

La gazzetta di Vino&Friends

Geniet van een culinaire reis door Italië

Ontdek het nieuwe
Vino&Friends
4 gangen menu
Pagina 3

Oktober

Prefazione

In deze gazzetta begroeten we de herfst. In Italië staat iedereen in de startblokken voor de aanstaande druivenoogst. Vorige week was ik voor een bliksembezoek in Alto Adige en de spanning bij de lokale producenten was zichtbaar: 'alle voortekenen duiden op een uitstekend wijnjaar'

Persoonlijk houd ik oprecht van dit seizoen, kaarsjes op tafel, warmte en prachtige typische herfstgerechten. Ik verkneukel me nu al bij de gedachte aan verse herfst- en wintertruffels of wat te denken van Knödel uit Südtirol?

In deze gazzetta 'dompelen' we U volledig onder in Italiaanse herfstferen.

Veel leesplezier!

Bas(ta)



Please
take
me home

Menu del mese Ottobre

3 gangen € 34,95 | 4 gangen € 39,95

Iedere maand stellen onze Italiaanse chefs een 4-gangen menu met verse seizoensproducten voor u samen. Maak bij Vino&Friends een culinaire reis door Italië en bovenal: geniet! Buon Gusto

Vanaf 2 personen

Antipasti da condividere

Samen met familie en of vrienden een aantal lekkere voorgerechtes delen

Primi piatti (4de gang)

Ravioli con mortadella

Huisgemaakte zijdezachte ravioli gevuld met mortadella in een boter saliesaus

Secondi piatti (naar keuze)

Faraona

Op de huid gebakken
parelhoenfilet met truffeljus en
pompoencreme

Merluzzo carbona

Gebakken koolvis met een saus
op basis van San Marzano
tomaatjes

Dolci da condividere

Nagerechtes om te delen

Nagerechtes om te delen. Proef vooral
ons versgemaakte Italiaans ijs!



Onze specials even op een rijtje:

(lees meer op pagina 11 en 12 over deze lekkere wijn spijs combinaties)

Vino&Friends Specials

Ravioli con zucca (pompoen) voor € 17,- als wijn- spijs combinatie met een glas voortreffelijke pinot bianco Vorberg van Terlano € 29,-

Speckknödel uit Alto Adige voor € 17,- drink hierbij een uitstekend glas wijn uit dezelfde regio.



Wijnen

Sauvignon

Sauvignon Kofl "Cru"

Cuvée Amos "Coravin"

(zie foto wijngaard op pagina 10)

Cantina-regione

Kurtatsch

Kurtatsch

Kurtatsch

PER GLAS

€ 7

€ 8,5

€ 10,5

Herfst en winter cocktails

De herfst klopt nadrukkelijk aan de poort, bomen verkleuren en de bladeren kleuren de straten, rokjes en luchtige kleding worden weer opgeborgen. De dagen worden korter, kouder en donkerder. Maar dat hoeft geen reden te zijn om makkend thuis te zitten. Zet de verwarming een graadje hoger, ga lekker 'bingen' of beter nog kom gezellig een avondje naar Vino&Friends. Met onze winter cocktails wordt het dan zeker een feestje!



Negroni € 8,00 Aperitivo

Een Negroni is een Italiaanse klassieke cocktail met een prachtige herfstkleur en een bitterzoete smaak. Een superlekker aperitief en goed begin van een mooie avond

Campari Spritz € 6,50 Aperitivo

In Italië is de "Campari Spritz" enorm populair als aperitief. Voor ons is dit vaste 'prik' tijdens onze Italië-reizen.

Bulldog € 10,- Aperitivo

Houd je van het stevige werk? Probeer dan eens onze Bulldog, een stoere gin geserveerd met San Pellegrino tonic, kaneel, sinaasappel en zwarte peper

Bombay Sapphire € 9,50 Aperitivo

Toch maar liever een rustiger begin? Start uw avond dan met Bombay Sapphire, een mooie uitgebalanceerde gin die bol staat van de specerijen met San Pellegrino tonic, limoen en tijm.

