

La gazzetta di Vino&Friends

Geniet van een culinaire reis door Italië



Please
take
me home

Druiven geplukt!
Jaargang 2019
in de maak!
Pagina 16

November

Prefazione

In de herfstvakantie ben ik met mijn gezin in de Abruzzo geweest. In de november Gazzetta leest u hier meer over. Naast natuur, rust en ontspanning ook weer een 'berg' Italia-ideeën opgedaan. Zo werd ik het meest verrast door de smaak en kwaliteit van een typisch streetfood gerechtje:

Misschien heeft u ze wel eens gezien of zelfs gegeten: Arrosticini, stokjes gegrild schapenvlees. Het is een traditioneel gerechtje dat op het menu van lokale herders stond. Het wordt al honderden jaren gegeten in combinatie met een snee in olijfolie gedoopt witbrood (pane unto). Persoonlijk vind ik ze het lekkerst met een beetje zeezout en een drupje olio peperoncini.



De arrosticini zijn gelukkig de bergen ontgroeid en inmiddels mateloos populair als streetfood. Vanaf november hoeft u niet niet meer te wachten op de jaarlijkse vakantie voor dit prachtige gerecht. Het is 'gewoon' bij Vino&Friends verkrijgbaar.

Piatto tradizionale, divertiti e basta!

Menu del mese Novembre

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 a sorpresa

Onze Italiaanse chefs maken dagelijks zijdezachte ravioli met een verrassende vulling

Secondi piatti "naar keuze"

Guance di Maiale, gremolata e purè di patate

In jus gegaarde varkenswangetjes met gremolata en aardappelpuree

Branzino alla griglia

Gegrilde zeebaars met parelcouscous, winterse groentjes en paprikajus

Dolci da condividere

Nagerechtes om te delen

Nagerechtes om te delen. Geniet vooral van ons versgemaakt Italiaans ijs!

Witte wijnen uit Alto Adige in het zonnetje!



Wijnen

Pinot grigio

Sauvignon Kofl "Cru"

(zie foto wijngaard)

Cuvée Amos "Coravin"

Cantina-regione

Kurtatsch

Kurtatsch

Kurtatsch

PER GLAS

€ 6,25

€ 8,50

€ 10,50

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 mokkend 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



Negroni € 8,00 Aperitivo

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

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

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.

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	€ 9,50
Hugo	€ 6,50
Negroni	€ 8,-
Americano	€ 8,-
Martini bianco/rosso	€ 4,50

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

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,-

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

Gedonder 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 kwaliteitswijnen 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"
Metodo classico

Cantina-regione

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

PER GLAS

Bianchi • WITTE WIJNEN

Puglia bianco
Arneis
Friulano
Sauvignon
Vernaccia "Biscondola"
Trebbiano "Fabio Contato"

Cantina-regione

Cantina Ariano - Puglia € 5,-
Careglio - Piemonte € 5,50
Scarbolo - Friuli € 6,50
Kurtatsch - Alto Adige € 7,-
Paradiso - Toscana € 8,-
Cà Maiol - Lombardia € 8,25

Rosato • ROSÉ WIJN

Rosa del Paradiso

Cantina-regione

Paradiso - Toscana € 5,50

Rossi • RODE WIJNEN

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

Cantina-regione

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

Dolci • ZOETE WIJNEN

Vin Santo
Ramandolo

Cantina-regione

Friuli € 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.



Emanuele Zilio en Enrico Goli

Stel je eens voor, je hebt net de Italiaanse schoolbanken verlaten, pakt een tasje met kleren en 'landt' 12 uur later bij Vino&Friends Maastricht. Dat is zo ongeveer het verhaal van Emanuele en Enrico.

Emanuele: Best een grote stap, je laat familie en vrienden in Friuli achter en gaat een onzekere tijd tegemoet. Gelukkig ben ik bij Vino&Friends in een warm bad terecht gekomen. Collega's en de directie hebben me maximaal geholpen bij deze overgang.

Enrico: Dat geldt ook voor mij, ik heb ook moeten wennen aan een ander ritme en zeker ook een ander tempo. In vergelijking met Italië draait hier alles in de 'overdrive'.

