



De bubbel in de fles

MOUSSERENDE WIJNEN

Reserva's

UIT SPANJE EN PORTUGAL

Radford Dale Vinum

WIJNHUIS IN THE SPOTLIGHT

De vele percelen van Louis Jadot

Aan tafel met Taylor's

WIJN-SPIJS MET PORT

Inzoomen op de Rhône

Winterfavorieten

DE LEKKERSTE WINTER WIJNEN

Michel Fauconnet

KELDERMEESTER VAN LAURENT-PERRIER

Al het goede komt in drieën

INTERVIEW MET GAIA, ROSSANA

EN GIOVANNI GAJA

Inhoud

DE VELE PARCELEN VAN LOUIS JADOT	3
WIJNHUIS IN THE SPOTLIGHT - RADFORD DALE VINUM	10
WINTERFAVORIETEN	16
VILLA GIADA - NIZZA D.O.C.G. ONTRAFELD	18
LAURNT-PERRIER - MICHEL FAUCONNET	22
VERJONGING IN DE RHÔNE	28
AL HET GOEDE KOMT IN DRIEËN - GAJA	36
RESERVA'S UIT SPANJE EN PORTUGAL	42
DE BUBBEL IN DE FLES - MOUSSERENDE WIJNEN	44
ROCCA DELLE MACIE - 50 JAAR JUBILEUM	52
PROEF DE DRUIVEN VAN BORDEAUX	54
TAYLOR'S - PORT-SPIJSCOMBINATIES	58



'Op bezoek bij Henri Bour van Domaine Grangeneuve!'

WIJNHUIS BODDE

Zwarteweg 30
2121 BC BENNEBROEK

023 584 6227

info@wijnhuisbodde.nl

www.wijnhuisbodde.nl

OPENINGSTIJDEN:
dinsdag tot en met vrijdag
van 10.00 tot 18.00 uur

zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur

WIJNHUIS 
BODDE
WIJNSPECIAALZAAK & SLIJTERIJ

Voorwoord

Beste bezoeker van Wijnhuis Bodde,

De herfst is aangebroken en dat betekent voor het assortiment in de winkel dat we wat vollere witte en rode wijnen hebben geselecteerd. Maar ook breiden we het aantal Whisky's uit. En we hebben een heus 'Zuidam'-schap met daarin hun jenevers, gins, vodka's en likeuren. Tot slot is het merk Spiegelau weer goed vertegenwoordigd met hun selectie wijnglazen en karaffen.

In 2021 rondde ik mijn opleiding tot Register Vinoloog van de Wijnacademie af. In september van dit jaar ben ik begonnen met het vervolg daarop: Magister Vini. Ik vind het wijn vak ontzettend interessant en ik wil er meer van weten. Uiteraard ook met de bedoeling dat je in de winkel van mijn kennis gebruik kunt maken!

In november staat de Proeverij Bennebroek gepland. Op zondag de 19e kun je in 't Trefpunt te Bennebroek van 15.00 tot 18.00 uur genieten van al het lekkers dat we (nieuw) in ons assortiment hebben. Tijdens de proeverij geven we een Masterclass Port waar je kennis kunt maken met de Ports van Taylor's. Koop je kaartje(s) alvast via www.wijnhuisbodde.nl!

In dit magazine nemen we je graag mee door de Bourgogne, waar we uitgebreid stilstaan bij de diverse wijngaarden van Louis Jadot. En waar keldermeester Michel Fauconnet vertelt over zijn 50-jarig jubileum bij Laurent-Perrier.

In de Rhône gaan we langs bij Domaine de Grangeneuve (zie foto Inhoud), Maison Les Alexandrins en Domaine des Sénéchaux.

We belichten naast Bordeaux ook Piëmonte – we zijn inmiddels in Italië aangekomen – waar Gaia, Rossana en Giovanni Gaja uitleggen dat al het goede in drieën komt. Barbera-koning Andrea Faccio van Villa Giada ontrafelt hier het geheim van Nizza.

In Zuid-Afrika vertelt oprichter Alex Dale meer over de geschiedenis, filosofie en toekomst van Radford Dale. Verschillende sommeliers en chefs lichten hun favoriete Taylor's port-spijscombinaties toe. Via de 'reserva's' uit Portugal en Spanje sluiten we af met aanbevolen winterwijnen.

Kortom, het is weer een uitgebreid magazine vol inspiratie en informatie over wijnen, wijnmakers en wijnhuizen. Naast het magazine vind je de wijnen online op www.wijnhuisbodde.nl!

Ik hoop dat je bij het lezen van dit magazine zult genieten. En dat je hier en daar wat ideeën opdoet om nieuwe wijnen te gaan proberen. Uiteraard help ik je graag bij het maken van jouw keuze voor wijn als aperitief, het diner of cadeau!

Tot slot wens ik je een heel mooi najaar!

Hartelijke groet,
Danny Hooijberg



De vele percelen van Louis Jadot

VAN NOORD NAAR ZUID DE BOURGOGNE DOOR

Zou je de Bourgogne overvliegen, dan zie je een lappendeken van aaneengeregen wijngaarden. Duizenden climats, clos, Grands Crus en Premiers Crus. Ze allemaal leren kennen, duurt langer dan een mensenleven. Maar hoppend langs de percelen van familiebedrijf Maison Louis Jadot ontdekken we wel de enorme variatie. Het geheim zit hem in de bodem.

tekst, Marjolein Schuman / foto's ©Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, ©UNESCO



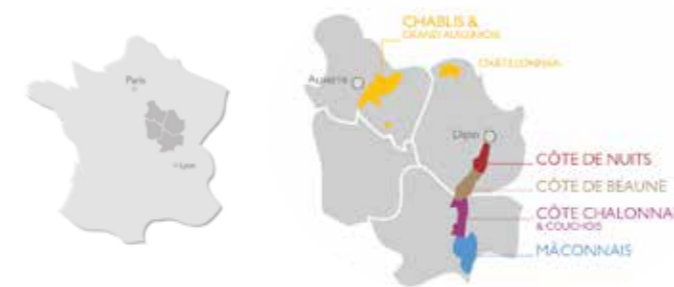


‘Ze maken alle wijnen op dezelfde manier, zodat je het terroir kunt proeven’

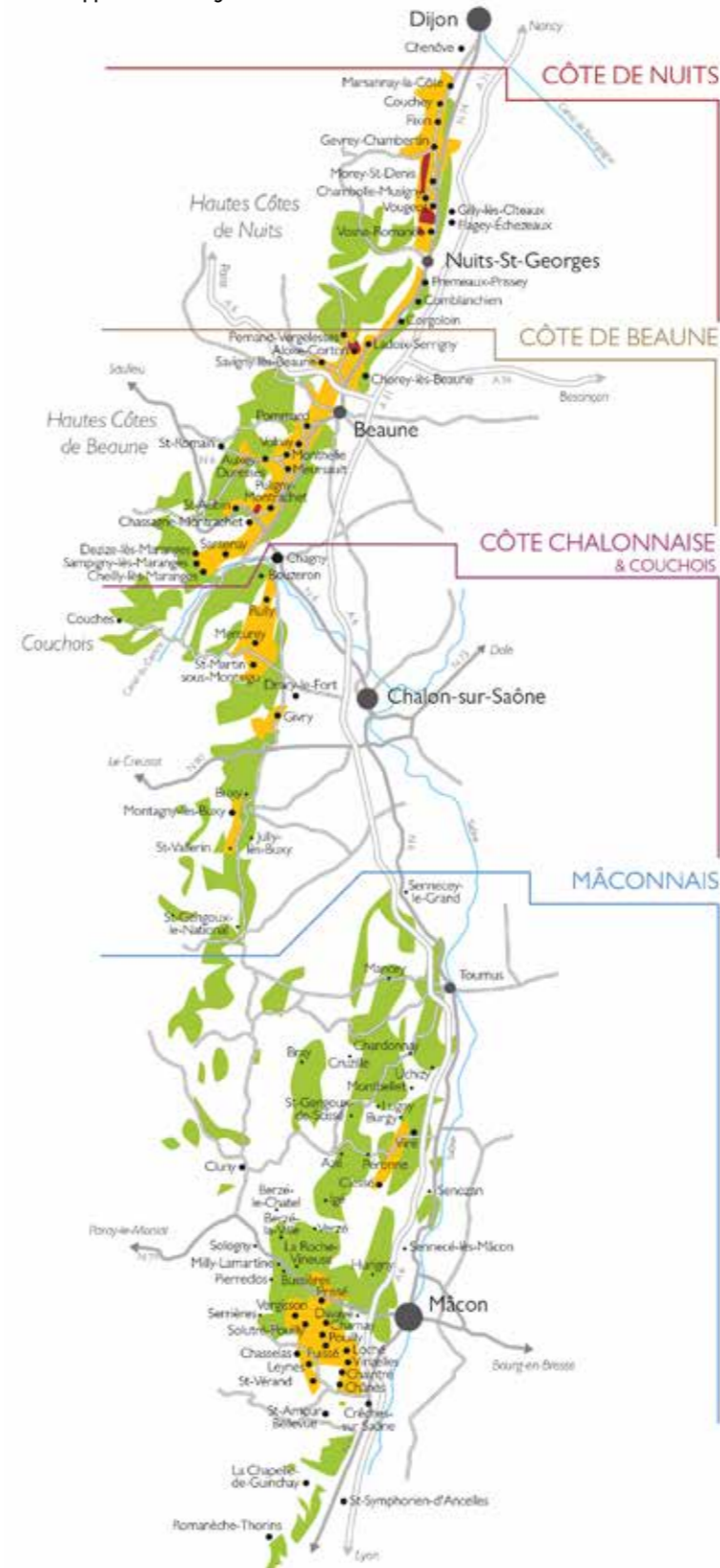
Als het gaat om wijnen van de druivenrassen chardonnay en pinot noir, is Bourgogne de wereldwijde referentie. Zo'n 200 jaar geleden had Louis Jadot dat ook in de gaten toen hij van zijn glas nipte in Beaune, de hoofdstad van dit klassieke wijngedebied. Als Belgische textielhandelaar maakte hij er telkens een tussenstop wanneer hij met zijn waren van Namen naar de Provence reisde – toentertijd een trip van zowat een week. Hij besloot de Franse kwaliteitswijn mee terug te nemen. Eerst in flessen, om aan vrienden te laten proeven, daarna in houten vaten om in België te laten bottelen en door te verkopen. Zo ontstond het handelshuis Louis Jadot. In 1826 werd de eerste wijngaard aangekocht in Côte de Beaune, in 1859 was de Franse officiële oprichting en nu is Maison Louis Jadot een van de grootste Bourgondische producenten met meer dan 225 hectare eigen wijngaarden.

IN DE CÔTE D'OR

Wij beginnen onze wijnreis twee eeuwen later in de subregio Côte d'Or, waar het leeuwendeel van de wijngaarden ligt. Er wordt wel gezegd dat de wijnboeren hier voor *le climat* niet naar de lucht kijken, maar naar de grond. Want in de lange dunne strook van Dijon tot onder Beaune liggen 1247 'climats'. Dit zijn nauwkeurig afgebakende wijngaardpercelen met elk hun eigen bodemkwaliteit en microklimaat – die gezamenlijk het 'terroir' vormen. Ze liggen op de hellingen van de Côte de Nuits en de Côte de Beaune waaruit de Côte d'Or bestaat en zijn dikwijls vernoemd naar hun bodemeigenschappen. Zo duidt de climat Les Perrières op de bodem met steen (*perrières* betekent stenen), Le Montrachet op de kale heuvel en La Romanée op de oude Romeinse weg. De geologische omstandigheden vormen dan wel de basis, maar vanaf de middeleeuwen hebben mensenhanden de climats verder gevormd en de druiven erop gecultiveerd met die prachtige lappendeken als resultaat. We bevinden ons dan ook op een Unesco werelderfgoedplaats!



- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages Premiers Crus et Villages
- Appellations Régionales



CLOS DE VOUGEOT

Een climat met een Grand Cru-classificatie is Clos de Vougeot in de Côte de Nuits, vlak bij het beroemde dorp voor rode wijn Vosne-Romanée. De bodem varieert van kalksteen en klei tot grind. 'Clos' betekent gesloten, de wijngaard is omgeven door een stenen muur. Vanuit de lucht kun je mooi zien hoe de oude door monniken gestapelde stenen de lijnen tekenen in het landschap. Deze wijngaard van ruim 50 hectare is op zijn beurt versnipperd in meer dan 100 percelen waarvan meer dan 70 wijnproducenten de eigenaar zijn – volg je het nog? Het is net de Bourgogne in het klein en Jadot bezit er meer dan 2 hectare. De wijn heeft een grote gelaagdheid en lange afdronk, dus neem de tijd om hem te proeven. Je zult in Clos de Vougeot overigens niet de enige bezoeker zijn, tienduizenden weten jaarlijks het kasteel en de wijnkelder uit de 12^e eeuw te vinden.



**LOUIS JADOT
CLOS VOUGEOT
GRAND CRU**

Krachtig en diep met uitgesproken floraal bouquet en elegante complexiteit. Bij geroosterd rood vlees, fazant of wild zwijn. Of rijpe zachte kazen.



DIE ENE OF ANDERE BODEM

Pas als je diep graaft, ken je hem echt. Tijdens een proeverij van terroirwijnen vertelt Vincent Delcher van Maison Louis Jadot ons over de mysterieuze bodem van de Bourgogne. 'Toen ik in een ondergrondse kelder was, zag ik op de wand de gelaagde structuur nota bene na een paar meter veranderen', zegt hij. De basis wordt gevormd door een kalkrijke kleibodem en onderliggende rotsformaties uit de Juraperiode, toen dit deel van Frankrijk een ondiepe zee was. Maar een groot aantal geologische breuken en erosie heeft ervoor gezorgd dat er zelfs binnen een enkel climat variaties zijn in de elementen waarmee de druivenstokken zich voeden. Vincent: 'Daarom streeft onze wijnmaker Frédéric Barnier ernaar om tijdens het vinificatieproces zo weinig mogelijk ingrepen te doen, zodat we subtiele verschillen in de wijn kunnen proeven. Alle rode en witte wijnen uit de Côte d'Or worden zelfs op precies dezelfde manier gemaakt, van villages tot Grands Crus!'

LICHT EN ZANDERIG LANDSCHAP

Wanneer we afzakken richting Beaune, zien we in de dorpjes Ladoix en Chorey-les-Beaune de pinot noir-druiven groeien voor Jadots Côte de Beaune-Villages, een eerlijke wijn met onmiskenbaar de Bourgogne-aroma's van rode vruchtjes en zoete kersen. De wijngaard van Beaune is trouwens de grootste van de Côte d'Or en ligt bijna volledig op een steile helling. Een prachtig gezicht, helemaal als je Les Grèves in het oog krijgt. Dit is de grootste van de ongeveer 40 Premier Cru-wijngaarden van Beaune, die zijdezachte Chardonnay oplevert. Het huis Jadot plantte er zijn witte druiven in 1986 en heeft de bijnaam 'Le Clos Blanc' op het etiket van de wijnfles gezet. De wijngaard ligt namelijk in een licht en zanderig landschap op de hellingen van de Mont Batois. Les Theurons ernaast staat eveneens hoog aangeschreven. Een grote rotswand reflecteert hier de zonnewarmte en dit levert net even wat meer rijp fruit op, wat de rode wijn lekker gul maakt.



BEAUNE - THEURONS



**LOUIS JADOT
CÔTE DE
BEAUNE-
VILLAGES**

Een fruitige wijn met aroma's van roodfruit en kersen, een elegante structuur en zachte tannines. Bij lichte vleesgerechten of gevogelte.



**LOUIS JADOT
BEAUNE
GRÈVES 1^{ER} CRU
'LE CLOS'**

Exotisch, vol, rijk en kruidig. Brede fruitschakeringen en exceptionele diepte. Tonen van amandelen, mineraliteit en toast. Bij witte vis met romige sauzen.



**LOUIS JADOT
BEAUNE
THEURONS 1^{ER}
CRU**

Genereus met veel fruit en toch delicaat. Uitgebalanceerd met tongstrelende afdronk. Bij verfijnde vleesgerechten en vrijwel iedere kaas.



CLOS DES URSULES



C'EST BEAUNE, C'EST BEAU

Grijp je kans om de wijnhoofdstad van de Bourgogne te bezoeken, en niet alleen omdat Jadot er zijn hoofdkwartier heeft: Celliers de la Sablière. Hier kun je zes dagen per week terecht in de wijnkelders voor een rondleiding en proeverij of sla je slag in Jadots wijnwinkel. Bezoek ook het Hospices de Beaune, een middeleeuws ziekenhuis met 60 hectare wijngaard. De oogst gaat jaarlijks onder de hamer op een veiling waar ook beroemdheden en politici zich vertonen om mee te bieden voor het goede doel. Natuurlijk valt er genoeg wijn en spijs te combineren: er zijn zes Michelin-restaurants met één ster, eentje met twee sterren en Maison Lameloise in Chagny, ten zuiden van Beaune, heeft er sinds jaar en dag drie. Onderweg erheen passeer je de wijngaarden van de AOC Saint-Romain, onderaan de steile kliffen die het dorp omgeven.



CELLIERS DE LA SABLIERE



HOSPICES DE BEAUNE



SANTENAY VILLAGE



**LOUIS JADOT
SAINT-ROMAIN**
Elegant met aroma's van peer, perzik, citrus, vanille en een botertje.

Vol, rond en vettig, lange afdronk. Bij zeevruchten, sushi, ceviche en kikkerbiljetjes.

SANTENAY DOET OOK MEE

Santenay is het meest zuidelijke wijndorp van de Côte de Beaune. Je bent Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet dan al voorbij. In deze prestigieuze appellations heeft Jadot ook percelen, maar voor onze proeverij is een recent alternatief voor de duurdere plekken interessant. Hoe kom je nu met een portefeuille van al bijna 130 appellations in de Bourgogne aan nieuwe percelen waar je toekomst in ziet? Door Domaine Prieur-Brunet over te nemen. Toen in 2017 Thibault Gagey, derde generatie van de wijnfamilie die nu eigenaar is van Maison Louis Jadot, dit domein met crus in Santenay overnam, was de appellation niet helemaal onbekend: zijn overgrootvader beplante vroeger al de 7 hectare Clos de Malte, die daar bijna de hele climat Sous la Fée beslaat.



**DOMAINE
PRIEUR-
BRUNET
SANTENAY 1^{ER}
CRU MALADIÈRE**

De vijf hectare grote wijngaard La Maladière is de trots van het wijnhuis. Deze Premier Cru ligt op een hoogte van zo'n 300 meter, midden op een helling. De bodem aan de westkant bestaat uit bruine klei, aan de oostkant van de helling zijn de wijnstokken aangeplant op een kalksteenplaat – sommige stokken zijn 50 jaar oud. Het terroir openbaart zich door de krachtige structuur, complexe aroma's en mooie zuren in de wijn. Aroma's van zoete kersen, bessen met aardse en vlezige tonen en een hint van citrus en bloemen. Strakke, stevige tannines en een lang bewaarpotentieel. Heerlijk bij gegrild rood vlees en wild.

In Santenay vind je een keur aan bodemsamenstellingen. Lokaal geologisch geweld heeft gezorgd voor breuklijnen die niet 'gewoon' evenwijdig aan de helling lopen, maar juist haaks of schuin erop staan. Bodemlagen met harde kalksteen en zachter mergel uit allerlei perioden wisselen elkaar af.



**LOUIS JADOT
SANTENAY
'CLOS DE
MALTE'**

Elegant met aroma's van rijp rood fruit, amandelen en aardse tonen. Tamelijk stevige tannines. Bij stoofpotten met gevogelte en niet te zware gerechten met rood vlees.

TWEE CRUS VERGELIJKEN

Leuk om de Maladière met de Theurons te proeven, beide klassieke Bourgogne Pinots Noirs: de Santenay uit het zuiden is behoorlijk sappig en fruitig terwijl de Theurons meer peperig is in de mond en met meer tannines die de structuur aanvullen. 'Meer masculien', vult Vincent aan. 'Een goed voorbeeld van een wijn die ondanks dat het pinot noir is een vrij rijke en intense smaak heeft. Misschien voor een klant die iets meer gewend is aan wijn van de Côtes du Rhône, uit Zuid-Frankrijk, of uit Spanje, met wat meer alcohol? Door de tannines kunnen Beaune Premiers Crus trouwens ook heel lang ouderen.'

MOOIS UIT MÂCON

We zweven de Côte Chalonnaise over om te landen in de Mâconnais, met zijn stad Mâcon aan de oevers van de rivier de Saône. Op de kalkrijke bodems tiert chardonnay welig, goed voor 90 procent van de wijn uit deze subregio. Vlak bij Viré en Lugny, bezit Jadot Grange Magnien, waar de druiven zorgen voor een sprankelend fruitige witte wijn. En onder Mâcon vind je Jadots Saint-Véran, met een arme bodem met relatief veel kalk en steen. Hierdoor zijn de wijnen mineraler. Saint-Véran is een vrij recente appellation (1971) van 700 hectare die als een ring om de appellation Pouilly-Fuissé ligt. Domaine Ferret, onder de paraplu van Jadot, maakt een Pouilly-Fuissé van



**LOUIS JADOT
MÂCON
VILLAGES
GRANGE
MAGNIEN**

Rond en fruitig met lichte tonen van citrus en abrikoos en een tikje honing. Als aperitief en bij gegrilde sardientjes, gebakken vis en geitenkaas.