Drankkaart

APERITIVO - BAR - DIGESTIVI

Aperitivo

Aperol Spritz	€ 6,50
Limoncello Spritz	€ 6,50
Campari Spritz	€ 7,50
Gin Tonic Bombay Sapphire	€ 9,50
Gin Tonic Bulldog	€ 10,-
Hugo	€ 6,50
Negroni	€ 8,-
Americano	€ 8,-
Martini bianco/rosso	€ 4,50

Digestivi

Grappa "Bianca"	€ 5,50
Grappa "Barrique"	€ 6,50
Grappa Berta "Elisi"	€ 9,-
Grappa Berta	€ 15,-
"Bric del Gaian"	
Vecchia Romagna	€ 6,50
Italiaanse likeuren	€ 5,-
Limoncello	€ 4,50
Amaro	€ 5,-

Warme dranken

Espresso	€ 2,30
Dubbele espresso	€ 3,90
Koffie	€ 2,90
Cappuccino	€ 2,90
Latte macchiato	€ 3,90
Espresso macchiato	€ 2,40
Corretto	€ 2,90
Thee	€ 2,70

Frisdrank

Frisdrank 20 cl	€ 2,40
Crodino	€ 2,50
Gekoeld tapwater 70 cl	€ 3,50
Plat/Bruis	

Bier op fles

Peroni 33 cl	€ 4,00
Neubourg 33 cl	€ 3,75
Alcoholvrij bier	€ 3,50

Gedouder in de glazen

De belangrijkste vraag is: maakt het echt iets uit welk wijnglas gebruikt wordt?

Om maar meteen 'glashelder' te zijn: het is een wereld van verschil wanneer je wijn drinkt uit een glas met de juiste vorm en van een goede kwaliteit.

Waarom?

Rode wijn moet in contact komen met zuurstof, hierdoor wordt de smaak en de geur intenser en rijker. Het 'walsen' (de wijn in het glas draaien) versnelt dit proces. Dat is dan ook de reden dat rode wijnglazen groter en bolvormig zijn. Bij witte wijn is het meestal niet wenselijk om de wijn met te veel zuurstof in contact te laten komen. Daarom zijn witte wijnglazen in de regel smaller.

Bij Vino&Friends gebruiken we grote Bordeaux-glazen. Voor de meeste wijnen is dit een uitstekend glas en een prettige bijkomstigheid voor U is dat wij van 'goedgevulde' grote glazen houden.



(In de horeca is het gebruikelijk om 6 glazen uit een fles te schenken. Vino&Friends vindt dat ietwat 'schriel'...en vult 5 glazen met een fles!).

Voor sommige kwalteitswijnen maken we graag een uitzondering. Zij worden in een Zalto-glas geserveerd en dat is zonder overdrijving de Ferrari onder de glazen. Échte kenners beweren dat wijn zelfs beter wordt in zo'n glas....

Bollicine • MOUSSEREND

Prosecco Brut "Dirupo"
Spumante Brut Rosé "Bolle"
De champagne van Italië

Cantina-regione

Andreola - Veneto € 5,-
Andreola - Veneto € 5,50
Zyme - Veneto € 9,50

PER GLAS

Bianchi • WITTE WIJNEN

Puglia bianco
Favorita
San vigilio
Chardonnay
Trebiano
Vernaccia "Biscondola"

Cantina-regione

Cantina Ariano - Puglia € 5,-
Careglio - Piemonte € 5,50
Selva Capuzza - Lombardia € 6,25
Barrique - Scarbolo / Scagliola € 7,50
Fontefico - Abruzzo € 7,75
Paradiso - Toscana € 8

Rosato • ROSÉ WIJN

Rosa del Paradiso

Cantina-regione

Paradiso - Toscana € 5,50

Rossi • RODE WIJNEN

Chianti
Barbera d'alba
Nebbiolo d'Alba
Reverie
Madèr Garda
Refosco
Adeo "special price"

Cantina-regione

Paradiso - Toscana € 5,50
Careglio - Piemonte € 6,50
Piemonte Careglio € 6,50
Zyme - Veneto € 7,25
Selva Capuzza - Lombardia € 7,25
Scarbolo - Friuli € 8,-
Campo alla Sughera - Toscana € 8,-

Dolci • ZOETE WIJNEN

Vin Santo
Ramandolo

Cantina-regione

Paradiso - Toscana € 5,-
Friuli € 6,-



Vino&Friends houdt van goedgevulde Bordeaux glazen, wij schenken daarom 5 glazen uit een fles! 20% meer in het glas dan gebruikelijk.