Het afgelopen jaar is voorbij gevlogen, mega veel geleerd en een trots gevoel om ambassadeurs te zijn voor Italië en de Italiaanse keuken

Homemade Limoncello

Zoals jullie wellicht weten zijn we trots op het gegeven dat Vino&Friends bijna al haar producten zelf produceert. Of het nu om onze pasta's gaat, de voortreffelijke ragus, ijs, noem maar op. Dat geldt zeker ook voor onze Limoncello.

Wie ooit wel eens met wat aandacht meerdere Limoncello's heeft gedronken proeft het meteen: soms te zuur, dan weer veel te zoet, de scherpe smaak van alcohol te overheersend, kortom zelden zoals het drankje bedoeld is.

Voor Fabian heeft Limoncello nauwelijks geheimen. Hij leerde het recept van zijn Italiaanse familie die dit van generatie op generatie overdraagt.

Over Limoncello is Fabian heel duidelijk: de kritische succesfactor is de kwaliteit van de citroenen'. Wij kopen ze rechtstreeks uit Italië van een lokale boer aan de Amalfikust. Het recept kent verder maar weinig ingrediënten: water, alcohol, suiker en citroen. De eenvoud van het recept vraagt wel om perfecte ingrediënten. In dit geval is de hoofdrol voor de citroen. Fabian: ik gebruik alleen de schil, hierin zitten de oliën die de kenmerkende smaak afgeven. Het produceren vergt naast 'fingerspitzengefühl' bovenal liefde voor Italië. Dat proef je en dat ervaar je!

Het uiteindelijke resultaat is een heerlijk digestieffje, een beetje troebel, een mooie gele kleur en superlekker. Limoncello wordt in Italië meestal ijskoud (4 à 5 °C) na de maaltijd als afsluiting van de maaltijd gedronken.



Amore per Italia - Abruzzo | deel 1

In dit novembern timer van onze Gazzetta neem ik jullie mee naar de Abruzzo een regio in zuidelijk centraal Italië. De naam is afgeleid van het Latijnse Aprutium, wat zo veel wil zeggen als Land van de zwijnen.

Deze regio is nog niet door het grote publiek ontdekt maar meer dan de moeite waard. Het is rijk aan natuurschoon, telt drie nationale parken: Gran Sasso - Monti della Laga, Majella. Vooral het Abruzzo nationale park staat bekend om de bruine beren die er nog leven. Misschien een beetje raar maar in dit gedeelte van Italië liggen ook twee hoge bergen de Corno Grande (2912 meter) en de Monte Amaro (2795 meter) in de Majella. Ook de kust is meer dan de moeite waard. Ga eens eten in een 'Trabocchi' en geniet van de eenvoud in een betoverende omgeving.

Naast natuur, lekker eten en supervriendelijke mensen worden er in de Abruzzo ook goede wijnen geproduceerd. De absolute topper is voor mij Emidio Pepe. Een bijzonder wijnhuis dat al sinds jaar en dag biologisch produceert.

En dat laatste moet je ook letterlijk nemen: De druiven worden blootsvoets geperst, er wordt geen gist gebruikt en vanzelfsprekend komen er ook geen chemische bestrijdingsmiddelen aan de pas. Bezoek je dit wijnhuis? Koop vooral een flesje, jouw aankoop wordt dan ter plekke van een genummerd en uniek etiket voorzien.

De wijnen van Emidio Pepe staan bekend om prachtig op de fles te verouderen en het is dan ook niet meer dan terecht dat het wijnhuis beschouwd wordt als een van Abruzzo's beste.

Onze liefde voor de Abruzzo proef je dagelijks bij Vino&Friends: Onze sublieme olijfolie importeren we uit deze streek en inmiddels prijken ook de overheerlijke Arrostitini op ons menu.



Kerstmis bij Vino&Friends Maastricht

In Italië begint het kerstfeest met kerstavond, oftewel la Vigilia di Natale. Meer dan in Noord-Europese landen, is dit dé belangrijkste avond waar je met de naaste familie in alle rust en warmte bijeenkomt voor een grote maaltijd. Maar ook in onze steek zijn de feestdagen aan het einde van het jaar echte familie- en vriendenmomentjes. Gezellig rond de boom kerstcadeaus uitpakken en natuurlijk ook heerlijk samen eten.