**LOUIS JADOT
SAINT-VÉRAN
CHAPELLE AUX
LOUPS**

Delicaat en jeugdig met florale en fruitige tonen. Zweempje hazelnoot op de achtergrond. Bij charcuterie, schelp- en schaaldieren en andere visgerechten.

wereldklasse! Proef vooral diverse Chardonnays van diverse bodems. De omstandigheden bij Mâcon zijn warmer en droger dan in het noordelijker gelegen Chablis, waardoor de wijnen wel dat minerale randje hebben, maar rijker en weelderiger zijn met tonen van steenfruit en boterbabbelaars.



MOULIN-À-VENT

BEAUJOLAIS

Tot slot de Beaujolais die met zijn eigen identiteit vaak los van de Bourgogne wordt gezien, al was het maar door de gamay-druif in plaats van pinot noir. De subregio strekt zich over 55 kilometer uit op de westoever van de Saône tot aan de voorsteden van Lyon. De beste wijnen komen van tien crus die elk ook een eigen stijl hebben. Jadot kocht in 1996 Château des Jacques met 27 hectare in de Cru Moulin-à-Vent. De wijngaarden liggen op de vulkanische hellingen van het Centraal Massief. De manager en wijnmaker hier, Julie Pitoiset, vertelt dat ook hier het terroir leidend is en de wijnen zo natuurlijk mogelijk worden gevinifieerd. 'Pinot noir werkt helemaal niet in de Beaujolais,' zegt zij ook, 'terwijl gamay juist op deze bodem met vulkanisch gesteente uitstekend presteert, die voelt zich hier thuis.'



**CHÂTEAU DES
JACQUES
MOULIN-À-
VENT**

Rijk en fruitig bouquet, pittige structuur en uitzonderlijk lange afdrank. Gekoeld bij lichte vleesgerechten en pasta, of 5 tot 10 jaar laten ouderen voor bij wild.



**CHÂTEAU DES
JACQUES
MORGON**

Donker fruit met sappige bessen en kersen en viooltjesaroma. Ook wat walnoot, framboos en aardbei. Bij licht wild.



**CHÂTEAU DES
JACQUES
BEAUJOLAIS
GRAND CLOS
DE LOYSE**

Zeer elegant, knisperend fris en droog, veel fruit in geur en smaak. Als aperitief of bij zeevruchten, sushi en lichte hapjes.



VLNR: THIBAULT GAGEY, FRÉDÉRIC GARNIER EN PIERRE-HENRY GAGEY



OOGST BIJ CORTON CHARLEMAGNE



RESPECT VOOR DE NATUUR

De cru Morgon ligt zuidelijker, net boven Brouilly. De wijn is een samenstelling van drie wijngaarden uit Morgon: Côte du Py, Bellevue en Roche Noire. De bodem bestaat er uit graniet en dioriet, het blauwe gesteente dat kenmerkend is voor de Côte du Py. Jadot maakt ten slotte van wijngaarden rond Château des Jacques ook een Beaujolais Villages, in de Grand Clos de Loyse, een landgoed rijk aan kalk, zand en klei waar de chardonnay-stokken uitstekend gedijen.

Respect voor de natuur staat bij alle wijnmakers van Louis Jadot voorop en dat kun je proeven. 'De karakteristieken van het terroir, respect voor het oogstjaar, de complexiteit van een wijn die je hebt bewaard: het zit allemaal in dezelfde fles.' Het laatste woord is aan Vincent: 'Ik mag met trots aankondigen dat onze wijnmaker Frédéric heeft besloten om qua duurzaamheid nog een stap verder te gaan: vanaf volgend jaar zullen al onze wijngaarden biologisch gecertificeerd gaan worden!'



**LOUIS JADOT
COUVENT DES
JACOBINS
BLANC**

De Couvent des Jacobins wordt al jaren bejubeld door de wijncritici. De in ons reisverhaal overgeslagen 25 kilometer lange Côte Chalonnaise komt nu tevoorschijn, want voor deze witte Bourgogne zijn wijnen gebruikt uit zowel de Côte d'Or, Chalonnaise als Mâconnais (Saint-Véran). Perzik, peer en citrus met cederhout door de vatrijping. Bij charcuterie, visgerechten, schelp- en schaaldieren en geitenkaas.



**LOUIS JADOT
COUVENT DES
JACOBINS
ROUGE**

Voilà ook het koelere Chablis, de noordelijkste subregio, en wel als onderdeel van Jadots rode Bourgogne. Een fantastische cuvée van de Côte d'Or, de Côte Chalonnaise en de Côtes d'Auxerre (Chablis). Laat hem ouderen en het kenmerkende karakter van pinot noir wordt versterkt: rijpe kersen, zwarte bessen en een elegante kruidigheid in geur en smaak. Bij charcuterie.



**LOUIS JADOT
BOURGOGNE
CÔTE D'OR**

Een nieuwe appellation régionale vanaf de oogst van 2017: Bourgogne Côte d'Or. Jadot durfde meteen het klassieke logo te vervangen door een modern etiket met de drie bepalende elementen: bodem, landschap en wijngaarden oftewel climats. Verleidelijke, sappige 'Bourgogne plus' als je hem vergelijkt met de wat lichtere, klassieke Couvent des Jacobins. Verleidelijke aroma's van kersen en donkere bessen en een hint van toast en specerijen. Bij rood vlees en gevogelte, rijke vegetarische gerechten en rijpe kazen.

Hoe Alex Dale de Bourgondische werkwijze naar Zuid-Afrika bracht

‘DE JUISTE DRUIF OP DE JUISTE PLEK IS DE SLEUTEL TOT SUCCES’

Alex Dale zet de Zuid-Afrikaanse wijntradities volkomen op hun kop met alle inzichten die hij in Frankrijk heeft opgedaan. ‘Wist je dat ze in Frankrijk niet eens een woord hebben voor wijnmaker?’

Alles wordt daar in de wijngaard bepaald en zo doen wij het ook.’

tekst, Sabina Posthumus



**‘Een goede
wijn wordt in
de wijngaard
gemaakt’**

De Zuid-Afrikaanse Alex Dale heeft een bijzonder curriculum vitae. Hij werd geboren in Groot-Brittannië en groeide op in Bourgogne, waar hij nu op bezoek is bij vrienden van vroeger. Jarenlang werkte hij als exportmanager voor vooraanstaande Bourgogne-huizen, eens per jaar bezocht hij Zuid-Afrika om mee te werken tijdens de oogst. ‘Ik was sceptisch, want Zuid-Afrika ging destijds gebukt onder apartheid. Maar mijn vrienden zeiden: “kom hier, het is aan het veranderen.”’ Toen Nelson Mandela tot president werd gekozen nam Alex ontslag, pakte al z’n spullen in twee koffers en boekte een ticket naar Zuid-Afrika. ‘Ik wist dat Zuid-Afrika als wijnland enorme potentie had, die nauwelijks werd benut. In die tijd gingen Australië en Zuid-Amerika als een trein, maar Zuid-Afrika zat door de boycotmaatregelen in een isolement. Het land was een slapende reus. Ik kon niet wachten om daar te gaan werken.’

Met vrienden richtte hij een nieuw wijnbedrijf op, dat explosief groeide, voornamelijk door goedkope wijnen aan supermarkten te leveren. Dale was er snel klaar mee. Hij vond het een vreselijke ervaring. ‘Het waren nikszzeggende wijnen voor bodemprijzen, *I hated it*. Hoge volumes, die in Nederlandse supermarkten op de plank stonden met zo’n stomme verzonden Afrikaanse naam op het etiket.’

TOT IN DE PUNTJES

Hij nam ontslag en besloot nooit meer voor supermarkten te werken, iedereen mag 'm aan die belofte houden. Liever ging hij samen met een vriend wijn maken, op zijn eigen manier. De inspiratie: de Bourgondische kijk op wijn. 'Wist je dat er in het Frans geen woord is voor wijnmaker? Je hebt alleen *vigneron*, dat verwijst naar het werken in de wijngaard. Op die manier maken wij ook wijn. We verzorgen de wijngaard tot in de puntjes, dan is het werken in de kelder bijna bijzaak. Een goede wijn wordt in de wijngaard gemaakt.'

De juiste druif op de juiste plek is de sleutel tot succes, volgens Alex. Vouw je de wereldkaart dubbel, met de evenaar als vouwlijn, dan zie je dat de wijngelieden in Zuid-Afrika zo ongeveer passen op het gebied tussen de Rhône en Bordeaux. Het stuk van Stellenbosch tot de zuidelijkste punt van Zuid-Afrika komt qua breedtegraad zo'n beetje overeen met de noordelijke Rhône en Beaujolais. 'Dat betekent dat hier de juiste omstandigheden zijn om fantastische wijn te maken. We hebben het klimaat, we hebben de bodem, maar wat nog ontbrak, zeker in het begin, was kennis en een internationaal netwerk. Want wijn maken is niet moeilijk, wijn verkopen is dat wel.'

Met die dubbelgevouwen wereldkaart in het achterhoofd voorzag hij dat met name syrah en gamay goed zouden gedijen in Stellenbosch, waar hij wijn produceert. 'Daarom zijn we gamay gaan aanplanten, als eerste bedrijf in het hedendaagse Zuid-Afrika. Niet met de bedoeling om een kopie van Beaujolais te gaan maken. Dat kopieergedrag zie je in Zuid-Afrika wel: er worden wijnen geblend van dezelfde druivenrassen als in Bordeaux, die dan ook zoveel mogelijk op Bordeaux moeten lijken. Dat zijn wijnen die in de kelder worden gemaakt, terwijl wij 90 procent van het werk in de wijngaard verrichten.'



ELGIN ORGANIC WIJNGAARDEN



WIJNMAKER GERHARD JOUBERT

STAPELS ADMINISTRATIE

En dat zonder zijwieltjes of trucjes, want Alex werkt in de wijngaarden van Radford Dale honderd procent biologisch, officieel gecertificeerd. 'We zijn dat hele bureaucratische proces doorgegaan en we hebben inderdaad stapels administratie, maar we hebben het ervoor over. Het is belangrijk om je hieraan te committeren. Er zijn genoeg bedrijven die beweren dat ze biologisch werken, maar dat echt niet doen. Zelfs in oogstjaren met alle mogelijke problemen kunnen we niet in de verleiding komen om toch een klein beetje... nee. Als we dat doen, zijn we die dure certificering de komende vijf jaar kwijt.'

Met grote gevolgen. Radford Dale hoeft in de kelder niks te corrigeren of bij te sturen. Natuurlijke gist, natuurlijke fermentatie: de wijn krijgt alle medewerking van moeder natuur. 'Onze druiven hebben van zichzelf een goede zuurgraad en wat minder suiker, maar ze zijn wel goed rijp. Dat betekent dat we geen maatregelen hoeven nemen om de wijn te stabiliseren.' Dat geldt voor de gamay en syrah, maar ook voor de witte

druiven. 'Chenin blanc *rocks*. Als de druif je vertelt dat hij zich thuis voelt op de plek waar hij groeit, luister daar dan naar. Dan moet je geen sauvignon blanc willen aanplanten, zelfs niet in de koelere gebieden. Vanaf dag één hebben we hier gewerkt met chenin en de resultaten zijn fantastisch.'

FRANKENSTEIN

En de druif die uniek is voor Zuid-Afrika, pinotage? Een bijzonder geval, want de druif werd in een laboratorium gemaakt door professor Perold van de Universiteit van Stellenbosch. Hij maakte een kruising van pinot noir en hermitage, die we tegenwoordig cinsault noemen. 'Het is een moeilijke druif', geeft Alex toe. 'En zo'n moeilijke druif levert vaak moeilijke wijnen op. Pinotage heeft een dikke schil, die zorgt voor veel bittere tannine in de wijn. Wij hebben ons verdiept in pinotage en we hebben gemerkt dat wijnmaakmethoden waarbij je het contact met de schil zoveel mogelijk beperkt, het beste werken. Dus we kneuzen de druiven niet voor het fermenteren, maar laten de trossen heel zodat de fermentatie binnen de druif gebeurt. Net zoals, inderdaad, in Beaujolais.'

Alex heeft een prachtige bijnaam voor pinotage: Frankenstein. 'Lees het boek, kijk naar die film. Frankenstein is samengesteld in een laboratorium, net zoals pinotage. Maar Frankenstein is niet kwaadaardig. Alleen als mensen zich agressief gedragen, verandert hij in een monster. Mensen die vriendelijk zijn, behandelt hij aardig. Dat geldt dubbel en dwars voor pinotage. Behandel de druif met zachtheid, dan krijg je prachtige wijn.'

DE LAT LIGT HOOG

De reputatie van Zuid-Afrikaanse wijn was een tijd belabberd, dat weet Alex maar al te goed. Door die supermarktwijnen, door dat de wijnen op te grote schaal worden gemaakt, door de geringe kennis, noem maar op. Maar de laatste tijd gaat het goed, ziet hij. 'De komende 25 jaar gaan wij onze wijngaarden in Elgin verder uitbouwen. We planten nieuwe druiven aan, we investeren in nieuwe wijngaarden. We gaan veel aandacht besteden aan onze range Vinum-wijnen. Allemaal gericht op kwaliteit, niet op kwantiteit, we leggen de lat hoog. Ik heb geen enkele ambitie om een groot wijnbedrijf te worden.'

'We verzorgen de wijngaard tot in de puntjes, dan is het werken in de kelder bijna bijzaak'



HELDERBERG



GEBAKKEN EN GEKRUIDE YELLOWTAIL KINGFISH MET GEROOSTERDE VENKEL, TOMATEN EN RODE PEPER

INGREDIËNTEN [voor 6 personen]

Voor de groenten:

- 1-2 grote venkelknollen, in dunne plakjes gesneden (bewaar een deel van de bladeren voor het serveren)
- 300 gram gemengde kleine tomaten, de grotere gehalveerd
- 1 rode paprika, zonder zaadjes, in plakjes gesneden
- 30-45 ml extra vierge olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

Voor de vis:

- 1 grote verse Yellowtail Kingfish filet, afgespoeld en gedroogd met een schone doek
- 45 ml extra vierge olijfolie
- ½ tl zout
- versgemalen zwarte peper, naar smaak
- schil van een citroen, fijn geraspt
- 1 teentje knoflook, fijn geraspt

- 5 ml gerookte paprikapoeder
- 5 ml gemalen komijn
- ½ tl venkelzaad (optioneel)
- handvol verse dille en venkelbladeren om te serveren
- citroenpartjes om te serveren

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 220 °C. Verdeel de venkel, tomaten en rode paprika in een gelijkmatige laag op een bakplaat, besprenkel het geheel met olijfolie en breng royaal op smaak met zout en peper.
2. Rooster in de oven gedurende 20-25 minuten, of tot ze zacht en verschroeid zijn aan de randen, maar niet te donker.
3. Druppel ondertussen een beetje olijfolie op een andere bakplaat bekleed met bakpapier of folie en leg de vis erop.

4. Voeg in een kleine mengkom de olie, zout, peper, citroenschil, knoflook, paprika, komijn en venkel samen en roer om te mengen. Giet het mengsel over de vis (gebruik zoveel als je wilt) en gebruik de achterkant van een lepel of een bakkwast om het gelijkmatig te verdelen.

5. Bak de vis op 220 °C gedurende ongeveer 15 minuten tot het dikste deel net gaar is, afhankelijk van de grootte van de filet. Haal hem dan uit de oven en doe hem in een serveerschaal.

6. Leg de geroosterde groenten naast de vis en voeg de verse dille, venkelbladeren en partjes citroen toe.

Bron: Ilse van der Merwe, www.thefoodfox.com



'Nederlanders zijn zuinig, toch? Dan vinden jullie onze Radford Dale Vinum fantastisch, zeker weten!' Alex weet waar hij het over heeft, met ook wat Schots bloed in de stamboom. Zijn Radford Dale Vinum-wijnen bieden extreem goede kwaliteit voor het geld, zegt hij. 'Overal heb ik op bezuinigd. Goedkopere dozen, goedkopere flessen, simpele etiketten. Maar waar ik absoluut niet op bezuinig: de druiven. Dat zijn topdruiven, ingekocht bij druiventelers waar ik honderd procent achter sta. Het resultaat: topwijn voor een hele vriendelijke prijs. Ons doel is daarmee de restaurantwereld te veroveren. Radford Dale Vinum past goed in een wijnarrangement, het zijn culinaire wijnen en met de prijzen kun je als sommelier buitengewone combinaties maken.'

Vinum

CHENIN BLANC

'Chenin blanc rocks', zegt Alex over de meest aangeplante druif van Zuid-Afrika. Een kwestie van naar de druif luisteren. Met aroma's van appel, peer, abrikoos en citrus en een minerale afdronk past deze wijn uitstekend bij schaal- en schelpdieren, magere visgerechten en pittige Aziatische gerechten.

CHARDONNAY

Sinds 1985 is chardonnay aan het Zuid-Afrikaanse instrumentarium toegevoegd. Dat levert in dit geval een levendige, aromatische wijn op, met smaken van citroenbloesem, witte perzik, mandarijn en brioche. De afdronk is strak met een minerale ondertoon en subtiele houttoets. De wijn vraagt om schaal- en schelpdieren.

PINOTAGE

De druif die Alex met Frankenstein vergelijkt is verantwoordelijk voor deze zeer elegante, paarsgekleurde wijn met aroma's van aardbei, pruim, bosvruchten en rozenwater, rijpe tannines en frisse afdronk. Serveer deze wijn licht gekoeld bij de BBQ, kruidige stoofpotten en lamskoteletten.

PINOT NOIR

Als Bourgogne aan de basis van je werk staat kom je als wijnmaker niet onder pinot noir uit – en waarom zou je ook? De satijnen Pinot Noir van Alex heeft een wat donkerder karakter, met pruim en verse bessen, maar ook aardbei en damson – ietwat zure mirabellen die ook wat kardemomtonen aan de wijn geven. Bij eind en kruidige Aziatische gerechten.

GRENACHE

De dubbelgevouwen wereldkaart van Alex leidt gemakkelijk ook naar grenache. Met deze heerlijk fruitige wijn met aroma's van aardbei, blauwe bes, granaatappel en fynbos – de garrigue van de Kaap – en soepele tannines, kom je uit bij antipasti, gestoofd rundvlees en gerechten met aubergine en zwarte bonen.



Onze winterfavorieten

WARM OP MET DEZE WEELDERIGE WINTERWIJNEN

Winter is de tijd van rust voor wijngaard en wijnboer. Doe met ze mee en ontspan met een winterwijn en goed gezelschap bij een mooie maaltijd, na een winterse wandeling of bij de open haard. De volgende hartverwarmende winterwijnen maken de koude, donkere maanden beslist een stuk aangenamer!

tekst, Mark van Es

DOMAINE DE L'OSTAL ESTIBALS

Stevig rood uit het 'garrigues'-landschap in de Minervois. Blend van syrah, grenache, carignan en mourvèdre met 1 jaar vatrijping. Diep granaat-rode, expressieve wijn met aroma's van zwart fruit, aardbei, kruiden en een lichte toast. De smaak is vol en romig, maar met voldoende frisheid en zijdezachte tannines. Heerlijk bij wild of stoofpot.

DOMAINE SAINT-ANDRÉ FOLIE D'INÈS ROUGE

Expressieve wijn met soepele tannines en een klein zuurtje. Originele samenkomst van merlot, cabernet franc, syrah en nielluccio (sangiovese) met 16 maanden houtrijping. Mooie structuur en verleidelijke smaak van braam, zure kers en zoete peper. Fantastisch in combinatie met stoofgerechten en gegrild vlees van de winterbarbecue.

DOMAINE SAINT-ANDRÉ FOLIE D'INÈS BLANC

Spannende Languedoc-blend van viognier, chardonnay en roussanne met frisse aroma's van citrusvruchten, rijpe perzik en abrikoos. Door het gebruik van eikenhout ook toast en vanilletonen. Elegante wijn die licht gekoeld mooi combineert met paddenstoelenrisotto, gevogelte of romige kazen.



DOMAINE DE L'OSTAL LA LIVINIÈRE

Krachtige rode blend van afzonderlijk vergiste syrah-, carignan-, grenache- en mourvèdre druiven die samen 12 maanden rijpen op Frans eikenhout. Complexe, granaatrode wijn vol zwart fruit, zoete kers, kruiden en zachte tannines. Serveren bij krachtige vleesgerechten en belegde kazen.

DUC DE BERTICOT CÔTES DE DURAS BLANC

Goudgele wijn van sauvignon blanc, sémillon en muscadelle uit de Côtes de Duras tussen de rivieren Dordogne en Garonne, ten zuiden van Bergerac. 9 maanden houtrijping zorgt voor rijpe tonen van meloen, lychee, kruiden en vanille. Heerlijke begeleider van vis- en witvleesgerechten.