Dominique

Dat het Italië virus besmettelijk is hoef je aan échte 'Italofielen' niet uit te leggen. Het lijkt onschuldig totdat het je te pakken heeft.

Onze chef Dominique kampt inmiddels met ernstige besmettingsverschijnselen. Hij dompelt zich volledig onder in Italiaanse cultuur, bestudeert Italiaanse wijnen en last but not least: Dominique 'verslindt' de Italiaanse keuken. 'As we speak' doorkruist hij Puglia op zoek naar nieuwe gerechten en ideeën. Voor ronkende volzinnen ben je bij hem aan het verkeerde adres. Hij spreekt de universele taal van pure smaken, innoveert en geeft op een inspirerende manier leiding aan ons keukenteam. Lang niet voor iedereen zichtbaar maar een onmisbare schakel in de Vino&Friends familie.

Tartufo

Zin om Italië te proeven en te beleven?

Gelukkig is het weer herfst en verwelkomen we het seizoen van de truffel! Afkankelijk van het aanbod (niemand kan voorspellen of en hoeveel truffel gevonden gaat worden) binnenkort weer in onze zaak.

De herfsttruffel heeft een donkere buitenkant en een lichtbruine binnenkant met een lichte dooradering. De smaak van de herfsttruffel is iets minder sterk dan die van de wintertruffel. Superlekker op onze huisgemaakte Tajarin als vegetarisch gerecht of als extra verwennerij op onze Tagliata di manzo.

En als we een beetje geluk hebben natuurlijk ook de koningin onder de truffels: de witte truffel. Dit is de meest kostbare en zeldzame truffel. Deze truffel wordt gevonden in Piëmonte en ten Noord-Oosten van Rome en heeft een sterke knoflookachtige geur. Heerlijk bij misschien wel alles...

Geniet!

A close-up photograph of a wooden barrel head. The wood grain is prominent and runs vertically. In the center, there is a circular logo. The logo contains the text "ANSITZ FREIENFELD" in a bold, sans-serif font. To the right of the text is a stylized graphic of a mountain peak with horizontal lines representing the mountain's face.

ANSITZ
FREIENFELD

Onze liefde voor
Alto Adige

An aerial photograph of a valley in the Alto Adige region. The foreground is dominated by terraced vineyards. In the middle ground, there is a small town with several buildings and a church with a tall spire. The background features a range of rugged, rocky mountains under a clear blue sky.

Cuvèe Bianco - AMOS

Amore per Alto Adige - Südtirol deel 2

Dat ik mijn hart verpand heb aan Italië is niets nieuws. Het begon allemaal met mijn opleiding aan het Italian Culinary Institute for Foreigners - ICIF in de Piëmonte.

Dit is het tweede deel van mijn ervaringen uit Südtirol. Zoals wellicht bekend heb ik een aantal jaren als chef in Alto Adige gewerkt. De lokale keuken is een mix van allerlei kookstijlen en culturen. Dit wordt enerzijds veroorzaakt door de geografische ligging (Alto Adige ligt in Noord Italië en grenst aan Oostenrijk en Zwitserland) én anderzijds is dit een effect van historische ontwikkelingen. Tot 1918 hoorde Tirol bij het Habsburgse rijk en na 1918 werd Südtirol pas toegewezen aan Italië.

Wellicht heeft u er wel eens van gehoord of misschien heeft u ze ook al gegeten: 'Speckknödel uit Südtirol met parmigiana in een gebruinde botersaus'. Een stevig gerecht dat uitstekend bij de herfst/winter past. Toen ik in Castelrotto woonde en werkte was ik verzot op dit gerecht!

Ik vind het een prachtig voorbeeld van eenvoud en authenticiteit. Denk nu niet meteen dat ik van het Italiaanse pad ben geraakt...ik heb een diep respect voor pure smaken en de lokale cultuur. Daarnaast vind ik het leuk om deze ervaringen met u te delen.

Een mooi voorbeeld hiervan maakte ik onlangs nog mee. Ik kon de verleiding niet langer weerstaan en ben met twee Vino&Friends een paar dagen in Südtirol geweest. Wat een mooie ervaring was dat! Het voelde als thuis komen, een warm bad en verzin nog maar wat superlatieven.

Een absoluut hoogtepunt was een wijntasting met een lokale producent op een 900 meter hooggelegen helling.

Top!