Heeft u geen tijd of misschien wel geen zin om te koken? Wilt u alle aandacht besteden aan uw gezin, familie, relatie of vrienden? Onze zaak is met de feestdagen 'gewoon' geopend. Het Vino&Friends-team staat voor u klaar en gaat u een onvergetelijke feestelijke

Italiaanse sfeer bezorgen. U kunt dan samen met familie en/of vrienden genieten van vele prachtige huisgemaakte gerechten en fantastische wijnen bij Vino&Friends. We serveren op die avond magnums (big bottles) die, net als in Italië, van tafel wisselen. Dit draagt bij aan een informele sfeer en heeft als bijkomend voordeel dat u verschillende wijnen kunt proeven en drinken. Als 'toetje' gaan Fabian en Bas u verrassen met enkele bijzondere flessen uit de privé-kelders!!

U bent welkom op:

Dinsdag 24 december "gewoon a la carte"

Woensdag 25 december

Donderdag 26 december

Dinsdag 31 december "op deze avond serveren we hetzelfde menu"

Op die dagen ontvangen we onze gasten tussen 17:00 en 17:30 met een feestelijke bubbel. 17:30start het lekkere uitgebreide Italiaans kerstmenu met bijpassende wijnen in een feestelijke entourage voor slechts €82,95. Vanzelfsprekend zijn water en koffie in deze prijs inbegrepen, digestieven worden enkel als meerprijs gezien. Wij willen de avond om ongeveer 22.30 uur afsluiten zodat onze crew óók nog wat tijd heeft voor familie en vrienden.

Het 5-gangen menu wordt begin november op onze website gepubliceerd

**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 ijsgerechten 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

Exclusive • Maand special • Exclusive • Maand special • Exclusive

Huisgemaakt Vino&Friends ijs

'Ragu coniglio'

Een heerlijk herfst-gerecht om thuis te maken!



Voor 4 personen neem je:

- 4 konijnenbouten
 - 1 EL bloem
 - 300 gram droge pappardelle (maar je kunt ook tagliatelle gebruiken)
 - 1 rood uitje, gesnipperd
 - Een halve winterwortel, in brunoise (blokjes)
 - 2 stengels bleekselderij, in blokjes
 - 1 teentje knoflook, fijn gesneden
 - 1 EL concentrato di pomodoro (tomatenpuree)
 - 1 blik polpa a pezzettoni (blokjes tomaat)
 - 100 gram pancetta (gewoon - ontbijtspek is ook prima) in kleine stukjes
- Takje rozemarijn
1 glas (125 ml) witte wijn
200 ml kippenbouillon
3 EL olijfolie
Zout en peper
Geraspte parmezaanse kaas naar behoefte

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

Come fare:

1. Bak de konijnenbouten aan in wat olijfolie en haal ze uit de pan als ze mooi gebruind zijn.

2. Bak vervolgens de pancetta 2 minuten in de pan. Haal ook uit de pan.

3. Fruit de knoflook en de ui aan. Doe de rest van de groenten in de pan en fruit ca. 2-3 minuten. Fruit de tomatenpuree even mee en bestrooi met 1 EL bloem. Roer goed door. Doe het blik tomaten, de rozemarijn en het laurierblaadje erbij. Roer weer goed door.

4. Doe de konijnenbouten en de pancetta terug in de pan.

5. Voeg een glas witte wijn en 200 ml bouillon toe, roer nog een keer en laat tenminste 1 1/2 uur zachtjes pruttelen. Dat kan op een laag vuur, maar het kan ook in de oven (120 graden). Controleer regelmatig of er nog voldoende vocht in de pan zit! Zo niet, voeg nog wat (warme) bouillon toe.

6. Haal het vlees uit de pan zodra het supergaar is, laat even afkoelen en pluk het vlees van de botten. Snij of trek het in kleine stukjes. Doe het vlees terug in de pan en laat nog een half uur sudderen. Breng op smaak met zout en peper. De saus moet 'lekker dik' zijn, voeg naar behoefte vocht toe.