DUC DE BERTICOT CÔTES DE DURAS ROUGE

Robijnrode wijn uit één van de oudste AOC-wijnregio's van Frankrijk, Côtes de Duras. Robuuste blend van merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc met 12 maanden houtrijping. Een intense neus van zwarte bes, rozijnen, specerijen en vanille. Heerlijk bij gegrild of gebakken roodvlees.



VIGNAMATO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE VERSIANO

Zachte, frisse wijn uit de Italiaanse Marche van 100% verdicchio. Let op: alleen het allermooiste en rijpste fruit verdwijnt in deze Superiore Versiano. Met aroma's van meloen, perzik, citrus en amandel. Hij heeft een vrij hoge zuurgraad en een mooie mineraliteit en is bijzonder lekker bij pasta's met vis of een rijsttafel.

VIGNAMATO ROSOLACCIO ROSSO

Italiaanse blend van montepulciano, sangiovese, cabernet sauvignon en merlot, met een fruitig en floraal bouquet en een vleugje specerijen. Robijnrood, rond en evenwichtig met rijp fruit, verfijnde tannines en een fluwelen structuur. Fantastisch bij lichte vleesgerechten of bij ossobuco alla Milanese.



CASA SANTOS LIMA MONTE DA CAÇADA TINTO

Pittige Portugese blend van syrah, touriga nacional en alicante bouschet. Rijpt 8 maanden in Franse en Amerikaanse eikenhouten barriques. Dieprode kleur met verfijnde smaak van bosbes, pruim en kers, aangevuld met tonen van vanille en kruiden. Goede combinatie met gerechten van rundvlees, kalfsvlees of gevogelte.

Het geheim van Nizza DOCG ontrafeld

EEN ZOEKTOCHT NAAR DE BESTE EXPRESSIE VAN BARBERA

De barbera-druif is een ware allemansvriend die tegenwoordig overal ter wereld staat aangeplant. Voor zijn *roots* reizen we af naar Piemonte, of nog specifieker: de heuvels van Monferrato, in het zuidoosten van de provincie. Hier wordt de druif al sinds de 17^e eeuw verbouwd in allerlei stijlen en maten. In de zoektocht naar zijn beste expressie brengen we een bezoek aan Agliano Terme, waar barbera-koning Andrea Faccio van Villa Giada heer en meester is.

tekst, Suzanna Snijder



‘Het enige teleurstellende aan Barbera d’Asti is dat veel wijnliefhebbers en kenners zich niet bewust zijn van de hoge kwaliteit ervan’

Ian D’Agata, Decanter 2016

Er was eens een tijd, niet eens zo heel lang geleden, dat de bulkbarbera niet aan te slepen was. Op elke straathoek van Italië werd de wijn geschonken en de druif werd op zo’n grote schaal verbouwd, dat ze ‘m zelfs aan Nebbiolo toevoegden om de wijn meer kleur te geven. Die tijd is gelukkig voorbij. In de jaren 80 en 90 van de vorige eeuw begonnen wijnmakers kwaliteit boven kwantiteit te stellen. De productievolumes gingen omlaag en er werd gestart met experimenten waarbij Barbera op eikenhouten vaten werd gerijpt. Men realiseerde zich dat deze wijn niet alleen fris en fruitig kon zijn, maar ook rijk, complex en met een groot bewaarpotentieel. De druif bleek een ware kameleon met als enige constante factoren hoog zuur en laag tannine. Ook het terroir bleek van grote invloed op de uiteindelijke wijn.

De beste zones voor de aanplant van de druif werden in kaart gebracht en eind 2000 werd de wetgeving van Barbera d’Asti DOCG (toentertijd DOC) herzien. De subzones Nizza, Tinella en Colli Astiani werden officieel erkend en in 2004 kreeg Nizza, waar volgens experts de beste Barbera’s vandaan komen, een eigen DOCG-status.



BARBERA MET BEWAARPOTENTIEEL

Het productiegebied van Nizza DOCG beslaat achttien gemeenten die rondom de gelijknamige rivier liggen. Hier maakt men uitsluitend wijnen van de barbera-druif. De bodem bestaat uit kalksteen en klei, wat zorgt voor een rijke smaak en een complex fruitig bouquet. Doordat Nizza één van de warmste delen van de Barbera d'Asti DOCG is, brengt het de meest rijpe Barbera voort. De combinatie van bodem en klimaat zorgt voor krachtige wijnen met een groot bewaarpotentieel. Na de oogst kunnen ze wel 8-10 jaar (!) bewaard worden.

**BARBERA-KONING**

Binnen Nizza DOCG is het dorp Agliano Terme aangemerkt als het meest geschikte terroir voor barbera. Hier vinden we de wijngaarden van Andrea Faccio, eigenaar en wijnmaker van Villa Giada. Naast een boerderij in Agliano Terme, bezit hij nog twee boerderijen in Canelli en Calosso. Daar groeien de druiven voor de wijnen die onder de noemer Barbera d'Asti DOCG worden verkocht.

Andrea's familie maakt al meer dan 200 jaar wijn in het hart van Piemonte. Door zijn jarenlange ervaring in het verbouwen van de barbera-druif op verschillende terroirs, kun je hem met recht de barbera-koning noemen. In de kelder van Villa Giada worden de wijnen dusdanig gevinifieerd dat alle eigenschappen van het specifieke

terroir tot uitdrukking komen. Door zijn natuurlijke stijl van wijn maken, vertellen zijn wijnen het verhaal van de Langhe en Monferrato en laten ze je bij elke slok in gedachten afreizen naar Piemonte.

NATUURLIJKE BALANS

Om wijnen te kunnen maken met die optimale terroirexpressie is een duurzame werkwijze niet meer dan logisch. Respect voor het milieu en de biodiversiteit in en rond de wijngaarden zijn een voorwaarde voor de gezonde druiven waarvan Andrea wijnen kan maken die het herkomstgebied eer aandoen. Villa Giada is duurzaam gecertificeerd, wat betekent dat de natuurlijke balans in de wijngaarden zo min mogelijk wordt verstoord. Andrea gebruikt zo min mogelijk chemische bestrijdingsmiddelen en ook worden de druiven met de hand geplukt.

Maar niet alleen in de wijngaarden werkt het wijnhuis duurzaam. Zo gebruiken ze zonne-energie van hun eigen panelen en worden alle dozen en flesetiketten gemaakt van gerecycled papier. Ook de flesafsluitingen zijn van gerecycled materiaal en de wijnen worden gebotteld in lichtgewicht flessen, want zware flessen zorgen voor meer CO₂-uitstoot tijdens zowel de productie als het transport. Volgens Andrea heeft wijn ook helemaal geen zware fles nodig, alleen bescherming tegen het licht. En dat kun je naar zijn idee prima bereiken door de kleur van het glas aan te passen en niet door gebruik te maken van gewicht.

Tot slot zijn de wijnen van Villa Giada sinds enkele jaren tevens gecertificeerd vegetarisch, dus ook het gebruik van dierlijke producten is volledig geëlimineerd. Gezonde, ethisch verantwoorde, authentieke terroirwijnen uit de beste wijngaarden van de Barbera d'Asti DOCG en Nizza DOCG, wat wil de ware wijnliefhebber van deze tijd nog meer?

**BARBERA D'ASTI 'SURI'**

Onweerstaanbaar lekkere Barbera afkomstig van wijngaarden op 300 meter hoogte. De handmatig geoogste trossen worden op lage temperatuur vergist en gerijpt in roestvrijstalen tanks. Hierdoor blijven de pure aroma's van de druiven optimaal behouden. Robijnrood met intense aroma's van rijpe kers, rode vruchten en specerijen. De smaak is volzacht, fris en fruitig met opnieuw die typische barbera-tonen. De tannines zijn zacht en soepel, maar zorgen toch voor structuur. Multi-inzetbare wijn die lekker is bij borrelhapjes, gevulde salades, allerlei soorten pasta's en risotto's, maar ook bij serieuze vleesgerechten.

BARBERA D'ASTI**SUPERIORE 'QUERCIA'**

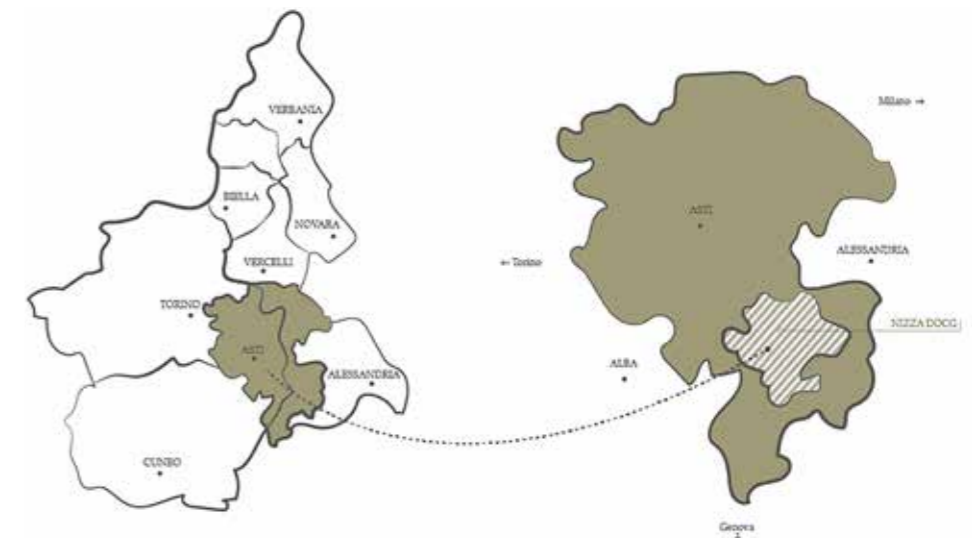
De Quercia is een Barbera d'Asti Superiore, wat betekent dat deze wijn na vergisting minimaal zes maanden op hout rijpt. Andrea Faccio gooit er nog eens zes maanden bij op. De wijn wordt ongefilterd gebotteld en rust dan nog enige tijd op fles in de kelder. Deze gastronomisch inzetbare wijn is intens aromatisch met tonen van rijpe kersen, rode vruchten en specerijen. Quercia is een Barbera die enige jaren rijping nodig heeft om al zijn geheimen prijs te geven. Ideaal bij stevige gerechten uit de Noord-Italiaanse keuken, zoals rijkgepulverde pasta's, vleeschotels en (veder)wild.

BARBERA NIZZA 'DANI'

Afkomstig uit de Cru 'Dani' in Agliano Terme. Dani is een traditionele Barbera die na fermentatie 12 maanden rijpt in kleine eikenhouten vaten. Hij is intens en aromatisch met aroma's van bosvruchten, morellenkersen, zoethout, specerijen en balsamico. Door de houtrijping heeft de wijn een subtiele kruidige afdrank, een volle body en een rijke, gulle smaak. Geschikt om te serveren bij rijke pasta's, gegrilde ossenhaas, gerechten met paddenstoelen en gewokte beefreepjes in sojasaus.

BARBERA NIZZA**RISERVA 'DEDICATO A...'**

De 'Dedicato a...' is een complexe terroirwijn, opgedragen aan de zoon van Andrea Faccio. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de oudste Nizza-wijngaard in Agliano Terme en worden pas geoogst aan het begin van oktober, als de druiven lichtjes overrijp beginnen te worden. Na de fermentatie rijpt de wijn maar liefst 18 maanden op kleine eikenhouten vaten en aansluitend een jaar op fles. Hierdoor is hij intens en aromatisch met een rijke structuur en een volzachte smaak. Je proeft donkere kersen, zoethout, tabak, cacao, specerijen en balsamico. De wijn wordt ongefilterd gebotteld. Serveer hem bij mooie gerechten met rood vlees, stoofpotten en pasta met paddenstoelen en/of truffel. Ook lekker bij oude harde kazen en gedroogde Italiaanse worsten.

**STRENGE REGELS**

De wijnmakers in Nizza DOCG houden zich aan strengere regels dan de wijnmakers uit de overkoepelende Barbera d'Asti DOCG.

	BARBERA D'ASTI D.O.C.G.	NIZZA D.O.C.G.
Productiezone	160 gemeenten in de provincies Alessandria en Asti	18 gemeenten in de provincie Asti
Hectare	3.545	244
Productie	167.000 hl per jaar	4.650 hl per jaar
Druif	≥ 90% barbera	100% barbera
Rijping	<i>Rosso</i> : minimaal 4 maanden <i>Superiore</i> : minimaal 14 maanden, waarvan 6 in vaten	<i>Nizza</i> : minimaal 18 maanden, waarvan 6 in eikenhouten vaten <i>Nizza Riserva</i> : minimaal 30 maanden, waarvan 12 in eikenhouten vaten
Alcoholpercentage	<i>Rosso</i> ≥ 12% (incl. Cru ≥ 12,5%) <i>Superiore</i> ≥ 13%	<i>Nizza</i> ≥ 13% <i>Nizza Riserva</i> ≥ 13,5%



‘Ik was de
tovenaarsleerling
die het werk van zijn
meester voortzette’



Keldermeester Michel Fauconnet, een begrip in de Champagne

Beroemd om de *vins de plaisir*; jeugdige, frisse en plezierige champagnes voor ieder moment, dat is wat Laurent-Perriers keldermeester Michel Fauconnet altijd voor ogen heeft gehouden. Wie is deze bijzondere man, hoe is zijn passie voor champagne ontstaan, welke veranderingen heeft hij allemaal meegemaakt in het vak en hoe kijkt hij tegen de toekomst van champagne aan?

tekst, Sharon van Lokhorst/FavorFlav / ©foto's via Laurent-Perrier



Champagnehuis Laurent-Perrier bestaat al sinds 1812 (de huidige naam kreeg het 'pas' in 1881) en is met recht iconisch te noemen. Neem nou de Cuvée Rosé Brut in de bijzondere 17^e-eeuwse fles; de verfijnde smaak, de loepzuivere en knisperfrisse geur van aardbeien, framboos en zwarte kersen en de langdurige ronde en romige afdrank brengt wijnliefhebbers wereldwijd in vervoering. Het is niet overdreven om te zeggen dat de voormalige keldermeester van Laurent-Perrier, Michel Fauconnet, een zeer groot aandeel in het succes van het champagnehuis heeft.

EEN STAPJE TERUG

Michel Fauconnet is geboren en getogen in de Champagne. Als klein jongetje was hij al geïntrigeerd door die trossen druiven die overal hingen en langzaam in wijn veranderden. Zijn stage bij Laurent-Perrier bleek een *dream come true*: hij begon in 1973 en klom langzaam op van keldermedewerker naar supervisor en voorman totdat hij in 2004 de rol van keldermeester Alain Terrier overnam. Zeer recentelijk (juli 2023) is er een nieuwe keldermeester aangewezen, Maximilien Bernardeau, die direct aan Fauconnet rapporteert. Na 50 jaar (!) is het tijd voor de heer Fauconnet om een stapje terug te doen.



Nou ja, een stapje terug... Hij staat nog altijd om 05.00 uur 's ochtends op en tussen 06.00 en 09.00 uur heeft hij tal van afspraken met medewerkers van verschillende productieafdelingen. Tussen 9.00 en 12.00 uur wordt er vaak geproefd waarna er weer meetings zijn met de marketingmedewerkers en met die van de logistieke-, commerciële- en financiële afdelingen.



50 JAAR: VEEL VERANDERD

Als we Fauconnet spreken zijn we natuurlijk ontzettend benieuwd naar de belangrijkste veranderingen in de Champagne in de afgelopen vijftig jaar. Deze hebben, zo vertelt de keldermeester, vooral plaatsgevonden in de drie belangrijke productiefasen; de wijngaard, de oenologie en de marketing. 'De kloonselectie van de drie belangrijkste druivensoorten in de Champagne, te weten chardonnay, pinot noir en pinot meunier, heeft een kwalitatieve en kwantitatieve evolutie van de druiven mogelijk gemaakt. Dankzij de oenologische kennis konden we kwalitatief evolueren in alle stadia van de vinificatie, zoals extractie van het sap, de alcoholische gisting en de stabilisatie, wat ons de beste wijnen opleverde voor de assemblage van onze cuvées. En, niet onbelangrijk: dankzij de wereldwijde marketing is champagne, voorheen vooral gezien als een feestelijke wijn die bij het dessert werd geserveerd, nu algemeen beschouwd als een gastronomische wijn die je kunt drinken van aperitief tot zelfs na het dessert.'



HET BESTE DRINKMOMENT

Zijn favoriete drinkmoment is het aperitief. De reden is even simpel als doeltreffend; 'Dit is het moment dat onze zintuigen op hun



GRAND SIÈCLE GRANDE CUVÉE ITÉRATION N°26

This is really something. Electric on the palate. The aromas are so complex with sliced fresh and dried ginger, subtle pie crust, tarte tatin and hints of nutmeg with some salted caramel. Toasted bread, too. Always subtle.

The palate is full- to medium-bodied yet hemmed-in with a freshness and balance that draws you back.

Savory and vibrant. It's full of energy.

Spectacular. Fascinating. Symphonic blend of 2012, 2008 and 2007. 65% of the 2012, 25% of the 2008 and 10% of the 2007. Eight grand cru. Chardonnay 58% and 42% pinot noir.

Disgorged February 2023. 10 years on the lees. 7g/L dosage. Drink or hold.

Deze complexe champagne heeft een lichte goudkleur met een mooie schittering en een delicate mousse. Intense en complexe neus van kamperfoelie, citrus, clementine, verse boter met hazelnoot en een hint van honing. Een zachte, frisse smaak van gekonfijte citroen met een lange, evenwichtige afdronk. Geweldige gastronomische champagne die mooi combineert met verfijnde gerechten van zeevruchten, vis, en gevogelte.

Grand Siècle is een prestigieuze assemblage van drie uitzonderlijk goede oogstjaren die elkaar perfect complementeren. De Iteration N°26 bestaat uit de voortreffelijke vintage 2012 (65%) in combinatie met de vintages 2008 (25%) en 2007 (10%).



STÉPHANIE MENEUX DE NONANCOURT EN ALEXANDRA PEREYRE DE NONANCOURT

scherpst staan. We proeven dan het beste en kunnen de kwaliteit van de champagne het beste waarderen. Dat doen we natuurlijk nooit alleen, want dit moment van gezelligheid moet altijd gedeeld worden. Grappig genoeg is het wijlen Bernard De Nonancourt geweest – hij nam het champagnehuis in 1948 over, nadat zijn moeder het in 1939 had gekocht – die champagne, in de tijd dat het voornamelijk nog als zoete afsluiter van de maaltijd werd genuttigd, als fris aperitief introduceerde.

CUVÉE ROSÉ BRUT

Fauconnets favoriete aperitiefwijn is zonder twijfel de Cuvée Rosé Brut. Niet zo gek als je bedenkt dat ze bij Laurent-Perrier echte pioniers zijn op het gebied van roséchampagne. In tegenstelling tot andere roséchampagnes, die ontstaan door rode en witte wijn te mengen, dankt de Cuvée Rosé Brut z'n kleur aan de zogenaamde saignée-techniek, waarbij rijpe en gezonde pinot noir-druiven kortstondig in een open vat worden geweekt. Het sap dat ontsnapt – ook wel bloeden genoemd – heeft dan heel voorzichtig een beetje kleur uit de druivenschillettjes overgenomen. Het afgevoelde sap wordt na kleurextractie op traditionele wijze vergist tot een champagne die vervolgens vijf jaar rijping op fles ondergaat en een romiger structuur krijgt, zonder aan frisheid en fruitige aroma's in te boeten.



CUVÉE ROSÉ BRUT
De Cuvée Rosé Brut heeft een loepzuivere en knisperfrisse geur van aardbeien, framboos en zwarte kersen. Diezelfde rijke vruchtenaroma's komen ook terug in de smaak en de langdurige ronde en romige afdronk. Het maakt deze wijn verrukkelijk als aperitief, een onnavolgbaar lekkere begeleider van charcuterie of gevogelte en een elegante charmeur naast desserts van rode vruchten. Een echte 'vin de plaisir', derhalve een feestje voor en op iedere gelegenheid.

BIJ EEN TRUFFELOMELET

Hoewel bubbels als aperitief fantastisch zijn, is het – gedreven door de wereldwijde marketing – inmiddels gemeengoed om champagnes bij de maaltijd te drinken. Als we vragen naar zijn favoriete champagnepairing is hij duidelijk: 'We hebben veel verschillende cuvées in ons assortiment en de combinaties met eten zijn eindeloos. Maar ik hou van simpele, aardse smaken. Een truffelomelet met onze Grand-Siècle als ontbijt, een prestigieuze multi-millésimé blend van drie uitzonderlijk goede vintages die elkaar perfect aanvullen, is werkelijk een sublieme combinatie.'