Wijn en spijs

Nieuwsgierig naar dé perfecte combinatie van eten en wijn? Dan ben je bij ons op het juiste adres. Ga er eens goed voor zitten, lees, bestel en verheug je op een zinnenprikkelende ervaring.

Onze Italiaanse chefs hebben vers geogste pompoen gesneden en kort in de oven geroosterd. De geheime ingrediënten kunnen we helaas niet verklappen, die worden van nonna op nonna doorgegeven. Vervolgens wordt dit mengsel verwerkt tot een tongstrelende crème en dan 'verpakt' in zijdezachte raviolkussentjes. Het resultaat (ravioli zucca) is nauwelijks te omschrijven, dat moet je gewoon proeven. Vino&Friends maakt dit gerecht af met een lekkere boter-saliesaus.

Drink je bij dit gerecht een glas Pinot Bianco Vorberg van Terlan dan beland je pardoes in hogere sferen. Vuurwerk, sterren, smaken, emoties verpakt in een zinnenprikkelende cocktail van puur genot. In de mond een breed scala aan smaken die bijdragen aan de kracht en sappigheid van deze harmonieuze wijn. Je proeft en ruikt fruit, mineraliteit en vanille. De afdronk is lang en vol en dat is bij deze wijn zeker geen straf.....

Vino&Friends serveert dit goddelijke duo voor € 29,- mooier wordt het (culinaire) leven niet.

Buon gusto!



Culinaire combo tip

Huisgemaakte ravioli zucca in combinatie met de Pinot Bianco Vorberg van Terlan!

€ 29,-



**Het hele jaar ijspret bij
Vino&Friends!**

Het hoeft niet persé snikheet te zijn om te genieten van ijs. Ook in de herfst en winter is ijs dé perfecte afsluiting van een mooi diner. De Romeinen waren er 2000 jaar geleden ook al helemaal verzot op. Mechanisch koelen bestond toen nog niet dus serveerden zij voor hun gasten diverse ijsgerechtten bereid met sneeuw, gemengd met honing, rozenwater en fruit.

Vino&Friends hoeft gelukkig niet te wachten op een dik pak sneeuw om haar huisgemaakte Italiaanse Gelato Artigianale te maken. Iedere week serveren wij naar keuze nieuwe smaken vers gemaakt sorbetijs of superlekker roomijs.

Goditi il freddo

Huisgemaakt Vino&Friends ijs

Om zelf te maken: Saltimbocca

De Italiaanse keuken blinkt steevast uit in eenvoud en pure smaken. Een prachtig voorbeeld is dit topgerecht van kalfsvlees.



Spring in de mond..... Dat is de letterlijke vertaling van 'Saltimbocca'. En dat is geen superlatief maar dit woordje geeft 'gewoon' taal aan de bittere waarheid : Een smaakbom die als een waanzinnige door je mond stuitert!

Voor 4 personen neem je:

- 4 plakjes dunne kalfsoester
- 4 plakken parmaham
- een paar blaadjes salie
- Een ruim glas droge witte wijn

En verder: bloem, peper, zout, boter, olijfolie en witte wijn

1 Strooi peper en zout over de plakjes kalfsoester

2 Wentel de plakjes kalfsoester door de bloem

3 Wikkel de parmaham om de kalfsoester En prik de salieblaadjes + parmaham met een coctailprikker vast

4 Bak de 'pakketjes' kort in boter en olijfolie

5 Leg het vlees op een voorverwarmd bord

6 Giet een glas witte wijn in de koekepan en roer de aanbaksels los. Laat de alcohol verdampen en schenk de saus over de saltimbocca

Het resultaat? Een superlekker gerecht waarmee je iedere gast verleidt!

Wijnweetjes

Vino&Friends koopt en importeert haar eigen wijnen

Hierdoor kunnen we kwaliteitswijnen voor een acceptabele prijs schenken

Zaken doen met Italiaanse wijnproducenten heel vaak een 'gunst' is

Vertrouwen en een goede relatie hierbij absoluut noodzakelijk zijn

Dat wij pareltjes uit onze privekelders aan onze gasten aanbieden

Dat een bezoekje aan onze prachtige wijnkelder altijd mogelijk is

Dat er niets mooiers is dan een flesje 'vino' met 'friends' te delen

Dat Vino&Friends een buitengewoon transparant prijsbeleid heeft voor haar wijnen

Dat je tegen een kleine vergoeding (kurkgeld) zelfs je eigen wijn bij ons kunt drinken



EXCELLENTE SELECTIE

Bijzondere wijnen

ENGLAR - 2017 WEISSBURGUNDER DOC

Deze wijn is een droge, frisse witte wijn uit Alto Adige Italië. Deze Pinot Bianco gaat goed samen met lichte visgerechten, gerechten met kip of kalfsvlees.

