maanden in betonnen cuve. De wijn is diep van kleur met een rijke grenachegeur. Daarnaast zit er ook wat mourvèdre in. Mondvullend, bijna wulps van smaak. Het fruit bulkt haast over de tannines heen. Het betreft een imponerende, grootse wijn!



SARTORI REGOLO RIPASSO

Doordat voor ripasso wijnen de schillen van amarone druiven worden toegevoegd en er een tweede gisting ontstaat is ripasso een volle en rijke wijn, met doorgaans ook een fijn en aangenaam zoetje in de afdronk. Dat maakt deze wijn heel goed geschikt voor stoofpotjes waar port in verwerkt is. De wijn kan prima op tegen de kruiden, de kracht van het vlees en het zoetje van de port. De wijn is gemaakt van de corvina druif.



YARDEN CHARDONNAY

Speciaal voor een stoofpotje met kip of eventueel zelfs vis, en witte wijn heb ik ook een mooie volle en rijke chardonnay in de wijnselectie opgenomen. Hier gaat ook vaak room of crème fraîche in. En dan smaakt een volle en rijke witte wijn toch vaak net iets beter dan rood. Deze rijke witte wijn heeft tonen van rijpe peer, appel, ananas en citrusvruchten. Met een fijne houttoets, is deze elegante wijn een aantrekkelijke combinatie van complexiteit, vanille en weelderig fruit. De vergisting vond plaats in Frans eiken vaten, waarvan 50% op nieuw hout. De wijn rust tijdens het rijpingsproces zeven maanden op de "lie".



Ventisquero Wines



@vventisquero

www.ventisquero.com