UITDAGINGEN IN DE CHAMPAGNE

In de afgelopen dertig jaar is de temperatuur in de Champagne gemiddeld met 1,1°C gestegen. Drogere zomers en mildere winters zouden leiden tot druiven die sneller rijpen – gemiddeld twee weken vroeger dan twintig jaar geleden – en daardoor steeds rijker worden aan alcohol en steeds meer inboeten aan aciditeit. Alles hangt af van het delicate evenwicht tussen de zuurgraad en het suikergehalte. Als dat verstoord wordt, komt het frisse karakter dat zo typerend is voor champagne in gevaar. Daarom wordt er voortdurend onderzoek gedaan naar nieuwe druivensoorten die trager rijpen, en bijkomend ook beter bestand zijn tegen ziektes. Het bekendste voorbeeld is de voltis. Hoe kijkt Fauconnet hier tegenaan?



ULTRA BRUT

De Ultra Brut is kristalhelder van kleur. Intens en complex van smaak met aroma's van citrus, appel, peer en kamperfoelie. De onverzadigbare, krokante frisheid van de wijn en zijn harmonieuze evenwicht maken deze wijn een topper. Serveer op 8-10°C bij sushi, ceviche of bij jonge Parmezaan en pata negra ham.

De druiven komen uit 15 zuidelijke Grand en Premier Cru-wijngaarden en worden alleen in warmere jaren geoogst. Daardoor hebben de druiven een hoger suikergehalte en lagere zuren waardoor de wijn mooi in balans is zonder dosage.

**HARMONY DEMI-SEC**

Goudgeel met een rijke en intense neus van amandel, hazelnoot en toast. Na enkele jaren rijping diepere tonen van honing en dennenhars. De smaak is vol, rond en rijk. Deze wijn geeft zowel zoete als hartige gerechten een extra dimensie, met name desserts en gebak maar probeer hem ook eens met romige blauwschimmelkaas.

Ondanks de tendens naar drogere wijnen, is het een genot deze zoetere champagne te drinken. Hij dankt zijn ronde en delicate smaak door een hoog percentage chardonnay. De wijn is maar liefst samengesteld uit 50 cru's!

**BRUT MILLÉSIMÉ 2012**

De Millésimé 2012 heeft een delicate neus met florale tonen en een aangename complexiteit. Bij de aanzet duidelijk citrus en witte perzik. Een wijn met grote finesse, een goede mineraliteit en tonen van grapefruit in de afdrank. Schenk deze champagne op een temperatuur van 9-11°C bij rijke visgerechten, gevogelte of kalfsvlees. Deze wijn past ook erg goed bij harde kazen zoals Comté of Beaufort. Laurent-Perrier maakt zeer zelden vintage champagne. Dit gebeurt gemiddeld gezien minder dan eens per twee jaar, wat weinig is vergeleken met het marktgemiddelde van meer dan drie op vier jaargangen.

**BLANC DE BLANCS**

Een witgouden kleur met een fijne, langaanhoudende mousse. Mineralige aroma's met een vleugje citrusfruit. Na een hevige aanzet in de mond, ontwikkelt zich de volle en evenwichtige smaak, gevolgd door een frisse afdrank met duidelijke citroentonen. Te serveren bij gastronomische, fijne visgerechten zoals zeebaars in een zoutkorst, sint-jakobsschelpen of 'a la plancha' gemarineerde inktvis met citroen, tijm en olijfolie.



De Blancs de Blancs Brut Nature is geassembleerd uit de beste crus uit de Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oiry, Chouilly) en de Montagne de Reims (Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly la Montagne).

ALEXANDRA GRANDE CUVÉE ROSÉ 2012

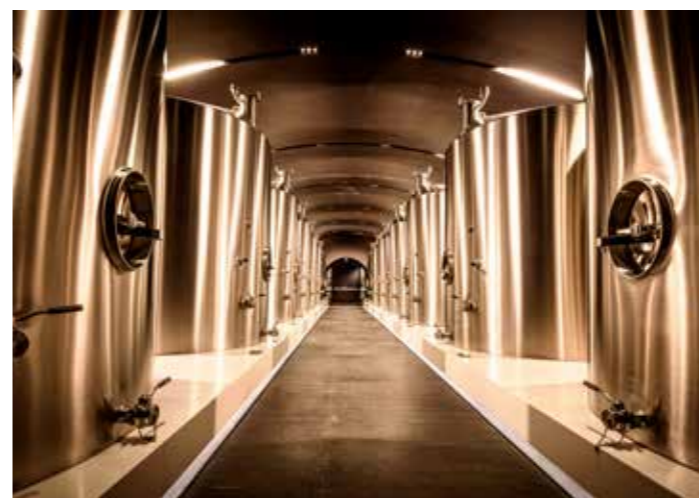
Pinot noir 80% - chardonnay 20%

Alexandra Grande Cuvée Rosé Millésimé is een zeldzame en geliefde champagne die voortkomt uit een strenge selectie van de beste Grand Cru wijngaarden. Het is een uitzonderlijk huwelijk tussen pinot noir en chardonnay dat alleen plaatsvindt als beide druivensoorten tegelijkertijd rijp zijn.

Sinds de lancering in 1987 zijn er slechts tien jaargangen uitgebracht.

Oogstjaar 2012 was gecompliceerd met winter- en voorjaarsvorst, hagel en ziekten. Dit had gelukkig een vrij beperkte impact op de opbrengst. Door de droge, zonnige zomer konden de druiven tot in perfectie rijpen, wat een uitzonderlijke oogst mogelijk maakte. Pinot noir is afkomstig uit Grand Cru wijngaarden in Montagne de Reims: Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay. Chardonnay is afkomstig uit Grand Cru wijngaarden uit de Côte des Blancs: Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger.

De korte inweking van de pinot noir-druiven voorziet de wijn van zijn prachtige bloedsinaasappelkleur. Tijdens deze inweking worden de chardonnay-druiven toegevoegd. De assemblage en de tien jaar rijping zorgen voor aromatische complexiteit en een verfijnde mousse. Intense aroma's van rood fruit zoals aardbeien en rode kers en een lange afdrank met een lichte sinaasappelbitter. Juist deze eigenschappen maken de 'Alexandra' zo geschikt om te serveren bij kaviaar, ceviche of geroosterde eendenborst.

**LA CUVÉE BRUT**

Een open, intense en goudkleurige champagne met een fijne, lang aanhoudende mousse. Een delicaat aroma met citrus, witte bloemen, perzik en kweeper. De afdrank is rond, fris en intens.

Vanwege de elegante stijl is deze wijn een perfect aperitief. Ook heerlijk bij bijvoorbeeld tartaar van rauwe tonijn met zeekraal, oesters, gevogelte en de mooiste vissoorten. De meer dan 50% chardonnay, bijna het dubbele van een gemiddelde champagne, geeft deze champagne brut een unieke persoonlijkheid.



'De opwarming van de aarde is een zorg omdat we onze landbouwmethoden, en zeker onze druivensoorten, moeten aanpassen aan deze evolutie. Maar dankzij ons terroir is het ook een kans om geweldige wijnen te blijven maken. We zullen via onze wijnen moeten blijven uitdrukken wat het terroir ons geeft en wat de klimatologische omstandigheden ons brengen. De beheersing van de assemblages, de champagnes zo samenstellen dat het een plezier blijft ze te drinken, is uniek voor het maken van onze producten en dat zullen we blijven doen.'

LA CUVÉE

Het is natuurlijk een onmogelijke vraag, maar toch kunnen we het niet laten. Wat is zijn favoriete Laurent-Perrier champagne? 'Ik hou van al onze champagnes. Elk product heeft een eigen identiteit en een eigen verhaal, maar allemaal zijn het plezierige champagnes met veel finesse, gekenmerkt door frisheid, zuiverheid en elegantie. Maar als ik toch moet kiezen... Ik hou heel erg van La Cuvée Brut. Het is de meest complexe champagne om te produceren, maar bovenal kun je het op elk moment van de dag of nacht met plezier drinken.' Leuk weetje: La Cuvée Brut bevat meer dan 50% chardonnay, bijna het dubbele van het aandeel chardonnay in een gemiddelde brut champagne.

STOP EROP

Een fles Laurent-Perrier raakt altijd leeg. Maar hoe kun je een geopende fles het beste bewaren? 'Hoe kan de fles niet leeg zijn?!', reageert Fauconnet lachend. Dan, serieuzer: 'Zit er nog voldoende wijn in de fles, bewaar de geopende fles dan in de koelkast met een stop erop. Het voorkomt een te snelle oxidatie.'

HET PAD IS NOOIT KLAAR

Hoe kijkt Fauconnet terug op de afgelopen 50 jaar? 'Ik kwam binnen bij Laurent-Perrier als stagiair en ik heb zoveel ontwikkelingen meegemaakt. Ik prijs mezelf enorm gelukkig dat ik dit allemaal heb mogen beleven en hierin zelf een aandeel heb gehad. Ik besef heel goed dat ik nooit zo had kunnen groeien binnen het bedrijf zonder het vertrouwen van de eigenaar, Bernard De Nonancourt, en zonder zijn visie te volgen. Bovendien kreeg ik de kans om 30 jaar lang met keldermeester Alain Terrier te werken. Ik was de tovenaarsleerling die het werk van zijn meester voortzette. De enige regel die tussen ons bestond, was de voortdurende verbetering van de kwaliteit. Op mijn beurt heb ik veel medewerkers in deze geest opgeleid. Het pad is geplaveid, maar nooit voltooid.'



Verjonging in de Rhône

DRIE WIJNMAKERS OVER SMAAK, TERROIR EN TOEKOMST

Daar waar menig Nederlander maar al te graag vakantie viert en er met liefde de 'zwarte zaterdagen' voor trotseert, stroomt de Rhône. De Route du Soleil naar de Provence loopt pal langs deze machtige rivier. Van oudsher worden in de Rhônevallei wijnen van hoog niveau gemaakt. Nicolas, Nathalie en Jean-Charles vertellen je waar je moet zijn.

tekst, Renée Salome / foto's en kaart ©inter-rhône.com



NICOLAS JABOULET



NATHALIE BOUR



JEAN-CHARLES CAZÈS

Maar eerst: hoe zit dat met die noordelijke en zuidelijke Rhône? Dit is hoe het wijngedebied rondom de rivier van oudsher wordt ingedeeld en dat heeft alles te maken met de verschillen in bodem, hellingen en druiven. In het noordelijke deel maken acht tamelijk kleine appellations de dienst uit: Côte Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas en Saint Peray. Hier groeien druiven, voornamelijk rood (syrah!) maar zeker ook wit (viognier, marsanne en rousanne), in zeer moeilijke omstandigheden. Nicolas Jaboulet is de eerste om dat te beamen. 'Vooral de rechteroever maakt het ons erg lastig!', zegt de eigenaar van

Domaine les Alexandrines. Hij richtte het wijnbedrijf zo'n 12 jaar geleden op samen met Guillaume Sorrel en Alexandre Caso, alle drie komen uit roemruchte wijnfamilies. Het is haast onvoorstelbaar hoeveel wijngeschiedenis de mannen gezamenlijk vertegenwoordigen. Ze begonnen met 4 hectare wijngaard in Crozes-Hermitage en 4 in Saint-Joseph en wisten daar in de loop der jaren steeds een paar hectare aan toe te voegen – zo gaat dat hier; er is weinig te koop en wat je kunt kopen is vaak klein en ligt ver van de andere lapjes grond. Inmiddels heeft Guillaume zich uit het bedrijf teruggetrokken, hij nam het familiebedrijf over. Alexandre bestiert de

wijngaarden en Nicolas buigt zich over de bedrijfsvoering.

DYNAMISCHE REGIO

Terug naar de lastige rechteroever van het ruim 2000 jaar oude wijngedebied. Hier bevinden zich de wijngaarden van Saint-Joseph en die worden gekenmerkt door de steile hellingen en bodem van graniet. Nicolas vertelt dat er alleen syrah groeit. 'Het is erg zwaar om in deze wijngaarden te werken. Alles moet met de hand gebeuren. Dat kost veel tijd en geld', zegt hij. Aan de andere kant van de rivier bevinden zich onder meer de wijngaarden van Crozes-Hermitage. 'Dat terroir doet



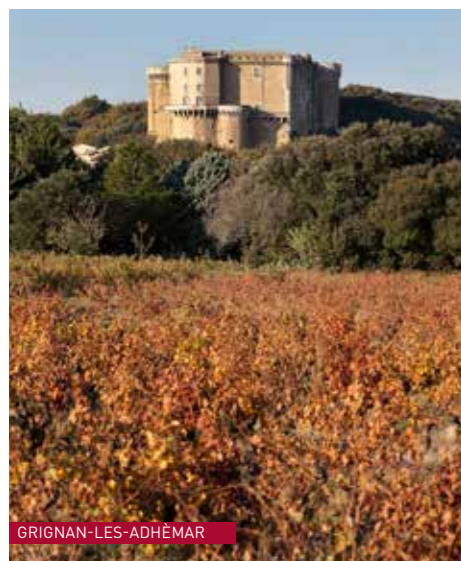
CROZES-HERMITAGE



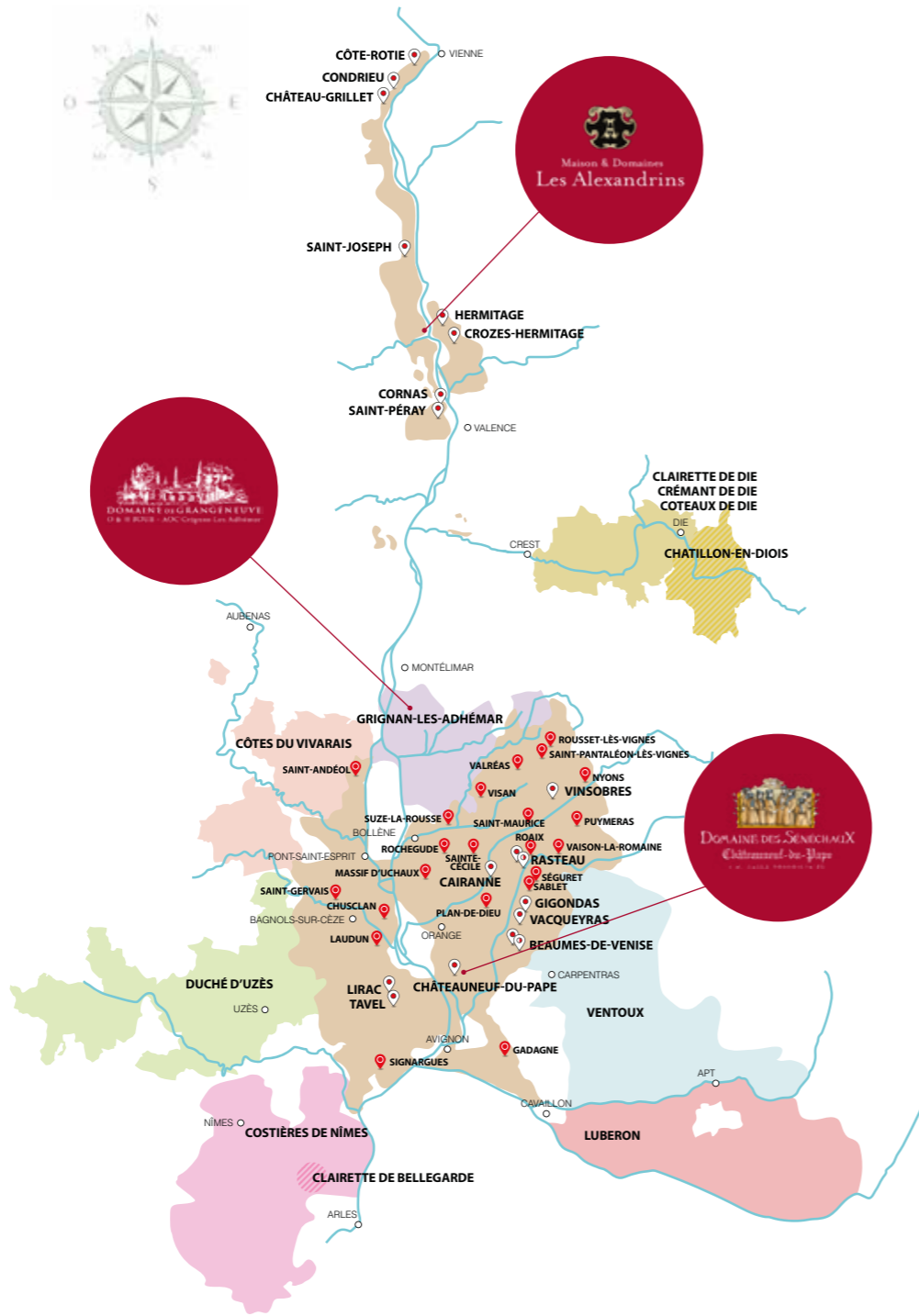
AVIGNON, HOOFDSTAD VAN CÔTES DU RHÔNE



VACQUEYRAS



GRIGNAN-LES-ADHÉMAR



- Productiegebied Côtes du Rhône
- AOP Clairette de Die en Diois Wijnen
- Gemengd gebied AOP Châtillon-en-Diois
- AOP Costières de Nîmes
- Gemengd gebied AOP Clairette de Bellegarde
- AOP Côtes du Vivarais
- AOP Duché d'Uzès
- AOP Grignan-les-Adhémar
- AOP Lubéron
- AOP Ventoux
- 📍 17 Crus Côtes du Rhône
- 📍 2 Natuurlijke zoete wijnen
- 📍 22 Côtes du Rhône-dorpen met geografische naam
- Hoofdsteden

‘Er zijn hier veel jonge wijnmakers, het is een dynamische regio’



VLNR: NICOLAS JABOULET, GUILLAUME SORREL en ALEXANDRE CASO



CROZES-HERMITAGE ROUGE

De trots van Nicolas, waarin naar zijn zeggen de filosofie van het domaine het best tot uiting komt. Het is een blend van verschillende percelen – een deel komt van die lastige granietbodem – die deels is gevinifieerd in betonnen tanks. Het is een fruitige en toegankelijke wijn die bij heel veel gerechten past. Tip van Nicolas: serveer hem bij een gerecht met veel peper, dat sluit mooi aan bij de peper in de wijn.



CORNAS

Kleine AOC, grootse wijn. Uitsluitend syrah is hier toegestaan, en die groeit bij Nicolas op een heuvel van verweerd graniet. Een sappige wijn, vol en rond, met een lange afdrank.

‘Deze wijnen dragen echt het stempel van de noordelijke Rhône’



LE CABANON VIOGNIER

Voor deze serie komt het fruit bij boeren vandaan met wie in de loop van de jaren een goede relatie is opgebouwd. Le Cabanon betekent letterlijk ‘tuinschuur’, zoals je ze in de Franse wijngaarden tegenkomt. De viognier-druiven zijn voor het grootste deel afkomstig van hooggelegen wijngaarden aan de westkant van de Rhône. Ze ondergaan een koude schilweking en worden vergist in RVS cuves. Deze wijn is heel aromatisch met witte bloemen, peer, perzik en limoen. De smaak is spannend en rijk, maar fris door de verfijnde zuren en met een mineralige afdrank.

erg aan dat van Châteauneuf-du-Pape denken, met de ronde keien die we van de beroemde zuidelijke appellation kennen’, legt Nicolas uit. ‘Het is er ook veel vlakker, waardoor we gebruik kunnen maken van technologie. Dat maakt het werken in de wijngaard makkelijker. Wel wordt het hier heel heet in de zomer! Daarom oogsten we altijd heel vroeg in de ochtend.’

De mannen maken wijn om van te genieten bij het eten, niet om in de kelder te leggen en over 25 jaar weer eens op te duiken. Wat Nicolas betreft is dat iets van vroeger. ‘Er is veel veranderd in de consumptie van rode wijnen. Zo’n 25 jaar geleden moest een goede wijn oud zijn, rijk en complex. Tegenwoordig drinken steeds meer mensen onze wijnen graag jong. Soms zelfs als aperitief. Ik kan me niet heugen dat mijn ouders en grootouders dat deden! Het heeft onder andere te maken met wat er nu op ons bord ligt. Geen romige sauzen meer, maar lichtere, vaak Aziatische gerechten. Natuurlijk respecteren we de stijl van de wijn, maar we passen ons ook aan de vraag aan.’

Wijnmakers in de hele Rhônestreek gaan mee met deze verjonging: overal wordt de wijn in grotere vaten gerijpt, die van lichter hout zijn. En ook wordt er weer heel veel in beton gerijpt. ‘Beton is echt terug van weggeweest’, zegt Nicolas. ‘Er zijn hier heel veel jonge wijnmakers en het is een erg dynamische regio’, besluit hij.

LE CABANON SYRAH

Op de markt gebracht als 100% Syrah om het simpel te houden, maar er zit 5% viognier in voor meer volume. De syrah voor deze wijn komt vooral van de vlakkere delen rondom de hellingen van Crozes-Hermitage. Wat een mooie dieprode wijn in de serie Le Cabanon. Met een verfijnde kruidigheid en aroma's van vooral bramen, vlierbessen en zwarte bessen. Subtiële aardse tonen en wat peper maken de wijn zeer geschikt om te serveren bij gevogelte, kalfs- of lamsvlees.