7. Kook ondertussen de pasta.

8. Dien de pasta op met de saus.

9. Bestrooi lekker ruim met geraspte Parmezaanse kaas.

En het allerbelangrijkste: geniet!

Wijn filosofieën

Dat wijn belangrijk voor me is, is geen geheim. Maar wat betekent wijn nu écht voor mij?

Ik zou deze vraag kunnen beantwoorden met de woorden dat ik meer dan 350 wijnhuizen bezocht heb. Of kunnen zeggen dat ik inmiddels al een keer of 120 Italië heb bezocht. Ik zou ronkende verhalen kunnen vertellen over mijn wijnmakerscursus. Ik zou jullie een virtuele rondleiding kunnen geven in mijn mini-wijngaardje in eigen tuin. Een inkijkje in mijn privé 'man-cave', gevuld met wijn-memorabilia, opgeslagen wijnen en bubbels, zegt ook veel over mijn grenzenloze passie voor wijn.

Tijdens een herfstwandeling met een goede vriend wist ik betere woorden te vinden: 'onder iedere kurk zit een palet aan herinneringen, geuren, tranen, puur geluk en beleving. Ieder etiket is een uniek schilderij in mijn levensgalerij, kleine kunstwerkjes die me iedere keer weer raken. Iedere fles is als een bibliotheek vol levensverhalen, bijzondere ontmoetingen en highlights uit mijn leven'.

Mijn vriend is geen man van veel woorden. Geheel uit het niets citeerde hij een Franse wetenschapper: 'Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres'

Zo kun je het natuurlijk ook zeggen
Bas(ta)

EXCELLENTE SELECTIE

Bijzondere wijnen

ZYME - 2016

VALPOLICELLA

CLASSICO RIPASSO

De wijn heeft aroma's van rijpe kersen, licht gedroogde pruimen. De smaak is elegant, zijdezacht, rijp fruit, tonen van vanille en een intense licht kruidige afdronk.

Vino&Friends
Maastricht € 54,-



SCARBOLO - 2013

MY TIME CRU

De wijn heeft aroma's van een rijpe Cantaloupe meloen, papaja, mandarijn en honing. De smaak is mineralig, elegant en zelfs een beetje romig te noemen. De wijn heeft een intense, lange afdronk.

Vino&Friends
Maastricht € 43,25



€ 2,-
korting

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



Van druif tot glas

Hoe moeilijk kan het zijn....
Je stopt een paar
druivenranken in de grond,
je plukt wat druifjes, even
uitpersen en het resultaat giet
je in een vat. De werkelijkheid
van wijn produceren is helaas
een stuk complexer.

In de komende maanden belichten
we steeds één onderdeel van het
proces om uiteindelijk tot een glas wijn
te komen.

In de maanden september/oktober
worden de meeste druiven in Europa
geplukt daarom beginnen we met de
oogst.

Dat kan op twee manieren: handmatig
of mechanisch. Kleine, ambachtelijke
wijnmakers kiezen voor handmatige
pluk. Een duur en arbeidsintensief
proces met als belangrijkste voordelen
dat de druiven niet kneuzen
voordat ze geperst worden, er beter
geselecteerd kan worden en tot slot
dat er minder verontreinigingen zijn
(blad en steeltjes). De voordelen voor
machinale pluk liggen voor de hand:
snelheid en minder kosten. De nadelen
spreken voor zich...

Na de pluk volgt de stap persing. Dit
proces verschilt fundamenteel bij witte
en rode wijn. Volgende maand leest
U hoe de wijnmaker verder gaat om
uiteindelijk tot dat 'simpele' glaasje
wijn te komen.