Vino&Friends
Maastricht € 37,25



€ 3,-
korting

PARADISO - 2014 CHIANTI COLLI SENESI DOCG 'RISERVA'

Deze wijn wordt voor 85% van de Sangiovese druif en 15% merlot druiven gemaakt. Perfect te combineren met Toscaanse vleesgerechten zoals Bistecca Fiorentina of rijpe harde kazen.

Vino&Friends



€ 2,-
korting

Buiten deze selectie aan wijnen hebben wij nog een ruime keuze aan kelderschatten. Vraag aan een van de medewerkers voor de Ipad!



Wijndomeinen

Vino&Friends houdt van moderne en klassiek geproduceerde wijnen. Wij worden enthousiast van wijnen die 'opgroeien' op het juiste terroir. Alleen dan krijg je een perfecte smaakvolle symfonie van zuren, mineralen, tannines, alcohol en geuren.

Vanuit onze liefde voor wijn werken wij alleen samen met wijnproducenten die deze passie oprecht delen. Mensen met verhalen, kennis van het vak, respect voor tradities en onvoorwaardelijke liefde voor wijn.

● Wit ● Rosé ● Rood ● Zoet

Andreola • VENETO

Het wijnhuis is gelegen in Col San Martino, een dorpje in de heuvels van Valdobbiadene. Sinds twee generaties worden deze wijngaarden gecultiveerd en wordt de Prosecco Superiore geproduceerd. Op een gebied van ongeveer 70 hectare produceert het bedrijf per jaar ongeveer 900.000 flessen. Bijzonder is overigens dat er op dit wijndomein geen machine aan de pas komt: alles wordt met de hand gedaan!



Wijnen (per fles)

'Bollé' rosé Spumante extra dry ●

80% Cabernet Sauvignon en 20% Merlot

'Vigneto Dirupo' magnum Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG brut ●

90% Glera, 5% Bianchetto en 5% Perera

Vino&Friends Maastricht

€ 25,50

€ 66,75

Online store

€ 9,75

€ 26,75

Cantina Ariano • Puglia

Deze Cantina ligt in Puglia. Om preciezer te zijn in de hak van de Italiaanse laars: een ongerepte streek met schilderachtige kustplaatsjes, witgewassen bergdorpen, duizenden olijfgaarden en wijngaarden. Attilio Ariona kocht dit domein in 1997 en gooide het roer rigourens om. Hij stapte over op biologische wijnbouw waarbij hij nadrukkelijk rekening houdt met milieueffecten en dierenwelzijn. Attilio gebruikt geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Dat dit tot lagere opbrengst leidt neemt hij voor lief.



Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
40 Filari bianco ●	€ 24,45	€ 7,95
<i>Bombino bianco en Falanghina</i>		
Falanghina ●	€ 29,50	€ 11,50
<i>100% Falanghina</i>		
Negroamaro ●	€ 29,50	€ 11,50
<i>100% Negroamaro</i>		
Primitivo ●	-	-
<i>100% Primitivo</i>		
Il Nèro ●	€ 29,50	€ 11,50
<i>100% Nero di Troia</i>		

Scarbolo • Friuli

The Scarbolo winery is al vanaf 1964 eigendom van de familie Scarbolo. Aanvankelijk was het een landbouwbedrijf maar ze zijn al snel overgestapt op wijnbouw. In 1984 werden de eerste flessen gebotteld. Inmiddels is het bedrijf uitgegroeid tot een modern familiebedrijf met meer dan 25 hectare wijngaard.



Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Pinot Grigio ●	-	-
<i>100% Pinot Grigio</i>		
Pinot Grigio magnum ●	€ 59,75	€ 19,75
<i>100% Pinot Grigio</i>		
Friulano ●	€ 29,25	€ 12,25
<i>100% Friulano</i>		
Chardonnay Lara 'Sunset Scent' Cru ●	€ 35,25	€ 15,25
<i>100% Chardonnay</i>		
My Time ●	€ 43,25	€ 23,25
<i>40% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc en 30% Friulano</i>		
Refosco ●	€ 43,25	€ 23,25
<i>100% Refosco dal Peduncolo</i>		

Kellerei Kurtatsch • Alto Adige

In het Duitstalige deel van Italië (Zuid-Tirol), niet ver van Bolzano, bevinden zich de wijngaarden van Kellerei Kurtatsch tegen de steil oplopende Alpenhellingen. Daar maakt men de fruitige wijnen van druiven die in dit warme microklimaat uitstekend gedijen. Alle warmte op de zuid- en westhellingen in deze kom wordt vastgehouden en voorzien van een gunstige mix tussen zon en vocht.



Wijnen (per fles)

Pinot Grigio ●

100% Pinot Grigio

Pinot Bianco DOC ●

100% Pinot Bianco

Sauvignon DOC ●

100% Sauvignon Blanc

Chardonnay DOC 'Caliz' ●

100% Chardonnay

Sauvignon DOC 'Kofl' ●

100% Sauvignon Blanc

Bianco DOC Cuvee 'Amos' ●

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio en andere aromatische druiven

Vino&Friends Maastricht

€ 29,75

€ 29,75

€ 34,25

€ 33,25

€ 41,75

€ 51,75

Online store

€ 12,75

€ 12,75

€ 14,25

€ 13,25

€ 21,75

€ 26,75

Weingut Schloss Englar • Alto Adige

Weingut Schloss Englar mag met alle reden een juweel genoemd worden. Het is een gotisch wijnkasteel met een prachtige ligging in Sud Tirol. Naast 7 hectare aan wijngaard is er een hotel gevestigd. De familie Khuen produceert sinds 2012 op kleine schaal een mooi assortiment kwaliteitswijnen. Het is een publiek geheim dat met name witte wijnen uit Alto Adige stuk voor stuk toppers zijn. Dat geldt dus ook voor Schloss Englar.



Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Weissburgunder DOC ● <i>100% Pinot Bianco</i>	€ 37,25	€ 17,25
Riesling DOC ● <i>100% Riesling</i>	€ 39,75	€ 19,75
Chardonnay Riserva DOC ● <i>100% Chardonnay</i>	€ 42,50	€ 22,50
Vernatsch Riserva DOC ● <i>100% Vernatsch</i>	€ 37,25	€ 17,25
Blauburgunder Riserva DOC ● <i>100% Pinot Noir</i>	€ 58,75	€ 33,75
Passito (0,375 liter) ● <i>80% Gewürztraminer en 20% Riesling</i>	€ 48,25	€ 28,25

Podere Selva Capuzza • Lombardia

In de heuvels, net ten zuiden van het Gardameer, ligt dit mooie familiebedrijf: Podera Selva Capuzza. Het bijzondere aan dit bedrijf is dat zij louter lokale druiven gebruiken. Podere Selva Capuzza maakt 3 DOC appellaties: Lugana, San Martino della Battaglia en Garda. In het productieproces besteden zij veel aandacht aan duurzaamheid met veel respect voor de natuur en het milieu.



Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Lugana San Vigilio DOP ● <i>100% Turbiana</i>	€ 29,75	€ 12,50
Riviera del Garda Classico Charetto DOP ● <i>70% Groppello, 10% Barbera, 10% Sangiovese en 10% Marzemino</i>	€ 28,75	€ 12,00
Lugana Riserva 'Menasasso' DOP ● <i>100% Turbiana</i>	€ 39,50	€ 18,00
Garda Classico Rosso Superiore 'Madér' DOP ● <i>30% Groppello, 30% Barbera, 10% Sangiovese en 30% Marzemino</i>	€ 39,50	€ 18,00

Zyme • Veneto

Zýmē is het Griekse woord voor gist, een onmisbaar element bij de productie van wijn. Als consultant begonnen, het vak geleerd bij diverse wijnhuizen, onder andere Quintarelli, heeft de gepassioneerde wijnmaker Celestino Gaspari nu een fantastisch wijnhuis opgebouwd in San Pietro in Cariano, in het hart van Valpolicella Classico.



Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Valpolicella Reverie ● 40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella en 5% Oseleta	€ 32,50	€ 14,50
Valpolicella Classico Superiore - Ripasso methode ● 40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rodinella en 5% Oseleta	€ 54,00	€ 29,00
60 20 20 ● 60% Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc en 20% Merlot	€ 60,00	€ 35,00
Kairos (0,375 liter) ● Garganega, Trebbiano Toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese en Marzemino	€ 47,75	€ 32,75
Kairos ● Zie druivensoorten hierboven	€ 93,00	€ 63,00
Harlequin "Kairos riserva" ● Zie druivensoorten hierboven	€ 321,75	€ 286,75
Amarone della Valpolicella DOP 40% Corvina, 30 % Corvinone, 15% Rondinella 10% Oseleta en 5% Croatina	€ 124,75	€ 94,75
Amarone della Valpolicella Classico ● Riserva 'La Mattonara' 40% Corvina, 30 % Corvinone, 15% Rondinella 10% Oseleta en 5% Croatina	€ 321,75	€ 286,75

Careglio • Piemonte

Pierangelo Careglio zag begin jaren 80 het licht: Hij transformeerde een traditioneel fruitbedrijf naar een modern wijnbedrijf: The Careglio winery. Het bedrijf ligt in de regio Roero ten noorden van Alba in een van de belangrijkste wijngebieden van de Piemonte. Het is een kleinschalig familiebedrijf met 8 hectare wijngaard. De wijnen worden geproduceerd van de Arneis druif (wit) en van de Nebbiolo druif (rood en rosé).



Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Roero Arneis DOCG ● <i>100% Arneis</i>	€ 26,75	€ 10,75
Roero Arneis DOCG magnum ● <i>100% Arneis</i>	€ 64,50	€ 29,50
Langhe Favorita DOC ● <i>100% Favorita</i>	€ 25,75	€ 9,75
Gramplin Rosé ● <i>100% Nebbiolo</i>	€ 26,75	€ 10,75
Langhe Nebbiolo DOC ● <i>100% Nebbiolo</i>	€ 32,50	€ 13,50
Barbera d'Alba DOC ● <i>100% Barbera</i>	€ 32,50	€ 13,50

Scagliola • Piemonte

Azienda Agricola Scagliola is een klein familiebedrijf in Piemonte tussen Alba en Asti. De wijngaarden van in totaal 35 hectare zijn gelegen op een hoogte van 350/400 meter. Sinds 4 generaties maakt de familie Scagliola fraaie wijnen.

De filosofie van de familie is dat een kleinere productie per hectare zal leiden tot een hogere kwaliteit. Daarnaast wil men dit realiseren met respect voor de natuur.



Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Moscato d'Asti ● 100% Moscato	€ 26,00	€ 11,00
Chardonnay Barrique DOC ● 100% Chardonnay	€ 39,75	€ 19,75
Barbera d'Asti 'Frem' ● 100% Barbera	€ 34,25	€ 14,25
Barbera d'Asti 'Nizza' DOCG ● 100% Barbera	€ 42,25	€ 22,25

Fontefico • Abruzzo

Het wijngoed Fontefico in Abruzzo mag met alle reden een 'vondst' genoemd worden. Het in 1996 opgericht door de broers Altieri. Hun motto is: 'Wijn mag stromen als een rivier'. Hier kunnen we het nooit mee oneens zijn, zeker niet als het om zo'n kwaliteitswijnen gaat.



Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Pecorino Superiore DOC BIO 'La Canaglia' ● 100% Pecorino	€ 35,50	€ 15,50
Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC BIO 'Portarispetto' ● 100% Trebbiano	€ 38,50	€ 18,50
Cerasuolo d'Abruzzo 'Fossimato' DOC BIO ● 100% Montepulciano	€ 35,50	€ 15,50
Montepulciano d'Abruzzo DOC 'Cocca di casa' ● 100% Montepulciano	€ 35,50	€ 15,50
Montepulciano Riserva DOC 'Tittinge' ● 100% Montepulciano	€ 53,75	€ 28,75

Podere del Paradiso • Toscana

Wijnhuis Podere del Paradiso: letterlijk vertaalt 'Boerderij in het paradijs'. Al sinds 1973 produceert de familie Cetti kwaliteitswijnen. Niet alleen van typische regionale druiven, maar ook van druiven zoals o.a. Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet Franc en Chardonnay.



Het motto van de Cetti's: 'elke keer als je een fles wijn opent van Podere del Paradiso, ruik je de aroma's van de lente, voel je de hete zomerzon en ervaar je de intense herfstkleuren van de prachtige heuvels van dit gebied'.

Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Vernaccia di San Gimignano DOCG ●	€ 24,25	€ 9,25
<i>100% Vernaccia</i>		
Vernaccia riserva "Biscondola" ●	€ 37,25	€ 17,25
<i>100% vernaccia</i>		
Rosa del Paradiso ●	€ 24,75	€ 9,75
<i>100% Canaiolo</i>		
Chianti Colli Senesi DOCG ●	€ 25,25	€ 10,25
<i>100% Sangiovese</i>		
Chianti Colli Senesi DOCG 'Riserva' ●	€ 39,00	€ 19,00
<i>100% Sangiovese</i>		
Vino Rosso IGT Toscana 'A Filippo' ●	€ 54,25	€ 29,25
<i>100% Merlot</i>		
Vino Rosso IGT Toscana 'Paterno II' ●	€ 56,75	€ 31,75
<i>100% Sangiovese</i>		
Vino Rosso IGT Toscana 'Mangiafoco' ●	€ 58,75	€ 33,75
<i>100% Cabernet Sauvignon</i>		
Vino Rosso IGT Toscana 'Saxa Calida' ●	€ 66,75	€ 41,75
<i>50% Cabernet Sauvignon en 50% Merlot</i>		
San Gimignano Vin Santo DOC ●	€ 37,25	€ 17,25
<i>92% Trebbiano en 8% Malvasia</i>		

Campo Alla Sughera • Toscana

In 1998 begon de Duitse familie Knauf met de creatie van een prachtig wijndomein in Bolgheri, inmiddels een van de meest vooraanstaande wijngebieden van Italië. De 20 hectaren zijn beplant met Bordeauxrassen zoals Cabernet (Sauvignon en Franc), Merlot en zelfs Petit Verdot. De stokken staan dicht op elkaar (9.500 per hectare). Dit zorgt voor een laag rendement in de wijngaard en een druif van hoge kwaliteit. Juist de afwezigheid van de kenmerkende Toscaanse druif Sangiovese heeft het gebied rond 1965 bekend gemaakt.



Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Achenio Bolgheri DOC ● <i>40% Vermentino, 40% Sauvignon Blanc en 20% Chardonnay</i>	€ 52,50	€ 27,50
Adeo Bolgheri DOC (0,375 liter) ● <i>60% Cabernet Sauvignon en 40% Merlot</i>	€ 30,75	€ 15,75
Adeo Bolgheri DOC ● <i>Zie druivensoorten hierboven</i>	€ 50,75	-
Arnione Bolgheri DOC Superiore (0,375 liter) ● <i>40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc en 20% Petit Verdot</i>	€ 44,50	-
Arnione Bolgheri DOC Superiore ● <i>Zie druivensoorten hierboven</i>	€ 69,25	€ 44,25
Campo alla Sughera IGT Toscana Rosso ● <i>60% Cabernet Sauvignon en 40% Merlot</i>	€ 98,25	€ 68,25

Podere Il Carnasciale • Toscana

Il CABERLOT en zijn kleine broer 'Carnasciale' zijn de enige commerciële wijnen in de wereld gemaakt van de unieke cloon van Cabernet Franc. Deze werd circa 4 eeuwen geleden ontdekt, genaamd 'Caberlot'.



De romance van 'Il Caberlot' begint in 1960, wanneer Remigo Bordini een unieke cloon in Veneto ontdekt. Deze cloon was een mysterieuze mutatie van Cabernet Franc met karakteristieken van Merlot. Remigo bundelde zijn krachten met de familie Rogosky. Zij plantten in 1986 deze druif in Chianti aan. De Rogosky's waren zo enthousiast over hun nieuwe vondst, dat ze als teken van positieve energie, een fles Sassicaia onder de eerste aangeplante wijnstok begroeven.

Wijnen (per fles)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Ottantadue DOC Vald'Arno di Sopra Sangiovese ● <i>100% Sangiovese</i>	€ 42,50	€ 22,50
Carnasciale IGT Toscana ● <i>100% Caberlot</i>	€ 87,50	€ 52,50
Il Caberlot IGT Toscana 'Sommellieria' ● <i>100% Caberlot - 0,75 liter</i>	€ 170,00	-



Beleef, proef
en **ervaar** onze
met liefde en
kennis van Italië
samengestelde
selectie.