VAN SYRAH NAAR GRENACHE

Op naar het zuiden. Van Tain l'Hermitage, ten noorden van Valence, zakken we de rivier af naar Roussas, dat onder Montélimar ligt. Hier maakt de familie Bour haar wijnen. Wat kenmerkt nou de zuidelijke Rhône? Het is hier afgelopen met de steile hellingen en de granietbodems. Hoe meer je naar het zuiden afreist, des te breder en vlakker de hellingen en valleien worden. Ook de bodem is anders. In plaats van dat keiharde graniet zie je hier meer rivierafzettingen, zoals klei, zand, kalksteen en keien. Het klimaat is gematigder en de mistral blaast hier zijn koude wind door de wijngaarden. De belangrijkste rode druif is grenache noir, de meest aangeplante witte druiven zijn grenache blanc, bourboulenc, picpoul en clairette.

Domaine de Grangeneuve, dat Nathalie Bour samen met haar vader Henri bestiert, is nu net géén typisch voorbeeld van de zuidelijke Rhône. 'Onze wijnen zijn echt een kruising tussen noord en zuid. We gebruiken bijvoorbeeld vaak de druiven uit het noorden. Onze wijnen zijn misschien niet zo krachtig als die van de noorderburen, maar wel heel intens en vol', zegt Nathalie.

ENERGIEK EN TOEGEWIJD

'Onze wijnen zijn eigenlijk net als wij: gul, in balans en soms een beetje anders', vertelt Nathalie verder over het familiebedrijf. Het waren haar grootouders die het domaine oprichtten, halverwege de jaren 60. Ze hadden een groot wijnbedrijf in Algerije, maar



werden gedwongen het land te verlaten na de onafhankelijkheidsverklaring. Ze kwamen met niets en moesten helemaal opnieuw beginnen. Op een boerderij in Roussas, dus. Op de plek waar zich een eikenbos bevond plantten ze druiven aan en in 1974 was de eerste oogst een feit. Ze besloten hun wijnen *en direct* te verkopen, en dat is meteen een belangrijke les die Nathalie van haar opa leerde. 'Ik ben verantwoordelijk voor de verkoop en vind het belangrijk om meerdere verkoopkanalen te hebben. Een deel van onze wijn is bestemd voor de export, een deel voor Frankrijk en een deel verkopen we direct aan onze klanten', vertelt ze. Even later: 'Wist je dat we al zo'n 40 jaar met onze Nederlandse importeur samenwerken? Mijn oma, die het bedrijf runde toen opa overleed, was zeer energiek en toegewijd. Ze belde iedere vrijdag naar Nederland, hield altijd een vinger aan de pols.'

Nadat oma ziek werd nam haar vader Henri het roer over. Hij ging met dezelfde voortvarendheid als zijn moeder aan de slag. De eerste jaren had hij nodig om de oude schulden af te lossen, maar daarna kon hij al zijn kennis toepassen om er het moderne en succesvolle bedrijf van te maken dat het nu is. Zo plantte hij nieuwe wijngaarden aan, met voor het eerst ook witte druiven als viognier, roussanne, marsanne en grenache blanc.

WAAR VIND JE WATER?

Henri Bour is nog steeds de man van de grote investeringen en langetermijnprojecten. 'Een van de grootste uitdagingen van wijnmakers in onze streek is watermanagement,' vertelt Nathalie, 'want als het klimaat zich zo blijft ontwikkelen hebben we straks geen water meer. Mijn vader is op ons land op zoek gegaan naar water, hij heeft er zelfs muren voor afgebroken. En wat denk je? Gevonden! Op 198 meter diepte. Een groot geluk, helemaal als je bedenkt dat het inmiddels niet meer mag, zelf naar water boren.'

Nathalie heeft de toewijding van haar oma en de visie van haar vader om een voorbeeld aan te nemen. Wat geeft zij door aan de volgende generatie? 'Hoe je inspeelt op de wensen van de consument. Onze wijnen zijn flexibel als een zwart jurkje. Voor ieder gerecht en iedere gelegenheid is bij ons een wijn te vinden', zegt Nathalie. Om snel een kleine uitzondering te maken: 'Voor oesters moet je misschien toch ergens anders zijn.'



CROSTINI ALLA SPOLETINA

Het is weer tijd voor truffels! Maak er dit klassieke voorgerecht mee.

INGREDIËNTEN [voor 4 personen]

- 100 gram zwarte truffel
- 2 ansjovisfilets of ansjovispasta
- 1 teentje knoflook
- 20 gram boter
- ½ citroen
- olijfolie
- brood

BEREIDING

1. Borstel de zwarte truffels goed af om eventueel achtergebleven vuil te verwij-

deren. Spoel ze daarna onder stromend water. Droog de truffels af en rasp ze samen met het teentje knoflook.

2. Vermeng het mengsel van truffels en knoflook met de gesneden ansjovisfilets, boter en citroensap. Voeg twee scheutjes olijfolie toe. Roer dit tot het glad en romig is. Plaats de mengkom boven een pan met heet water om het mengsel warm te houden.

3. Verdeel het mengsel over de sneetjes geroosterd brood en serveer het gerecht direct.

Bron: agritaste.com



L'INSTANT ÉGOÏSTE

'Dit is dé wijn voor als je een slechte dag hebt en even een moment voor jezelf nodig hebt, een *instant égoïste*', legt Nathalie uit. Gemaakt van vermentino, een van de druivensoorten die haar vader met het oog op de toekomst in de Rhône heeft aangeplant. Rijp geel fruit in combinatie met grapefruit en pomelo.



LES DAMES BLANCHES DU SUD

Nathalie en haar team vergelijken hun druiven graag met persoonlijkheden. De 'witte dames' in deze wijn zijn viognier, grenache blanc, roussanne en marsanne en ze brengen allemaal hun eigen karakteristieken in. Vier dames in een fles levert een krachtig geheel op, met abrikoos, perzik en jasmijn in de smaak.



ESPRIT DE GRENACHE

Van 70 jaar oude stokken komt deze elegante en vlezige wijn, die naast grenache trouwens ook 20% syrah bevat.



L'INITIALE H

'Dit is de eerste blend die mijn grootouders maakten. De letter H verwijst naar mijn opa en vader, die allebei Henri heten', vertelt Nathalie over deze soepele en expressieve wijn. De blend bestaat uit grenache (65%) en syrah (35%) en heeft aroma's van veel rood fruit.



VIEILLES VIGNES

Wederom grenache en syrah, maar nu van oude stokken. De druiven worden niet geïrrigeerd en dat zorgt ervoor dat iedere jaargang anders uitpakt, ook al blijft de blend hetzelfde. De kruidige wijn heeft zwoele tonen van rood fruit en wat zoethout. Nathalie drinkt 'm bij rood vlees en maigret de canard.



TERRE D'EPICES

Opnieuw een blend met syrah en grenache, in een 50-50 verhouding dit keer. Deze wordt deels in Frans eikenhout gerijpt en dat proef je. De wijn is vol en krachtig, rijk en zacht. Met braam en zwarte bes en – de naam geeft het al weg – kruiden. Nathalie tipt er gerookte aubergine bij...

COQ AU VIN

INGREDIËNTEN [voor 6 personen]

- Hele kip van ongeveer 1,5 kilo in stukken
- 50 gram spekjes
- 1 ui, in ringen
- 150 gram winterpeen, in plakjes
- 3 stengels bleekselderij, in blokjes
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes peterselie
- 2 el bloem
- 500 ml goede rode wijn
- 500 ml kippenbouillon
- zonnebloemolie
- peper en zout

BEREIDING

1. Spoel de stukken kip af en dep goed droog. Bestrooi de kip met peper en zout.
2. Verhit een grote braadpan en bak de spekjes goudbruin en knapperig. Haal daarna de spekjes uit de pan met een schuimspaan en houd ze apart.

3. Laat het spekvet in de pan zitten en verhit de pan opnieuw. Leg de stukken kip naast elkaar erin met de huid naar beneden. Braad de stukken aan, draai ze af en toe om. Haal de kip uit de pan en leg deze apart.
4. Bak in hetzelfde vet (eventueel met wat extra zonnebloemolie) de uienringen rustig zacht. Voeg de winterpeen, bleekselderij, tijm en rozemarijn toe en laat 5 minuten meebakken. Doe bloem erbij en laat dit 3 minuten garen. Blus af met de rode wijn en kippenbouillon. Breng het geheel aan de kook, draai het dan lager en doe de kip erbij.

5. Laat het geheel zo'n 1,5 uur garen, tot de kip zacht is en de saus ingedikt. Breng op smaak met peper, zout en grof gehakte peterselie.

Bron: Miljuschka.nl

UNIEK TERROIR

Wat maakt dat de wijnen uit dit kleine wijngedebied zo bijzonder zijn? Het draait (bijna) allemaal om het terroir. De bodems van Châteauneuf-du-Pape zijn ontstaan in de loop van miljoenen jaren. Versimpeld weergegeven: waar nu de wijngaarden liggen was eerst een ondiepe oerzee. Die trok zich terug, maar liet sedimentair gesteente achter.

Daarna werden de Alpen gevormd. Na vier ijstijden volgde een warme periode, die de gletsjers deed smelten. Tonnen stenen en kwartsiet rolden de bergen af en vonden vele kilometers verder – glad en rond geslepen door alle beproevingen – hun eindbestemming. De kiezelstenen, 'galets roulés', bedekken een groot deel van de wijngaarden in Châteauneuf-du-Pape en ze hebben een belangrijke functie.

Overdag slaan ze warmte op, die 's nachts aan de druiven wordt afgegeven. Zo kunnen ze nog even doorrijpen. Bovendien houden ze water vast. Een must in dit deel van Frankrijk, waar de zomer lang, heet en droog is. Toch wordt het geen broerig geheel; daar zorgt de mistral wel voor!

Onder de kiezels heeft Châteauneuf-du-Pape een enorme verscheidenheid aan bodems. In het westen van het wijngedebied vind je veel kalksteen, op de plateaus zand en kleigrond met grote keien. In het noorden overwegend zand, klei en kalksteen. In het oosten is de bodem minder steenrijk maar zanderig met mergel, en in het lager gelegen zuidelijke deel vind je een mix van zand en kleigrond. De wijngaarden van Domaine des Sénéchaux hebben als gemeenschappelijke noemer een kleibasis, waardoor de druiven relatief weinig waterstress ervaren.

INZOOMEN OP DE RHÔNE

SCHOOLVOORBEELD

Tijd om verder af te zakken, naar Châteauneuf-du-Pape. Het beroemde wijnstadje ligt tussen Orange en Avignon en hier bevindt zich Domaine des Sénéchaux. Eigenaar Jean-Charles Cazes is zeker geen onbekende in de wijnwereld. Zijn familie maakt sinds jaar en dag wijn, maar dan Bordeaux! De in Bordeaux geboren en getogen Jean-Charles liet echter in 2006 zijn oog vallen op het domaine in Châteauneuf-du-Pape. Wat trok hem aan? 'Ik was altijd al een liefhebber van de wijnen uit dit gebied', zegt Jean-Charles. 'Toen het domaine op de markt kwam, zag ik mijn kans schoon. Ik had geluk: het was hartje zomer en daardoor waren er geen andere kapers op de kust.' Extra gelukkig voor hem had het wijnbedrijf drie relatief grote percelen, samen goed voor bijna 23 hectare. En dat in een streek waar de wijngaarden meestal bijzonder klein zijn!



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

Wit uit Châteauneuf-du-Pape is een relatieve zeldzaamheid; slechts 1 op de 16 flessen uit de streek is wit. Maar dan heb je wel wat. Die van Domaine des Sénéchaux heeft een geweldige persoonlijkheid, volgens Jean-Charles. 'Hij is fris en mineraal met bloemig aroma's en direct na botteling al zeer aangenaam, maar kan ook goed ouderen. Na een jaar of tien gaat hij dan zijn tweede leven in. Het is beslist een gastronomische wijn, die het geweldig doet bij vis in een botersaus. Maar ook gevogelte en uiteraard een trits aan kazen matchen fantastisch met deze wijn.'

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Grenache, syrah, mourvèdre en cinsault-vaccarèse zorgen samen voor een mond vol kersen, frambozen, viooltjes en drop. Nu al zo mooi, maar volgens Jean-Charles wordt de wijn er in de loop der jaren alleen maar eleganter op. Hij kiest zelf voor een klassieke lièvre à la royale of coq au vin bij deze wijn, anders geroosterde lamskoteletjes met Provençaalse kruiden.



Er is een wereld van verschil tussen de wijnen van Bordeaux en die van deze kleine appellation in de zuidelijke Rhône. De druiven bijvoorbeeld. 60 procent van de aanplant van Domaine des Sénéchaux bestaat uit grenache, heel anders dan de cabernet sauvignon die aan de basis van de Bordeauxblends ligt. Geen probleem, want Jean-Charles bleef werken met wijnmaker Bernard Tranchecoste en andere medewerkers die al zo lang de wijnen van dit domaine maakten. 'Natuurlijk veranderde er wel iets. Zo renoveerden we enkele wijngaarden, hebben de blend wat aangepast en deden aanpassingen in het rijpingsproces. We hebben de boel wat gefinetuned', licht hij toe.

JONGE, FRUITIGE STIJL

Wat uiteraard niet veranderde was het terroir. Wat maakt dat van Domaine des Sénéchaux nu zo bijzonder? 'Ons terroir is het schoolvoorbeeld van het terroir van Châteauneuf-du-Pape, met de galets roulés, grote gladde kiezelstenen, die zo belangrijk voor de druiven zijn. Ze zorgen voor een goede waterafvoer en slaan warmte op, die ze 's nachts weer afgeven. Onder de keien ligt klei, dat de bodem vochtig houdt. Onze oude stokken, sommige wel meer dan 80 jaar, hebben diepe wortels die zich voeden met het diepliggende vocht in de kleilaag', legt Jean-Charles uit. Het gevolg? Krachtige, complexe en zeer aromatische wijnen die heel goed kunnen ouderen. Jean-Charles: 'Jonge Bordeauxwijnen kunnen wat stroef zijn, die van Châteauneuf-du-Pape zijn een paar jaar na botteling al heel toegankelijk. De eerste 10 jaar zijn de wijnen nog jong en fruitig, daarna worden ze complexer. Die jonge, fruitige stijl is erg in ontwikkeling, maar zelf prefereer ik de rijpere stijl. Niks mis mee, voor allebei is wat te zeggen!'

‘Elke generatie Gaja is
bijzonder eigenzinnig!’



VLNR: GAIA, GIOVANNI EN ROSSANA GAJA
IN DE NIEUWE KELDER IN ALTO LANGHE

Al het goede komt in drieën

Het belooft een bloedhete dag te worden, maar daar raak je aan gewend. Dat geldt voor Gaia, Rossana en Giovanni zelf, maar ook voor hun druiven, die er volgens oudste zus Gaia ondanks de hitte in Italië prachtig bijstaan. Ze hebben een ongekend vermogen om zich aan te passen aan nieuwe omstandigheden, net als de familie Gaja zelf.

tekst, Renée Salome



GIOVANNI GAJA (1ste GENERATIE)



ANGELO GAJA (2de GENERATIE)



CLOTILDE REY (2de GENERATIE)



GIOVANNI GAJA (3de GENERATIE)

De beroemde wijnfamilie uit de historische, heuvelachtige landstreek Langhe in Piemonte maakte van hun pioniersgeest, eeuwige optimisme en geloof in zichzelf en de druiven haar handelsmerk. De vijfde generatie zorgt er nu voor dat we uitzonderlijk mooie wijnen kunnen blijven drinken. Gedrieën zijn ze verantwoordelijk voor het erfgoed van hun vader Angelo Gaja en van de generaties daarvoor die Barbaresco groot maakten.

‘Omne trium perfectum’, zeiden de oude Romeinen. Al het goede komt in drieën.

Op welke manier is dit gezegde van toepassing op jullie triumviraat?

Gaia: ‘Niet alleen wij zijn met zijn drieën, ook wijn bestaat uit drie elementen: het land, de druif en de mens. De elementen moeten in balans zijn om tot een grootse wijn te komen. Dat geldt ook voor ons: wij werken ook heel harmonieus samen. Een driedimensionale kijk op het wijnbedrijf is een grote rijkdom. Ieder brengt daarbij zichzelf mee. Giovanni is heel positief ingesteld, geduldig en behulpzaam. Rosanna is serieus en bedachtzaam. Ze denkt altijd goed na voor ze iets doet en bekijkt de dingen van alle kanten. Ikzelf ben temperamentvol en vastberaden. Ik ga altijd recht op mijn doel af. We vullen elkaar heel goed aan.’

Wie is verantwoordelijk voor wat binnen jullie driemanschap?

Giovanni: ‘We zijn in de eerste plaats familie, daarbinnen doen we de dingen samen. Ook in ons werk hebben we de taken niet verdeeld. Dat gezegd hebbende, komt het natuurlijk voor dat de nadruk ligt op bepaalde werkzaamheden. Zo houden Gaia en ik ons meer bezig met de export naar het buitenland. 85 procent van onze wijnen gaat de grens over, dit kost dus veel tijd. We zijn hiervoor vaak op reis. Rossana houdt zich meer bezig met de binnenlandse markt en specifieke aspecten van de wijnproductie. Waar we alle drie heel veel tijd aan besteden, is het proeven. Hiervoor zijn we wekelijks te vinden bij een van onze wijnbedrijven.’

Gaja Barbaresco 2020 is onlangs gelanceerd.

Wat valt op aan deze jaargang?

Giovanni: 'Dit is echt een klassieke expressie van waar Barbaresco bekend om staat. In deze jaargang komt de finesse van de druif nebbiolo prachtig uit de verf. Hij is loepzuiver, elegant, zeer aromatisch, barst van het fruit, heeft soepele tannines en is heel mooi in balans.'

De driehoek is de meest stabiele geometrische vorm.

Hoe houden jullie 'm sterk?

Giovanni: 'Ik houd van deze vorm, die zeker op ons van toepassing is! Aan de basis van onze driehoek ligt vertrouwen en respect en bovenaan vind je onderlinge overeenstemming. Ze zijn alle drie even belangrijk. Maar ook de relatie met onze vader houdt ons sterk. Hij is nog steeds voor 100 procent betrokken bij Gaja. Met zijn 60 jaar ervaring gidst hij ons door het wijnbedrijf. En hij heeft een leeftijd bereikt waarop hij er meer dan ooit van lijkt te genieten!'

Laten we even teruggaan in de tijd. Wat zijn de verdiensten geweest van de generaties voor jullie?

Rossana: 'De geschiedenis van ons wijnhuis begon in het dorp Barbaresco in 1859 met oprichter Giovanni Gaja. Hij had een restaurant, genaamd 'L'Osteria del Vapore', en een kleine wijngaard met nebbiolo. Hier produceerde hij een beperkte hoeveelheid flessen die vervolgens in het restaurant werden verkocht. Tegen het begin van 1900 nam de vraag naar de wijnen toe en besloot hij het restaurant te sluiten om zich uitsluitend te richten op de productie van wijn. De tweede generatie was die van Angelo Gaja en Clotilde Rey, de grootmoeder van onze vader, die haar man steunde bij het beheren van het wijnhuis. Zij was het die de richting aangaf die het wijnhuis op zou gaan, want ze voedde haar zoon en kleinzoon op met de cultuur van vakmanschap.'

Wie droegen verder bij aan het Gaja dat we vandaag de dag kennen?

Rossana: 'Onze grootvader, Giovanni Gaja, besloot zich te concentreren op Barbaresco, een wijn en een *denominazione* waarin hij zijn hele leven geloofde. Hij verbeterde het wijngaardbeheer op allerlei punten, lang voordat het bij wet bepaald werd. In 1937 schreef hij de naam GAJA in hoofdletters op het label, waarmee hij voor het eerst de aandacht naar de producent verlegde. Ook was hij bereid een mindere jaargang op te offeren om de kwaliteit van de wijnen te beschermen. Daar stond tegenover dat hij een zeer goede jaargang van zijn Barbaresco uitbracht tegen een prijs die nog hoger was dan die van Barolo!'

En toen kwam jullie vader Angelo erbij.

Rossana: 'Dat was in 1961. Onze vader maakte de keuze om alleen wijn te produceren van de eigen wijngaarden, en om alle productiefasen intensief te volgen, te beginnen met de wijngaard. Hij vestigde zich met de productie van Barbaresco, maar in een wijnbouwgebied dat bekendstaat om de productie van grote rode wijnen, koos hij er ook voor om lang rijpende witte wijnen te produceren van internationale variëteiten zoals chardonnay en sauvignon blanc. In 1994 kocht hij de wijnmakerij Pieve Santa Restituta in Montalcino en in 1996 werd Ca'Marcanda opgericht in Bolgheri, beide liggen in Toscane. Zoals je ziet is elke generatie bijzonder eigenzinnig geweest!'



SITO MORESCO WIJNGAARD

GAJA ROSSJ-BASS

Deze blend van chardonnay en sauvignon blanc is vernoemd naar Rossana, de middelste van het trio. Zeer elegante en geparfumeerde wijn – citrusfruit, honing, bloemen – met verfijnde zuren. Bij visgerechten en gevogelte.