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

Vino&Friends Maastricht

€ 25,50

Online store

€ 9,75

'Vigneto Dirupo' Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG brut ●

90% Glera, 5% Bianchetto en 5% Perera

€ 30,50

€ 12,00

'Vigneto Dirupo' magnum Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG brut

90% Glera, 5% Bianchetto en 5% Perera

€ 66,75

€ 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 rigoureuus 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 ●	-	-
<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 ●	-	-
<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)	Vino&Friends Maastricht	Online store
Pinot Grigio ●	€ 29,75	€ 12,75
100% Pinot Grigio		
Pinot Bianco DOC ●	€ 29,75	€ 12,75
100% Pinot Bianco		
Sauvignon DOC ●	€ 34,25	€ 14,25
100% Sauvignon Blanc		
Chardonnay DOC 'Caliz' ●	€ 33,25	€ 13,25
100% Chardonnay		
Sauvignon DOC 'Kofl' ●	€ 41,75	€ 21,75
100% Sauvignon Blanc		
Bianco DOC Cuvee 'Amos' ●	€ 51,75	€ 26,75
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio en andere aromatische druiven		

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 ●	€ 37,25	€ 17,25
100% Pinot Bianco		
Riesling DOC ●	-	-
100% Riesling		
Chardonnay DOC ●	€ 42,50	€ 22,50
100% Chardonnay		
Vernatsch Riserva DOC ●	€ 37,25	€ 17,25
100% Vernatsch		
Blauburgunder Riserva DOC ●	€ 58,75	€ 33,75
100% Pinot Noir		
Passito (0,375 liter) ●	€ 48,25	€ 28,25
80% Gewürztraminer en 20% Riesling		

Podere Selva Capuzza • Lombardia

In de heuvels, net ten zuiden van het Gardameer, ligt dit mooie familiebedrijf: Podere 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 ●	€ 29,75	€ 12,50
100% Turbiana		
Riviera del Garda Classico Chiaretto DOP ●	€ 28,75	€ 12,00
70% Gropello, 10% Barbera, 10% Sangiovese en 10% Marzemino		
Lugana Riserva 'Menasasso' DOP ●	€ 39,50	€ 18,00
100% Turbiana		
Garda Classico Rosso Superiore 'Madér' DOP ●	€ 39,50	€ 18,00
30% Gropello, 30% Barbera, 10% Sangiovese en 30% Marzemino		

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

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 ●	€ 26,75	€ 10,75
100% Arneis		
Roero Arneis DOCG magnum ●	€ 64,50	€ 29,50
100% Arneis		
Langhe Favorita DOC ●	€ 25,75	€ 9,75
100% Favorita		
Gramplin Rosé ●	€ 26,75	€ 10,75
100% Nebbiolo		
Langhe Nebbiolo DOC ●	€ 32,50	€ 13,50
100% Nebbiolo		
Barbera d'Alba DOC ●	€ 32,50	€ 13,50
100% Barbera		



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)

Pecorino Superiore DOC BIO 'La Canaglia' ●

100% Pecorino

Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC BIO

'Portaripetto' ●

100% Trebbiano

Cerasuolo d'Abruzzo 'Fossimato' DOC BIO ●

100% Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo DOC 'Cocca di casa' ●

100% Montepulciano

Montepulciano Riserva DOC 'Tiftinge' ●

100% Montepulciano

Vino&Friends Maastricht

-

€ 38,50

€ 35,50

€ 35,50

€ 53,75

Online store

-

€ 18,50

€ 15,50

€ 15,50

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

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 ●	€ 52,50	€ 27,50
40% Vermentino, 40% Sauvignon Blanc en 20% Chardonnay		
Adeo Bolgheri DOC (0,375 liter) ●	€ 30,75	€ 15,75
60% Cabernet Sauvignon en 40% Merlot		
Adeo Bolgheri DOC ●	€ 50,75	-
Zie druivensoorten hierboven		
Arnione Bolgheri DOC Superiore (0,375 liter) ●	€ 44,50	-
40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc en 20% Petit Verdot		
Arnione Bolgheri DOC Superiore ●	€ 69,25	€ 44,25
Zie druivensoorten hierboven		
Campo alla Sughera IGT Toscana Rosso ●	€ 98,25	€ 68,25
60% Cabernet Sauvignon en 40% Merlot		

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)

Ottantadue DOC Vald'Arno di Sopra

Sangiovese ●

100% Sangiovese

Carnasciale IGT Toscana ●

100% Caberlot

Il Caberlot IGT Toscana 'Sommellieria' ●

100% Caberlot - 0,75 liter

Vino&Friends Maastricht

€ 42,50

€ 87,50

€ 170,00

Online store

€ 22,50

€ 52,50

-



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