GAJA SITO MORESCO

Blend van nebbiolo, barbera en merlot. Vol en rond, met aroma's van viooltjes, aardbei, kers en pruim en een tikje saffraan. Complex en met een lange afdronk. Bij rijke vleesgerechten en rijpe kazen.

GAJA BARBARESCO

Dé wijn van het iconische huis, van nebbiolo die in 14 verschillende wijngaarden groeit en evenzoveel keer apart gevinifieerd wordt en rijpt. Zeer uitgebalanceerd en complex, met pruim, rijpe bes, beetje drop, houttonen en een fijne zuurgraad. Bij vleesgerechten en gerijpte kazen.



CA'MARCANDA

CA'MARCANDA VISTAMARE

Eigenzinnige en complexe wijn met de frisse en kruidige tonen van vermentino, de complexiteit en rondheid van viognier en het bloemige van fiano, die ook een tikkeltje balsamico toevoegt aan de blend. Bij (gebakken) vis en gevogelte.

CA'MARCANDA CAMARCANDA

In 1996 kocht Angelo Gaja Ca'Marcanda om lekker te kunnen experimenteren met internationale druivenvariëteiten. Hier werden zijn Super Tuscans geboren. Zoals het vlaggenschip Camarcanda, gemaakt van cabernet sauvignon en cabernet franc. Een krachtige wijn met stevige tannines en aroma's van rood fruit en kruiden, die met het klimmen der jaren steeds geraffineerder wordt. Bij wildzwijn en ribeye.

CA'MARCANDA MAGARI

De blend van cabernet franc, cabernet sauvignon en petit verdot is complex, floraal en elegant, met zwart fruit, rozen, eucalyptus, groene peper en rode sinaasappel. Bij gerechten met lamsvlees of rood vlees van de barbecue.

CA'MARCANDA PROMIS

Globetrotters merlot en syrah zijn geblend met de autochtone druif sangiovese. Dat levert een wijn op die rijp, romig en zacht is, vol zoet, zwart fruit, warme kruiden en subtiele vanilletonen. Bij pastagerechten en kruidige vleesgerechten.



BOLGHERI BOULEVARD: 'IL VIALE DEI CIPRESSI'



PIEVE SANTA RESTITUTA

PIEVE SANTA RESTITUTA BRUNELLO DI MONTALCINO

Pieve Santa Restituta in Toscane is het landgoed dat Angelo Gaja in 1994 kocht en waar hij wijn van sangiovese ging maken. Elegante Brunello, mondvlullend, rijp en met zwoele tannines. Kers, pruim, tijm en rozemarijn. Bij vleesgerechten en gerijpte kazen.



‘Waar we alle drie wekelijks veel tijd aan besteden, is het proeven’

Waarom die uitbreiding naar Toscane en meer recent ook naar Sicilië?

Rossana: 'In Piemonte zijn we gewend om monocépages te drinken en nebbiolo is de koning. Met slechts één variëteit kan men de elegantie van het terroir beter uitdrukken, is hier de stelregel. Nadat onze vader cabernet sauvignon in Piemonte aanplante en in 1978 van deze druif de wijn Darmagi creëerde, wilde hij ontdekken hoe cabernet sauvignon en merlot zich dicht bij de zee zouden ontwikkelen. Dat deed hij in Bolgheri. Hier geven cabernet sauvignon en cabernet franc uitstekende resultaten, maar de 20 jaar van wijngoed Ca'Marcanda zijn vol experimenten, onderzoek, studie en opofferingen geweest.'

'De investering op de Etna in Sicilië, in samenwerking met Alberto Graci, is een project in wording. We besloten om land te kopen op de zuidwestelijke helling van de Etna, een gebied dat minder wordt verkend voor wijnbouw. Hier zullen we voornamelijk witte wijnen gaan maken van lokale druiven. Het zal tijd kosten, want veel van de wijnstokken zijn nog jong. Maar dit jaar vinifiëren we de eerste oogst in onze nieuwe wijnmakerij. Op de Etna kunnen elegante wijnen worden geproduceerd, met een slanke body, die in staat zijn om het unieke karakter van het gebied te weerspiegelen.'

Vertel eens wat meer over deze IDDA-wijn?

Giovanni: 'De rode is gemaakt van nerello mascalese, een variëteit met een onbekende oorsprong, die op een geweldige manier het karakter van de vulkaan weerspiegelt. Je proeft mineraliteit en rokerigheid in de wijnen van de flanken van de Etna. De witte wijn is gemaakt van het lokale ras carricante, dat veel zuur bevat. We hebben de druiven op verschillende plekken aangeplant, om verschillende expressies te bemachtigen. Deze wijn kan ook mooi ouderen en krijgt dan petroleumaroma's, net als bij Riesling. Het is zo ontzettend spannend om wijnen te maken op de Etna!'

IDDA SICILIA BIANCO

Carricante is een echte Etna-druif, die door de Gaja's op verschillende bodems en hoogten is aangeplant, om zo te ontdekken wat de mogelijkheden zijn van deze Siciliaanse afstameling. De ligging op de vulkaan staat in elk geval garant voor mineraliteit. Daarnaast heeft de wijn smaken van gele pruim en ananas, tonen van tomatenbladeren, salie, cantaloupe en kweepeer, hints van honing en hooi en een vleugje gist. Combineer hem met pasta met zeevruchten.

IDDA ETNA ROSSO

De Gaja's zijn enorm gefascineerd door de mogelijkheden op een van de actiefste vulkanen ter wereld, in een wijngebied dat nog maar nauwelijks in kaart is gebracht: de zuidelijke Etna. De nerello mascalese-druiven in de Etna Rosso groeien op 700 à 800 meter hoogte, waar ze profiteren van de koele berglucht en koude wind. De wijn is rijp en sappig met rode bessen en rode kersen en specerijen als kruidnagel en jeneverbes. Fris en zijdezacht met rijpe tannines. Bij van alles uit de Italiaanse keuken en harde kazen.



VLNR: GIOVANNI, GAIA EN ROSSANA GAJA, ALBERTO EN ELENA GRACI



OOGST VAN DE WITTE DRUIVEN



ETNA WIJNGAARD



Wat hebben jullie van je vader geleerd?

Giovanni: 'Mijn vader staat altijd achter zijn eigen beslissingen. Hij heeft ook ons geleerd om ons eigen pad te volgen en te geloven in onszelf en de toekomst.' Gaia: 'Angelo herinnert ons er elke dag aan niet bang te zijn om stappen te zetten. Hij kijkt altijd vooruit, ziet nieuwe mogelijkheden, en gaat dan vol optimisme aan de slag om die werkelijkheid te maken. Daarbij vergeet hij nooit waar hij vandaan komt.' Rossana: 'Mijn vader cultiveert de filosofie van de twijfel. Wat hem betreft is er altijd ruimte voor verbetering in onze manier van werken. We zullen nooit zelfgenoegzaam worden.'

En wat leren toekomstige generaties van jullie?

Gaia: 'Dat vind ik een moeilijke vraag. Ik denk dat het juist belangrijk is om altijd bescheiden te blijven en ik hoop dat dit ook de houding is die ons definieert. Hopelijk zal men ons blijven herinneren vanwege onze pioniersgeest en de manier waarop wij onze leefomgeving op alle fronten proberen te verbeteren.'

Waar werken jullie dan aan om de toekomst van Gaja veilig te stellen?

Rossana: 'Wij drieën kwamen bij het bedrijf in de jaren van de klimaatverandering. Die heeft nieuwe uitdagingen voor wijnboeren meegebracht om de wijnstokken te beschermen, en tegelijkertijd het klimaat. We hebben bijvoorbeeld bijenkorven geïntroduceerd, omdat bijen ons helpen de gezondheid van de wijngaarden in stand te houden. Ook hebben we meer dan 250 cipressen geplant om de aanwezigheid van kleine vogels aan te moedigen, die ons helpen om schadelijke insecten te weren. In plaats van pesticiden gebruiken we bovendien de methode van 'seksuele verwarring' (het vrijlaten van de geur van hormonen van het vrouwtje voorkomt de paring tussen schadelijke wijnstokmotten, red).'

'Ons werk stopt niet met de oogst. In de herfstmaanden zaaien we verschillende gewassen en bloemen; in het voorjaar worden de heuvels van de Langhe een mozaïek van kleur met de gele mosterdbloemen, het blauw van phacelia en het wit van mierikswortel. Elk gewas heeft een andere functie: het trekt insecten aan voor de bestuiving, het zuivert de bodem, het verhoogt de hoeveelheid stikstof in de bodem of de hoeveelheid organisch materiaal. We produceren onze eigen compost en verspreiden deze in onze wijngaarden om een energie-injectie te geven.'

Hoe weet je welke praktijken de natuur helpen?

Rossana: 'We werken samen met externe consultants, zoals entomologen die ons nieuwe manieren leren om plagen te bestrijden. En we werken samen met genetici om onze druivenselectie in de oudste wijngaarden te verbeteren. We zijn er sterk van overtuigd dat wijnstokken zich kunnen aanpassen aan de gevolgen van de klimaatverandering en veerkrachtiger kunnen worden.'



CONTEISA WIJNGAARD



BIJENKOREN BIJ SORÌ TILDIN WIJNGAARD



BUTTERFLY DAY 2022



Gerijpte Reserva's uit het Iberisch schiereiland

Je ziet de term 'Reserva' regelmatig op een wijnetiket staan, maar wat betekent het precies? Vroeger werd wijn meestal jong verkocht, wijnmakers reserveerden echter een deel van de mooiste wijnen uit de beste wijnjaren met de intentie om ze later te verkopen. Deze wijnen rijpten langer in eikenhouten vaten of op fles. Tegenwoordig moeten zogenaamde Reserva's uit Europa aan strenge voorwaarden voldoen om deze naam te mogen dragen. Zoals het gebruik van rijpere druiven van goede kwaliteit met een hoger alcoholpercentage en een minimumaantal jaren rijping. Onderstaande Reserva's uit Spanje en Portugal zullen beslist ook jouw eisen inwilligen.

tekst, Mark van Es

RAMÓN ROQUETA

RESERVA TEMPRANILLO & CABERNET SAUVIGNON

Harmonieuze wijn van tempranillo en cabernet sauvignon met 12 maanden hout- en 24 maanden flesrijping. Cabernet zorgt voor stevigheid, tempranillo voor rondheid en samen zorgen ze voor een verleidelijke smaak van rijp rood fruit, kruiden en vanille. Mooie begeleider van geroosterd vlees, stoofpotten of hardere kaassoorten.

EL PERDIGUERO

RESERVA

Intens aromatische rode wijn van gemiddeld 50 jaar oude stokken tempranillo die 18 maanden rijpt op eikenhout en 18 maanden op fles. Krachtige smaak van rijp rood fruit, kokos, chocolade en vanille. Ideale begeleider van rood vlees, wild en harde kazen.

BARÓN DE LEY

RESERVA TRES VIÑAS

Complexe, aromatische wijn van viura, malvasia en garnacha blanca die individueel 12 maanden rijpen op Amerikaans eikenhout. De blend rijpt 1 jaar op fles en dit geeft een levendige smaak van geel fruit, limoen, kweeper, amandelen en kruiden. Heerlijk bij witvis in roomsaus, gevogelte en kalfsvlees.

BARÓN DE LEY

RESERVA

Romige wijn met satijnzachte structuur en aangename, rijpe tannines. Gemaakt van tempranillo, graciano en matorana. De 20 maanden houtrijping en 24 maanden flesrijping zorgen voor een verleidelijk aroma van rijp rood fruit, kokos, kruiden en vanille. Fantastisch met (lams)vlees en pikante harde kazen.

FINCA MUSEUM

RESERVA

Dieprode kerskleur van 50 jaar oude stokken tempranillo uit Cigales. De wijn rijpt 22 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten. Verleidelijke smaak van rood fruit, aalbessen, zoethout en toast. De lange afdronk combineert goed met wild, rood- en kalfsvlees.

CASA SANTOS LIMA

COLOSSAL RESERVA BRANCO

De inheemse Portugese arinto-druif in combinatie met chardonnay geeft fris- en fruitigheid met mooie structuur. Dit komt door de 6 maanden rijping sur lie, gevolgd door de rijping op gebruikte vaten. Rijke smaak van papaja, grapefruit, appel, kruisbes en vanille. Mooie begeleider van schelpdieren, vis of varkensvlees.

CASA SANTOS LIMA

COLOSSAL GRANDE RESERVA TINTO

Krachtig en inderdaad kolossaal, deze heerlijke blend van touriga nacional, tinta roriz, syrah en alicante bouschet. Na een lange rijping op Frans en Amerikaans eikenhout geeft dit een verleidelijke smaak van rijp roodfruit, zoete specerijen, cacao en cederhout. Heerlijk bij gerechten van rund- en kalfsvlees.

CABRIZ

BRANCO ENCRUZADO RESERVA

Originele wijn van de inheemse druif encruzado, die deels in rvs vergist, deels in Frans eikenhout en deels in gebruikt hout. Aroma's van limoen en citroen met lichte tonen van hazelnoten en tropisch fruit. Serveer hem bij gebakken vis, gegrild of geroosterd wit vlees, pasta en zachte kazen.

CABRIZ

TINTO RESERVA

Fascinerende wijn van touriga nacional, alfrocheiro, jaen, rufete, tinta roriz en tinta cão, die na de houtrijping een complexe maar elegante smaak van rijp roodfruit en kruidigheid geeft. De rijpe tannines en zachte houttonen combineren mooi met lamsvlees en stoofpotten.



De bubbel in de fles

Over geen ander wijntype wordt zoveel gesproken als over bubbels. Ook wij overspoelen je graag met feiten en weetjes, die je zelf ook weer kunt verspreiden tijdens het drinken van een glas van de magische drank. Tijdens de jaarwisseling en bij alle andere feestelijke momenten.

Word je zelf ook een beetje het bruisende middelpunt.

tekst, Marjolein Schuman / foto's ©wikipedia.org, ©wikimedia.org, ©cava.wine.es, ©alsacewijnen.nl

'De geest in de fles', zo heet het sprookje van de gebroeders Grimm dat spannend begint – met een grote geest die voor straf onder de kurk is opgesloten – maar een happy end heeft. Dit verhaal eindigt ook met een knal: de bubbel in de fles bevrijdt zich en brengt de fijnste aroma's mee in het glas wijn. In de vorige eeuw diende champagne vooral als aperitief om de tong voor te bereiden en lichaam en geest te ontspannen.

Inmiddels worden champagne en zijn soortgenoten gezien als geweldig gastronomisch inzetbaar omdat de basiswijnen rijk zijn, maar de bubbels maken ze licht verteerbaar. Chef-koks in restaurants over de hele wereld jubelen over hun assortiment champagne op de wijnkaart, aangevuld met cava uit Spanje, vonkelwijn uit Zuid-Afrika en crémants uit Franssprekende gebieden, zoals crémant de Luxembourg.

LICHTZINNIG GEDRAG

Wist je dat champagne in de vorige eeuw ook in verband werd gebracht met frivoliteit? De puriteinse regering in Engeland hief zelfs een extra belasting op de in haar ogen verdorven drank. De flessen prik zouden in cafés worden aangeboden aan fabrieksmeisjes om die te verleiden tot lichtzinnig gedrag. Gelukkig overheerst nu het feestelijke gevoel bij bubbels. Engeland is zelfs eigen *sparkling wine* gaan produceren. Het kalkrijke landschap in het zuiden blijkt heel geschikt voor de teelt van de champagnedruiven pinot noir, pinot meunier en chardonnay.

gistingsproces van de druiven voltooid is, kan het koolzuurgas niet ontsnappen totdat de fles geopend wordt. De man aan wie deze ontdekking wordt toegeschreven was Dom Pérignon. Een monnik die op zijn dertigste aankwam in de abdij van Hautvillers, vlakbij Reims in de wijnstreek Champagne, en daar de laatste 47 jaar van zijn leven (dat tot 1715 duurde) als keldermeester heeft gewerkt. 'Kom gauw, ik proef de sterren', zou hij op zeker moment uitgeroepen hebben.



reuk- en smaakzintuig zou hebben, is inmiddels ontkracht door wetenschappelijk onderzoek. Of hij het was die als eerste *liqueur de tirage* aan de wijn toevoegde, een dosis suiker om doelbewust een mousse te creëren door een tweede gisting op fles, of een latere collega-monnik, is niet

helemaal duidelijk. Zeker is dat Pérignon met zijn experimenten in de wijnkelder van de abdij van groot belang is geweest voor de ontwikkeling van de *méthode champenoise*. En die is het referentiekader voor mousserende wijn uit wijnstreken wereldwijd.

TWEE METHODES

Bovengenoemde gastronomische wijnen worden gemaakt volgens de *méthode traditionnelle* of *méthode champenoise*, met een tweede gisting van de wijn op fles waarin de bubbels ontstaan. Dan is er nog prosecco uit Italië, die anders wordt gemaakt dan champagne: met de *méthode charmat*. Omdat de tweede gisting plaatsvindt in een gesloten roestvrijstalen tank wordt ook de term tankmethode gebruikt. De wijn wordt gebotteld met de mousse. Het was opnieuw een Fransman (Eugène Charmat) die dit in 1910 uitvond, maar omdat ook de Italianen chauvinisme niet vreemd is, zeggen ze zelf graag *metodo Italiano*. Of *metodo Martinotti*, naar de man die deze manier van produceren op industriële schaal mogelijk maakte. Sekt in Duitsland wordt ook vaak zo gemaakt. De derde methode is om net als bij koolzuurhoudende frisdrank de bubbels in de wijn te spuiten. Die zijn dan wel een stuk agressiever en verdwijnen ook weer snel uit het glas.



GEVANGEN ONDER DE KURK

De Fransen hebben in liederen en beeldhouwwerken Pérignon altijd vereerd als de man die de bubbels in de champagne maakte. Dat is natuurlijk niet waar, want de natuur liet ze ontstaan.

Maar hij vond wel een manier om ze erin te houden: door een stevig vastgemaakte kurk te gebruiken zodat het gas dat zich ontwikkelde niet kon vervliegen. Tot die tijd werden de flessen afgesloten met houten stoppen en met vlasvezels waar olijfolie op werd gedruppeld om de zuurstof weg te houden van de wijn. Ook haalde hij veel sterkere flessen uit het buitenland die niet explodeerden onder de druk - vooral uit Engeland waar men de wijn graag dronk.

SUIKER ALS OPPEPPER

Dom Pérignon wordt ook geroemd om zijn kunst van het mengen van wijnen van verschillende wijngaarden en druivenrassen, om een perfecte *assemblage* te krijgen die ieder jaar hetzelfde smaakt – want dat is waarmee champagnehuizen zich identificeren. De mythe dat de benedictijner monnik blind zou zijn en daardoor een verbeterd

SPONTANE TWEEDE GISTING

Hoewel Dom Pérignon wordt beschouwd als de uitvinder van champagne, suggereren oude referenties dat er lang voor zijn tijd al sprake was van schuimwijn. Het kan ook haast niet anders als je bedenkt dat wijn spontaan (opnieuw) kan gaan gisten en bubbels tevoorschijn kunnen komen. Zo werd in het Zuid-Franse Saint-Hilaire dans l'Aude al in de 16^e eeuw mousserende wijn gemaakt: Blanquette de Limoux.



Best veel ook, maar het was toch vooral het resultaat van toeval. Wijnproducenten konden

toen nog niet helemaal de geheimen van het gistingsproces doorgronden. Vooral het fenomeen dat wij melkzuurgisting noemen of malolactische fermentatie bleef lang onbekend. Evident is de eerste alcoholische

vergisting: de omzetting van de druiven-suikers in alcohol. Maar dan is er nog die tweede omzetting van appelzuren in melkzuur en een beetje koolstofdioxide.

BUBBELS IN DE BIJBEL

Zelfs het oudtestamentische boek Spreuken 23:31 rept al over bubbels in de wijn. Je kan erin lezen: 'Verlang niet naar de wijn, die rood fonkelt en heerlijk geurt in de beker, die drinkt wel heel gemakkelijk.' Het fonkelen of glinsteren wordt ook wel vertaald als 'bewegen'. En in het Nieuwe Testament zegt Mattheüs 9:17: 'Wie giet er nu nieuwe wijn in oude wijnzakken? Het leer is daar immers te stug voor. Dan barsten ze door het gisten van de jonge wijn. Voor jonge wijn moet u nieuwe, soepele zakken gebruiken. Dan houdt u de wijn en de zakken goed.' Bijzonder toch, dat ze voor de jaartelling mousserende wijn al associeerden met een verleidelijke slok?

KNALLEN!

Om extra bubbels in de fles te creëren wordt dus op zeker moment *liqueur de tirage* toegevoegd. De eerste gisting van elke afzonderlijke druivensoort heeft dan al plaatsgevonden in het vat en de wijnen zijn vakkundig gemengd en gebotteld. In iedere fles wordt een mengsel van in wijn opgeloste gist en suiker, vaak rietsuiker, toegevoegd aan de basiswijn en dan gaat de dop op de fles. De tweede gisting volgt waarbij het koolzuurgas dat ontstaat niet kan ontsnappen. Daarom knallen de bubbels eruit!

47 miljoen!

HOVEEL BUBBELS ZITTE ER IN EEN FLES?

Er zijn flessen mousserende wijn met wel 47 miljoen bubbels. Volgens wijnwetenschapper Gérard Liger-Belair, verbonden aan de universiteit van Reims, zitten er in een glas champagne gemiddeld een miljoen.

ZIJN GROTE OF KLEINE BUBBELS BETER?

Een fijne mousse, die vaak ontstaat na jarenlange rijping van de wijn in de kelder, geeft een fijn mondgevoel. Maar onderzoekers ontdekten dat juist grote bubbels het vrijkomen van aerosolen boven het glas verbeteren. Als bubbels met 3,4 millimeter in doorsnee aan de oppervlakte uiteen-

spatten, komen de aromatische bestanddelen die de wijn zijn geur en smaak geven optimaal in je neus terecht als je een slok neemt.

VAN FOUTJE TOT GEWENST

Vroeger waren de bubbels een foutje: in de fles begon de wijn spontaan opnieuw te gisten, met ontploffingen tot gevolg. Sinds de sterke fles en ijzeren muselet om de kurk, wordt koolzuurgas expres opgewekt door suiker toe te voegen. De bubbels bleken namelijk een heerlijk mondgevoel te geven.



MUSELET OVER DE KURK

De muselet is het draadwerkje op de fles om de kurk vast te klemmen. Vroeger gebeurde dit met kruislings getrokken touw van hennep of vlas, maar ijzer bleek natuurlijk beter in staat om de druk te weerstaan. Schiet de kurk weg, dan kan hij een snelheid van wel 50 kilometer per uur hebben en dodelijk zijn.

CAPSULES VAN METAAL

De kleine metalen kapjes onder de muselet heten capsules. Kun je van de muselets leuke draadpoppetjes knutselen of een sleutelhanger, de bedrukte capsules zijn unieker en kleurrijk met gegevens van het wijnhuis erop. Voer voor verzamelaars dus, en die worden 'placomusofielen' genoemd.

STEVIGE FLES

In de fles gist de wijn voor de tweede keer en het koolzuurgas zorgt voor een enorme druk tot wel 6 bar – iets tussen de band van een bus en die van een vrachtwagen in. De wijnfles moet dus van dikker glas zijn, dat voel je ook aan z'n gewicht. Ook de 'ziel', de naar binnen gekeerde ronde bodem, vangt de druk van de CO₂ op – denk maar aan de ronding van gasflessen en tankers.

CHAMPAGNE

Op de kalkgronden ten noordoosten van Parijs maken de champagnehuizen elk jaar dezelfde smaak champagne door de basiswijn te mengen met wijnen van vorige jaargangen. Soms zie je een jaartal op het etiket, dan proef je het oogstjaar. Smaken als toast en brood zijn in champagne het hoogtepunt.



XAREL-LO DRUIF

CAVA

¡Salud! De Spaanse bubbel wordt gemaakt volgens de *metodo tradicional* en van macabeo, parellada en xarel-lo. De herkomststreek Catalonië, bij de kust van Barcelona, en de landseigen druiven maken de smaak onvergelijkbaar met champagne. Droog, bloemig en kruidig, dus wat hartiger dan champagne.

VONKELWIJN

In 2021 bestond hij 50 jaar! De schuimwijn wordt gemaakt volgens de traditionele methode die hier *cap classique* wordt genoemd. De assemblage is, net als in champagne, van chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Gewend aan zoetere wijn met koolzuurbubbels, was de Kaapse Vonkel brut, de droge versie, destijds wel even wennen voor de Zuid-Afrikanen.



FRANS MALAN, BEDENKER VAN DE KAAPSE VONKEL

CRÉMANT

Gemaakt volgens de *méthode traditionnelle* – de term *méthode champenoise* is sinds 1994 buiten Champagne verboden op het etiket. Van alle Franstalige streken met een herkomstbenaming worden Crémants de Loire het meest gemaakt. In crémant de Luxembourg uit het Moezeldal mogen ook de druiven riesling en auxerrois meedoen.

PROSECCO

Gemaakt met de tankmethode, van de witte druif glera (= prosecco) met een DOCG-status. Italianen noemen het liever de *metodo Martinotti*, naar de Italiaan die net als Eugène Charmat in 1910 op deze manier al bubbels maakte. In 2021 zag prosecco rosé het licht, een officiële blend met pinot nero.

SPUMANTE

Iets meer diepgang dan alleen fris-zoet? In tegenstelling tot *frizzante* (half mousserend, wat prosecco vaak is), komen de bub-



GLERA DRUIF

bels bij *spumante* vaak door een tweede gisting op fles. Zeker als er *metodo classico* opstaat, en zeker wijnen uit de DOC-classificaties in Franciacorta en Trento. In ieder geval zijn de bubbels steviger en is de druk in de fles meer dan 3 bar.

CHRISTOPHER MERRET

Deze Engelse arts en wetenschapper hield zich vooral bezig met mineralen voor innovaties in glas, zoals steviger flessen maken. Hij werd bij toeval beroemd door in dit kader het recept van de in Engeland populaire bruiswijn – namelijk toevoeging van suiker – al in 1662 op te tekenen.





GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE BRUT

Crémant uit de Elzas gemaakt van de klassieke champagnedruiven chardonnay, pinot noir en pinot meunier en volgens de méthode traditionnelle. Aroma's van gerijpt citrusfruit, romig en met een verleidelijk zuurtje.

WEETJE: De slogan van het wijnhuis luidt: 'Eén familie, één dorp en zeven generaties wijnbouwers'.

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT

Lichtroze met een subtiele bubbel. Verfijnd en fruitig met rijpe aardbeien en kersen en een soepele, zachte smaak. Als aperitief, bij verfijnde voorgerechten en charcuterie.

WEETJE: Drie dochters Lorentz worden klaargestoomd om de leiding van hun vader over te nemen en vormen daarmee de achtste generatie.



AMERICAN OYSTERS

Een Zeeuwse oester op z'n Amerikaans, met Crémant d'Alsace.

INGREDIËNTEN [voor 6 personen]

- 24 platte oesters
- 100 gram boter
- 800 gram zeekraal
- 2 citroenen
- mespunt cayennepeper
- 1 bosje peterselie
- broodkruim van een klein bruinbrood

BEREIDING

1. Haal de oesters uit de schelp en reinig de holle kant van de schelp. Snij de zeste van de citroenen (de schil zonder het wit) in heel fijne dunne reepjes.
2. Was de zeekraal en pocheer deze licht in kokend water.
3. Doe de zeekraal en citroenzeste bij elkaar, vul hiermee de schelpen en leg de oester erbovenop.
4. Meng het broodkruim met de cayennepeper en het citroensap. Verdeel dit mengsel over de oesters.
5. Laat de boter smelten en verdeel dit over de oesters.
6. Grill het geheel gedurende drie minuten in de oven.

Bron: alsacewijnen.nl

SUSHI

Cava en sushi zijn twee culinaire elementen die uit verschillende culturen komen, maar verrassend goed samengaan. Cava is fris en levendig, met citrus- en bloemige tonen. Dit smaakprofiel wordt perfect aangevuld door de subtiliteit en finesse van sushi. De verfrissende zuurgraad van cava helpt de subtielere smaken van rauwe vis en sushi-ingredienten in balans te brengen, waardoor de smaak wordt versterkt zonder deze te overweldigen. Cava is een veelzijdige drank die kan worden aangepast aan verschillende sushistijlen. Of je nu houdt van nigiri, sashimi of maki's, cava kan ze naadloos begeleiden en zorgt voor een verrassend frisse wijn-spijscombinatie.



BRUNCH

Brunch was oorspronkelijk een Brits concept – en natuurlijk komt het woord voort uit de combinatie van 'breakfast' en 'lunch'. Een maaltijd die op elk moment tussen 10.00 en 16.00 uur genuttigd kan worden.

COMPLEMENTEREN VAN SMAKEN

Kaapse Vonkel heeft een uitgebalanceerde zuurgraad en een lichte bubbel die het palet na elke hap verfrist. De elegant fruitige smaak past bij een breed scala aan brunchgerechten, waaronder eieren, zachte kazen, schaaldieren, gerookte zalm, vers fruit, salades en knapperige broodjes.

VERFRISSEND EN VERKWIKKEND

Brunch is een maaltijd die meestal aan het eind van de ochtend of in de vroege middag wordt geserveerd. Bubbels helpen de zintuigen wakker te maken en zorgen voor een gevoel van frisheid en vitaliteit. De bruisende textuur verfrist en stimuleert de eetlust.

INFORMELE ELEGANTIE

Brunch is de perfecte gelegenheid om te genieten van een ontspannen maaltijd samen met vrienden of geliefden. Mousserende wijn wordt vaak geassocieerd met speciale gelegenheden. Het serveren van bubbels tijdens de brunch voegt een vleugje elegantie toe aan de gelegenheid, waardoor het een gedenkwaardige ervaring wordt.

MISTINGUETT BRUT BIO ORGANIC

Strogeel met een levendige mousse. Aroma's van appel, peer, gebak en een ondertoon van brioche. Fris en verteerbaar met een lange, opwekkende afdronk. Als aperitief of bij schaal- en schelpdieren.

WEETJE: In Japan zijn ze gek op deze cava bij sushi. Mistinguett wint daar prijs na prijs.

BRUT RESERVA BIO ORGANIC

Complex met aroma's van wit fruit en subtiele tonen van gebak. Zachte smaak met rijp fruit, iets van gebak, een levendige zuurgraad en fijne, elegante mousse. Opwekkend aperitief of bij charcuterie, gerookte vis en niet te zoete desserts.

WEETJE: Het huis is vernoemd naar de beroemde Franse actrice en zangeres Mistinguett (1875- 1956).



SIMONSIG KAAPSE VONKEL BRUT

Elegant, fris en floraal met aroma's van witte perzik, verse appel en peer. Levendig en zacht met steenfruit, citrus, framboos, verfijnde zuren en een lange, droge afdronk. Multi-inzetbaar, bijvoorbeeld ook juist na een uitgebreide maaltijd.

WEETJE: Kaapse Vonkel werd eerst van chenin blanc gemaakt. De klassieke champagnedruiven waren destijds helemaal niet aangeplant in Zuid-Afrika.

KAAPSE VONKEL ROSÉ BRUT

In de Kaapse Vonkel Rosé heeft de typisch Zuid-Afrikaanse druif pinotage een ereplek gekregen. Aroma's van frambozen en cranberry. Fris en elegant met witte perzik, aardbeisorbet, een hint van biscuit en verfijnde zuren. Als aperitief, bij schaaldieren, Aziatische gerechten en lichte desserts.

WEETJE: Kaapse Vonkel vierde kortgeleden z'n 50^e verjaardag, deze rosé wordt volgend jaar 20.





KRABKOEKJES

INGREDIËNTEN *[voor 4 personen]*

- 300 gram krabvlees
- 6 crackers
- 100 gram mayonaisse
- 1 tl Worcestersaus
- 1 ei
- 1 el Dijnonsterd
- 2 gram viskruiden
- zout
- peper
- peterselie

BEREIDING

1. Met uitzondering van de krab meng je alle ingrediënten in een kom tot een dressing.
2. Zodra je de dressing hebt gemaakt, voeg je het geraspte krabvlees toe en meng je dit tot een pasta.

3. Verdeel de pasta in vier afzonderlijke balletjes en druk deze plat tot een soort pasteitje. De vorm moet ongeveer even groot zijn als een hamburger. Laat de pasteitjes 40 minuten in de koelkast rusten.

5. Frituur de pasteitjes afzonderlijk in 3 - 4 minuten goudbruin in een ruime hoeveelheid hete olie.

6. Serveer de krabkoeckjes warm met een salade erbij, of in een broodje.

Zorg voor een zeevruchtensaus of mayonaisse om in te dippen.

Bron recept en foto: cava.wine.es

JOAN SARDÀ ROSAT BRUT

Gemaakt van 100% garnacha. Fijne, elegante mousse, intense aroma's van rood fruit, in de mond subtiel en delicaat. Complex en met een lange afdronk. Als aperitief en bij lichte voorgerechten.

WEETJE: Joan Sardà werkt volledig biologisch.

BRUT NATURE RESERVA

Letterlijk een gouden cava. Fris en fruitig met fijne mousse. Subtiel smaken van tropisch fruit en bloesem. Zeer complex door de lange rijping. Als aperitief of bij toastjes, zeevruchten, carpaccio en zelfs wat 'zwaardere' gerechten.

WEETJE: Omdat er maximaal 3 gram suiker mag worden toegevoegd worden voor deze cava rijpere druiven gebruikt dan gewoonlijk.



CAVES GALES BLANC DE BLANCS BRUT

Van chardonnay, pinot blanc en – tromgeroffel – riesling. De crémant uit Luxemburg is elegant, fris en opwekkend, met florale aroma's, brioche en fruitige tonen van groene pruim, appel en peer. Verfijnde, zachte en romige mousse. Als aperitief en bij lichte voorgerechten.

WEETJE: De opwarming van de aarde biedt juist kansen in dit noordelijke wijngebied.

CUVÉE PREMIÈRE ROSÉ BRUT

Feestelijk gekleurde rosé crémant met fijne mousse en aroma's van aardbei, framboos en rode bes. Elegant, fris en soepel. Als aperitief, bij lichte voorgerechtes en bij gerookte zalm (komt die kleur ook weer terug!).

WEETJE: Niet alleen het EU-akkoord komt uit Schengen, ook de druiven van Caves Gales mogen zich hier vrij bewegen.



LUXEMBURGSE QUETSCHENTAART

(PRUIMENTAART)

INGREDIËNTEN *[voor 6 personen]*

- 1 kg kwetsen of pruimen
- 1 rol kant-en-klaar kruimeldeeg (ca. 250 gr)
- 1 ei
- 200 gram kristalsuiker
- 2 mespuntjes kaneel (naar smaak)
- 50 gram bloem

BEREIDING

1. Ontpit de pruimen en snij ze in kwartjes.
2. Schik het deeg met bijhorend bakpapier in een taartvorm.
3. Klop het ei door met 1 eetlepel suiker en 1 mespunt kaneel en bestrijk hiermee de randen en de bodem van het deeg.
4. Bestrooi de bodem met een mengsel van 100 gram suiker, de resterende kaneel en bloem.
5. Leg de pruimen in een cirkel op de deegbodem.
6. Bak 45 minuten in een hete oven, op 180°C.
7. Haal de taart uit de oven en laat hem 10 minuten rusten. Haal hem dan uit de bakvorm, bestrooi met de resterende suiker en dien de taart lauwwarm op.

Bron: dekokbijbel.be



De familie Zingarelli viert dit jaar de 50^e verjaardag van Rocca delle Maciè

In 1973 kocht Italo Zingarelli het gerenommeerde Toscaanse wijnhuis, dankzij het succes dat hij behaalde met filmproducties. Hij verwierf de eerste 70 hectare wijngaarden en begon met het maken van wijn.

tekst, Mark van Es



Italo was een kleurrijke persoonlijkheid die zijn fortuin had vergaard als bokser en als producent van spaghettiwesterns. Met dat fortuin besloot hij zijn dromen waar te maken en zo kocht hij een boerderij uit de 14^e eeuw in het hart van de Chianti-streek. Daar streek hij met zijn familie neer en Rocca delle Maciè groeide uit tot een eigenninnig wijnbedrijf. Sinds 1985 heeft Italo's jongste zoon Sergio de leiding en samen met zus Sandra en zoon Andrea heeft hij het domein met veel succes ontwikkeld en uitgebreid. Rocca delle Maciè heeft ruim 200 hectare aan wijngaarden en 22 hectare aan olijfgaar-

den verdeeld over zes verschillende landgoederen; *Le Maciè*, *Sant'Alfonso*, *Fizzano* en *Le Tavollette* in de Chianti Classico-streek en de landgoederen *Campo Maccione* en *Casa Maria* in de Morellino di Scansano-streek.

Het jaar 2023 is een mijlpaal voor het wijnhuis en dat wordt gevierd met de lancering van de 'Gran Selezione 50 Anniversario'. Een eerbetoon aan Italo, die Rocca delle Maciè heeft opgericht, en de plek waar wijn, film en gastvrijheid samenkomen. De speciaal geselecteerde sangiovese-druiven afkomstig uit de *Pian della Casina* en *Tenuta Le*

Maciè-wijngaarden, komen van het eerste landgoed dat in 1973 door Italo is gekocht. Na de handmatige oogst en vergisting rijpt de wijn twaalf maanden in vaten van Frans eikenhout gemaakt van Tronçais, waarvan 30% nieuw. Dit hout wordt wereldwijd geroemd als het ultieme bouw materiaal voor de allerfijnste wijnvaten.

Deze jubileumwijn is zeer beperkt beschikbaar in een gelimiteerde oplage van slechts 1973 magnumflessen.

Congratulazioni!



CHIANTI CLASSICO
RISERVA 2020



Flagship wijn van het wijngedebied en ook van het huis! Dit is de ultieme expressie van het heterogene terroir van het wijngedebied. De Chianti Classico Riserva is een uitgelezen blend van de beste druiven uit wijngaarden in alle vier domeinen en vertegenwoordigt daarmee de verscheidenheid in terroirs. De Riserva wordt gemaakt van 90% sangiovese, 5% cabernet sauvignon en 5% colorino. Na een traditionele vergisting rijpt de wijn twee jaar in vaten van Frans eikenhout en aansluitend nog minimaal drie maanden op fles.

De Riserva is in zijn jeugd robijnrood en ontwikkelt naarmate hij rijpt een granaatrode kleur. De geur is breed, intens en verrijkt met zwarte bessen, zwarte kersen, peper en zoete specerijen. De smaak is vol en robuust, maar ook elegant met een mooie balans en een lange afdronk.

"Aromatic, this red features tomato leaf, juniper and lavender notes that complement the cherry, blackberry, iron and earth flavors. Firms up nicely, leaving a lingering impression of fruit, savory notes and minerality. Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Colorino. Best from 2025 through 2042."

Bruce Sanderson, Wine Spectator



Proef de druiven van Bordeaux

Het beroemdste wijngebied ter wereld is dat vooral dankzij haar druivensoorten. In Bordeaux worden die naar hartenlust geblend. Merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc verdwijnen samen in de rode wijnen, sémillon, sauvignon blanc en muscadelle bepalen de smaak van witte Bordeaux. Maar wat zijn de karakteristieken van iedere druivensoort?

tekst, Renée Salome / foto's, ©wikimedia commons



MERLOT

De meest aangeplante druivensoort in Frankrijk is de lieveling van Bordeaux. Dit haantje de voorste is snel rijp en wordt als eerste geoogst. De druif is wat groter en heeft een dunnere schil dan cabernet sauvignon, waarmee hij zo vaak in de fles belandt. Hij heeft minder kleurstof, tannines en zuren dan zijn maatje en geeft soepele wijnen met aroma's van sappig rood fruit als kersen en pruimen. In een blend zorgt merlot voor parfum en soepelheid.

MERLOT IN DE HOOFDROL BIJ CHÂTEAU CARIGNAN

Niet alleen de druivensoorten geven Bordeaux zijn gezicht, ook de vele chateaus doemen direct op wanneer je denkt aan de roemruchte wijnstreek. Château Carignan – bouwjaar 1452 – is precies zo'n sprookjesslot dat trots op het etiket prijkt, met torentjes en al. Het heeft een imposant verleden, maar zeker ook een zeer aantrekkelijk heden. 65 hectare wijngaard met een hoofdrol voor merlot, in het herkomstgebied Cadillac Côtes de Bordeaux, om precies te zijn. De druiven groeien daar op de heuvels aan de rechteroever van de Garonne, op een bodem van kalk, kiezel en klei.

CHÂTEAU CARIGNAN

75% merlot, 15% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc

Robijnrode kleur en de geur en smaak van vanille en klein rood fruit, specerijen en cederhout. Tel daar de zachte textuur en prettige afdronk bij op en je hebt een Bordeaux uit het boekje. Serveer hem bij gebakken of gegrilde entrecote of ossenhaas.

CHÂTEAU CARIGNAN CUVÉE PRIMA

100% merlot

Het is geen harde eis om te blenden in Bordeaux. Deze monocépagewijn is gemaakt van merlot. Aroma's van donkerrood fruit en cederhout. Het kersenfruit komt heerlijk terug in de smaak, samen met veel kruidigheid en chocolade. Stevige, tannineuze wijn, voor bij rijke vleesgerechten en oude brokkelkazen.





CABERNET SAUVIGNON

Ook deze druivensoort heeft een lange traditie in Bordeaux. Hij groeit graag op een bodem van kiezels (lekker warm en vochtdoorlatend), waar merlot het graag wat koeler heeft. Cabernet sauvignon heeft veel kleur, krachtige tannines en een volle smaak van donker fruit als bramen en blauwe bessen. In de blend met andere druivensoorten zorgt cabernet sauvignon voor aroma en structuur.



CABERNET FRANC

In de blends van Bordeaux vervult deze elegante druif vaak een kleine, maar heel belangrijke, bijrol. Het is ook een klein druifje. Maar met heel veel fruit, frisheid en pit. Cabernet franc heeft goede zuren en is krachtig en tanninerijk. De druif is vaak goed te herkennen aan de smaak van groene paprika en peper.



CABERNET SAUVIGNON KIEST VOOR DE KIEZELS VAN CHÂTEAU DE RIEUFRET

Die lieve, zachte merlot heeft soms baat bij de wat pittigere cabernet sauvignon. De bodems van Château de Rieufret zijn daarvoor bij uitstek geschikt. De wijngaarden van de familie Dufour, die al sinds 1814 wijnen in deze streek produceert, bevinden zich aan de linkeroever van de Garonne. In herkomstgebied Graves worden rode wijnen gemaakt waarin cabernet sauvignon de eerste viool speelt. Die gedijt uitstekend op de bodem van kiezelstenen (*graves*) in dit gebied.



CHÂTEAU DE RIEUFRET GRAVES

Cabernet sauvignon, merlot

Intense geur van bramen en rokerigheid. De cabernet sauvignon in de blend zorgt voor een peperige finale. Veel lengte, structuur en balans. Serveer de wijn op 16 tot 18°C bij steak béarnaise. Ook geschikt bij oude brokkelkaas.

CHÂTEAU DE RIEUFRET AGAPES DE RIEUFRET

Cabernet sauvignon, merlot

In de neus donker bessenfruit met kruidigheid. De wijn is prachtig in balans met vanille, cederhout en een lange, evenwichtige afdronk. Serveer de wijn op 16 tot 18°C bij gegrild rood vlees, bijvoorbeeld entrecôte, ribeye of côte de boeuf. Ook geschikt in combinatie met oude kazen.

CABERNET FRANC VAN DESPAGNE KRIJGT ALLE RUIMTE

De familie Despagne maakt wijnen in het Entre-Deux-Mers gebied. De appellatie geldt alleen voor witte wijnen, dus die vind je niet terug op het etiket van haar rode wijnen. En over regels gesproken: die vindt de familie soms wat te beperkend in Bordeaux. Naast Château Tour de Mirambeau heeft ze daarom ook een serie wijnen op de markt gebracht in de categorie Vin de France. Cabernet franc krijgt hierbij nu eens alle ruimte in Bordeaux. Lekker eigenwijs!



ZUIVER IS DE REGEL BIJ CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU

Slechts 9% van de wijnproductie in Bordeaux betreft droge witte wijnen.

In Entre-Deux-Mers, waar Château Tour de Mirambeau zich bevindt, vindt het gros van de productie van droge witte wijn plaats. Deze moeten volgens de regels van de appellatie geblend zijn. Regels, daar heb je ze weer. Voor de familie Despagne geldt zuiverheid als grootste goed. Ze maakt graag wijnen die hun terroir weerspiegelen.

CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU RÉSERVE BLANC

Sauvignon blanc, sémillon

Zuiver, fris en stuivend met rijpe peer en tropisch fruit zoals mango en een zachte, volle smaak. Als aperitief of begeleider van salades, vis, schelp- en schaaldieren. De visie van de familie Despagne heeft met deze wijn een hoop bewondering geoogst, met uitstekende beoordelingen in de gerenommeerde wijngids *Guide Hachette* en *Decanter Magazine*.

DESPAGNE

BIFACE SAUVIGNON/SEMILLON

50% sauvignon blanc, 50% sémillon

De witte Vin de France van familie Despagne is zeer aromatisch met smaken van passievrucht, grapefruit en pittige citrustonen. De wijn rijpt op roestvrijstalen tanks, zodat het fruitige karakter van de wijn bewaard blijft. Heerlijk bij een oudere geitenkaas op vers brood besprenkeld met olijfolie.



SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON & MUSCADELLE

Iets meer dan de helft van de witte druivenaanplant in Bordeaux bestaat uit sauvignon blanc. De druif heeft goede zuren en geeft levendige wijnen met krachtige, frisse aroma's van citrusfruit (zoals grapefruit), groene appel, passievrucht, vers gemaaid gras en buxus. Sémillon (ongeveer een derde van de totale aanplant) kenmerkt zich door subtiele aroma's van wit en geel fruit als peer en perzik, amandel en acacia.

Deze druivensoort levert soepele, ronde wijnen met een lange, elegante afdronk. Muscadelle, goed voor zo'n 7% van het wijngaardareaal, is bloemig en fruitig en draagt daarnaast bij aan de complexiteit van de wijn.



DESPAGNE

L'ONDE CABERNET FRANC/MERLOT

70% cabernet franc, 30% merlot

Deze Vin de France van de eigenzinnige familie Despagne is een mooie blend van cabernet franc en merlot. Intens rode kleur, aroma's van bosbessen en viooltjes en een hint van vierbloesem. Het ronde karakter van merlot komt ook goed naar voren. Heerlijk bij een biefstuk, frietjes en gegrilde aubergines.

CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU RÉSERVE ROUGE

Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

Hoofdzakelijk merlot in deze rode Réserve. De vruchtjes worden ingeweekt en op staal vergist zonder tussenkomst van hout. Het resulteert in een wijn met prachtig zuivere kersen- en frambozenaroma's, een soepele en vriendelijke smaak. Cabernet franc en cabernet sauvignon zorgen in de blend voor iets meer pit, structuur en lengte. Bij mooie vleesgerechten en milde kazen.



Aan tafel met Taylor's

Zeg je port, dan zeg je kaas. Maar welke kaas matcht het beste met welke port? En welke andere smaken en gerechten passen goed bij de Portugese lekkernij? Vier professionals vertellen hoe zij Taylor's port combineren in hun restaurant.

tekst, Janneke Vermeulen

Port is een versterkte wijn afkomstig uit de Douro-streek in Portugal. Tijdens het vergistingsproces wordt wijnalcohol toegevoegd, zodat de natuurlijke omzetting van suikers naar alcohol stopt. Hierdoor blijven er restdsuikers over in de wijn en dat zorgt voor een zoete smaak en een hoger alcoholpercentage. Dat ligt bij port zo rond de 20%. De duur van de rijping en de manier waarop port rijpt (in hout of op fles) bepaalt vervolgens de stijl van de port: Ruby of Tawny.

De verschillende portstijlen worden gedronken als aperitief of als after dinner wijn, vaak als begeleider van een kaasplateau. Een klassieke combinatie en een prachtige manier om het diner af te ronden, maar er zijn veel meer mogelijkheden om port te combineren met gerechten.

De langer op eikenhouten vaten gerijpte port heeft een oxidatief karakter en een taanachtige (*tawny*) kleur. Naast zoete tonen in geur en smaak hebben deze ports ook vaak impressies van specerijen en karamel. Heb je wel eens een stukje van 'oma's appeltaart' met een 10 jaar oude Tawny port geproefd?

De portstijlen die minder lang op eikenhouten vat rijpen, zoals een *Late Bottled Vintage* of *First Estate*, behouden hun robijnrode (*ruby*) kleur. Dit zijn fantastische begeleiders van verschillende harde kaassoorten zoals Comté of oude Hollandse boerenkazen. Het zoete karakter en de fruittonen in de wijn gaan prachtig samen met het zout en de hartige tonen van de kaas. Ook van (pure) chocolade zul je nog meer genieten in combinatie met dit type port.

Een andere onverwachte combinatie is die van droge witte port met sushi. De elegante zuurgraad complementeert de delicate smaak van sushi waardoor er een perfecte balans ontstaat. Combineer bijvoorbeeld een zalm nigiri met witte port om de subtiele smaken te versterken en er een extra dimensie aan toe te voegen.

Kortom, het aantal mogelijkheden om de verschillende portstijlen te combineren met gerechten is vaak groter dan wij denken. Verschillende gerenommeerde chefs en sommeliers presenteren je een aantal uiteenlopende en boeiende suggesties. Geniet op een 'andere' manier van de grote verscheidenheid van Portugals meest beroemde wijn.

'Any time not drinking port is a waste of time'

Percy Croft



Noël Vanwittenbergh van Ciel Bleu schenkt Vargellas Vintage 2015 bij een chocoladedessert



CHEF-KOK ARJAN SPEELMAN

NOËL VANWITTENBERGH,
HONORARY GASTRONOMY SOMMELIER

Weinig restaurants hebben zo'n spectaculair uitzicht als Ciel Bleu Restaurant**, gelegen op de 23^e etage van hotel Okura in Amsterdam. Noël Vanwittenbergh, Honorary Gastronomy Sommelier, geniet na zestien jaar nog altijd van zijn bijzondere werkplek. 'Het magnifieke uitzicht, het geweldige eten en de prachtige wijnen maken dit restaurant uniek.' Noël heeft een lange staat van dienst. Zo werkte hij tientallen jaren in verschillende sterrenzaken. Bij Ciel Bleu Restaurant adviseert hij de sommeliers en is hij medeverantwoordelijk voor de kwaliteitscontrole op de wijnen. Als hij aan tafel komt, probeert hij in een gesprek met de gasten altijd snel te achterhalen waar hun voorkeuren liggen. Maar hij verrast hen ook graag met bijzondere wijn-spijscombinaties. Een mooi voorbeeld van zo'n ongewone combi is de port Vargellas Vintage 2015 van Taylor's die wordt geschonken bij het chocoladedessert, bestaande uit een crème van pure chocolade, een zachte brownie met kersen, en ijsparels van tonkabonen en witte sesam. Noël: 'Gasten drinken port natuurlijk traditiegetrouw graag bij hun kaasplank. Hoewel deze port ook heel goed samengaat met kaas, laten we met deze pairing zien dat er zoveel meer mogelijk is. De port is echt multifunctio-

neel.' Waarom werkt de combinatie met het chocoladedessert zo goed? Noël: 'Deze port heeft frisse en fruitige tonen, niet enkel het tertiaire aroma dat oudere port typeert. Het fruitige karakter past heel mooi bij de kersen in de brownie. De frisse tonen die naar boven komen als de port koel geserveerd wordt, maken het relatief zware dessert bovendien smeuïger en toegankelijk.' Niet alleen voor gasten is de combi dessert en port trouwens nieuw, ook voor Ciel Bleu Restaurant is deze pairing een unicum. 'Maar wel één die voor herhaling vatbaar is,' zegt Noël enthousiast. Zelf bewaart hij goede herinneringen aan een bezoek aan de portregio. Zo'n twintig jaar geleden mocht hij als 'Employee of the century' bij The Grand Sofitel Hotel de Dourovallei bezoeken. 'In een oud boemeltreintje zijn we toen door de vallei getrokken. Ik heb de druiven in mijn handen gehad, de ondergrond gevoeld en gezien hoe de vergiste druiven vanuit de Dourovallei over de rivier richting Vila Nova de Gaia verscheept worden. Daar rijpen ze nog maximaal tweeënehalf jaar in een iets koeler klimaat op *pipes*. Van zo'n romantisch verhaal zijn gasten altijd gecharmeerd.'



TAYLOR'S VARGELLAS VINTAGE 2015

Prachtig donkerrood met een paarse gloed, en wat een geur! Elegant en fruitig met verse framboos, pruim en wat citrus en kweepeer, maar ook kruidigheid en een kenmerkende bloemengeur. Vol en rond met stevige tannines en dito afdronk.

Bij De Groene Lantaarn wordt de 20 Year Old gecombineerd met gevogeltepaté



Weer of geen weer; als het aan Jarno Eggen en Cindy Borger ligt, wordt er het hele jaar door port gedronken. Zelf mogen ze in ieder geval jaarrond graag een glas port drinken. 'In de zomer een lekker koude, witte port samen met tonic en een partje limoen. Maar ook in de koude maanden drinken we de port – dan meestal rood – iets gekoeld, zo rond de 10 graden Celsius. Zo temper je de alcohol wat en komen andere smaken mooi tot hun recht,' aldus Cindy. Het ondernemersstel bestiert samen De Groene Lantaarn, hij in de keuken als chef en zij aan de voorkant als gastvrouw en sommelier.

Het restaurant werd in 2010 bekroond met een eerste Michelinster en ontving in 2015 een tweede ster. Gasten komen van ver over de grens genieten van de gastronomische pareltjes van Jarno. Eén van zijn *signature dishes* is gevogeltepaté met ingelegde kersen en een gelei van luchtige drop. 'Het gerecht staat bol van de rijke smaken en bevat zowel frisse als zware tonen,' aldus Jarno. De paté schreeuwt volgens Cindy dan ook om een begeleidende drank die zich kan meten met de stevige en rijke smaken van het gerecht. 'De 20 Year Old van Taylor's past hier perfect bij. De port heeft

een complexe smaak en lange afdronk; een heel mooie ondersteuning voor dit gerecht,' aldus de sommelier. Ze merkt dat port nog vaak een ondergeschoven kindje is: 'We leren gasten graag verder kijken dan de kaasplank. Als ze vragen om een suggestie voor het aperitief of digestief, laat ik hen bijvoorbeeld ook geregeld verschillende soorten port proeven.' Bij De Groene Lantaarn kunnen gasten terecht voor meerdere jaargangen van Taylor's op glas. Stuk voor stuk bijzonder, maar echt uniek is de 50 Year Old van Taylor's. 'Sommige gasten vragen er specifiek om, ze hebben dan via via vernomen dat we deze port schenken. Maar dat zijn echte liefhebbers hoor, de fles gaat niet wekelijks open,' vertelt Cindy. Ze omschrijft de 50 Year Old als een port die complex en verfijnd is en enorm veel lengte heeft. 'Ja, we drinken 'm zelf ook weleens, op bijzondere momenten. Zo'n port vraagt om eerbied. Een drank van meer dan 50 jaar oud, dat is toch waanzinnig!'



TAYLOR'S 20 YEAR OLD TAWNY PORT

Goede tip om deze verfijnde port gekoeld te serveren. Geur van rozijnen, gedroogd fruit, noten en kruiden en vol en zwoel van smaak met toch ook frisheid. De smaak van gedroogd fruit en kruiden blijft heerlijk lang natalmen.



TAYLOR'S GOLDEN AGE 50 YEAR VERY OLD TAWNY

50 jaar in eikenhouten vaten rijpen, dat doet wat met je. Wat een geur- en smaakrijkdom! Rum en rozijnen, kruidnagel, nootmuskaat en zwarte peper stuiven de neus in, pruimen, kweepeer en abrikoos dansen in de mond. Citroenschil en sinaasappel zorgen voor een fris zuurtje.



Anil Palé van Landgoed Duin & Kruidberg schenkt de 10 Year Old bij meerdere kazen



SOMMELIER ANIL PALÉ EN CHEF-KOK LEO GERHARD



Op het cv van sommelier Anil Palé prijkt een hele reeks aan bekende (sterren) zaken, waaronder La Rive in het Amstel Hotel (tegenwoordig Amstel Restaurant), de restaurants op Landgoed Lauswolt en de Hoefslag. Sinds circa twee jaar is hij Food & Beveragemanager bij Landgoed Duin & Kruidberg. Afgelopen winter heropende het restaurant na een verbouwing. 'Het restaurant heeft een grondige restyling gekregen. Maar de klassieke uitstraling en informele setting waar we bekend om staan, zijn behouden,' vertelt Anil. Hij noemt port een 'geliefde drank' onder de gasten. 'De associatie met kaas is meestal snel gemaakt. Het liefst zou ik een portproeverij schenken naast de kaas; voor elke kaas een andere port. Maar na een diner inclusief wijn zijn gasten meestal redelijk verzadigd. Daarom schenken we een toegankelijke port die met alle kazen goed uit de voeten kan.' De 10 Year Old van Taylor's past volgens Anil perfect in dit straatje. Hij kent de port al jaren: 'Bij mijn vorige werkgevers werkte ik ook al met de 10 Year Old. Een magnifieke port: je proeft dat heerlijke, Portugese temperament terug, maar vanwege de rijping is het toch een heel elegante port.' Zou hij de port ook schenken naast een

andere gang dan kaas? 'Ja hoor, inspiratie genoeg! Samen met onze chef-kok Leo Gerhard, die al ruim 25 jaar op het landgoed werkt, heb ik wat gebrainstormd. Leo dacht bijvoorbeeld aan een hoofdgerecht van licht gerookt pekelvlees, gereserveerd met een beignet van rundersukade, een spongecake van Comté en een gelei en stroop op basis van de 10 Year Old van Taylor's. Een gerecht dat hier zomaar op de kaart zou kunnen staan.' Volgens Anil is de Comté – een populaire Franse kaas uit de Jura – een goede match met de port: 'De port bevat zoete én zure tonen en is daarom een heel mooie tegenhanger voor de ziltige kaas. En zowel de kaas als de port hebben een romig karakter. De luchtige beignet en het licht gerookte pekelvlees zijn zacht van smaak en zullen de port dus niet overstemmen; andersom ook niet trouwens.' Hoewel deze wijn-spijscombinatie afwijkt van het klassieke port-bij-de-kaas gebruik, verwacht Anil dat gasten er absoluut voor openstaan. 'Onze gasten zijn erg nieuwsgierig. Zo'n uitdaging durven ze wel aan.'



TAYLOR'S 10 YEAR OLD TAWNY PORT

Zacht roodbruin van kleur, met een licht oranje schittering, heeft deze port ontwikkelde maar frisse aroma's van verse noten, rijp fruit en vijgen. De smaak is elegant en vriendelijk met zoethout, mokka, koffie, chutney en cacao.

Marc van Gulick van Landgoed Lauswolt schenkt de Late Bottled Vintage bij blauwschimmelkaas



VLNR: KEES MEINDERTS, ALMAR WESSELS, MARC VAN GULICK en ARJAN BISSCHOP



Voor port moet je vaak een beetje extra je best doen, weet Marc van Gulick, directeur van Landgoed Lauswolt. In De Heeren van Harinxma*, één van de twee restaurants op het Friese landgoed, schenkt hij de Late Bottled Vintage Port van Taylor's. Om de drank bij gasten onder de aandacht te brengen, opent hij de fles met een speciale porttang. Marc: 'De Late Bottled Vintage Port heeft vier tot zes jaar gerijpt en kan daarom een zachte, brosse kurk hebben. Om te voorkomen dat de kurk verbrokkelt in de fles, verhitten we aan tafel de tang met een gasbrander om deze vervolgens om de hals van de fles te knippen. Daardoor knapt het glas en haal je in één beweging de kurk en het eventuele lakzegel van de fles. Handig én het levert een leuk spektakel op aan tafel. En die reuring is vaak al genoeg om andere gasten ook over de streep te trekken.' Marc schenkt de port bij Lazuli, een blauwe, gorgonzola-achtige schimmelkaas van koemelk uit het Utrechtse Lopikerkapel. 'De kaas heeft een heel mooie balans van zouten die uitstekend samengaan met de ronde, zoete en zachte tonen van de verfijnde Late Bottled Vintage Port. Een sublieme combi.' Als Marc met zijn collega's de tafels langsloopt met de kaas en port, gaat de fles zonder uitzondering leeg. 'Gasten zijn razend enthousiast, we maken er echt een feestje van. Omdat we de port licht gekoeld

schonken, is de alcohol minder dominant; ook prettig aan het eind van het diner.' De port zou volgens Marc ook goed gedijen naast een chocoladedessert, of een lichte stoof van wild gevogelte met zoete smaken zoals vijgen. De restaurateur draagt het porthuis Taylor's een warm hart toe. 'We zijn aangesloten bij de Alliance Gastronomique, een culinair samenwerkingsverband van enkele toprestaurants in Nederland. Vanuit daar hebben we jaren geleden bij Taylor's in Porto een eigen blend kunnen bottelen. Die schenken we nog steeds geregeld bij het dessert.' Destijds heeft Marc met eigen ogen gezien hoe de port gemaakt en gebotteld wordt. 'De mystiek en charme die aan het proces hangen, vind ik echt bijzonder. We proberen onze gasten ook altijd iets van die betoverende beleving over te brengen als we Taylor's schenken.'



TAYLOR'S LATE BOTTLED VINTAGE

Deze blend van de beste percelen van Taylor's is gemaakt van druiven uit één oogstjaar, die later dan gebruikelijk worden gebotteld (vandaar de naam). Hij is prachtig dieprood van kleur en vol en zoet van smaak. Een krachtige port met pittig fruit, verfijnde kruidigheid, gebrande tonen, vijg, pruim, zwarte bes en cacao. Ook de afdrank is lang en vol.



TAYLOR'S VINTAGE 2003

In 2003 viel Joegoslavië uit elkaar, nam Air France de KLM over, ontstond de kapsalon én werd deze port gebotteld. En nu is-ie prachtig op dronk. De port wordt geroemd door velen en zelfs als hoogtepunt gezien van wat Taylor's te bieden heeft. Hij heeft krachtige en intense aroma's van zwart fruit, kersen en noten en is rijk, elegant en perfect in balans. Serveer hem bij desserts, amandelen, walnoten en oude kazen – of ga net als bovenstaande professionals op zoek naar nieuwe combinaties!



BARON DE LEY
RIOJA

*The encounter
between history,
tradition and
avant-garde*