



Het is aspergetijd!

ALLES OVER HET WITTE GOUD

Gustave Lorentz

IN DE ELZAS HEEFT IEDERE
DRUIF DE HOOFDROL

3 wijnmakers over hun favoriete streekgerecht

MET RECEPT EN EIGEN WIJNTIP

Hoe MiP de zomer roze kleurt

Wijntalent in de Loire

ANNE CLÉMENT OVER HET
WERKEN IN DE WIJNGAARD

Iedereen omarmt de roots van Sicilië

Wijn uit Roero

'DE SMAAK VAN DE TOEKOMST'



Inhoud

INTERVIEW MET GUILLAUME PHILIP VAN MIP	3
WIJNTALENT IN DE LOIRE: ANNE CLÉMENT	10
DE RENAISSANCE VAN SICILIAANSE WIJNEN	18
BEETJE BIJBLIJVEN - WIJNNIEUWS	24
WIJNEN UIT HET WILDE WESTEN - J. LOHR	26
DE OPKOMST VAN ROERO	28
LA VIE EN ROSE - 8 LEVENSLUSTIGE ROSÉS	34
ASPERGETIJD! - ALLES OVER HET WITTE GOUD	36
ALVARINHO VS. ALBARIÑO	42
KUNSTIG: CABERNET FRANC ROSÉ	44
HOE ZIT HET MET DUIJS ZOET?	46
8 AROMATISCHE AANDACHTTREKKERS	48
TAYLOR'S SENTINELS - NIEUW!	50
PROEF DE DRUIVEN VAN DE ELZAS	56
HUN FAVORIETE STREEKGERECHT	60



Ons bezoek aan de Moezel in februari 2025

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



Voorwoord

Beste wijnliefhebber,

Het jaar is voor ons goed begonnen! De Basis cursus Wijn, de Masterclass Bourgogne en de Lente Wijnproeverij door Wijnhuis Bodde zijn goed gewaardeerd en druk bezocht. Het geeft ons extra veel plezier om, naast de winkel, aanvullende evenementen te organiseren.

Aan ons assortiment hebben we nieuwe Nederlandse, Belgische én Luxemburgse wijnen toegevoegd. Nu de klimaatverandering onze BeNeLux wijnboeren verder op weg helpt met steeds betere druivenoogsten, proeven wij dat de kwaliteit van hun wijnen elk jaar beter en beter wordt. Als wijnspecialist voelen wij ons ambassadeur. We vertellen je graag over de ontwikkelingen op www.wijnhuisbodde.nl/BeNeLux-wijnen en in de winkel.

In het magazine vind je leuke artikelen over MiP rosé uit de Provence en de verschillen tussen wijngebieden Vinho Verde en Rias Baixas. En na ons bezoek aan de Moezel in februari van dit jaar kunnen we je goed uitleggen wat Qualitätsweinen mit Prädikat zijn.

We hebben ons verder verdiept in de wijnen van Sicilië, Roero en de Elzas. We spraken daarnaast wijnmaker Anne Clément van Domaine de Châtenoy en Domaine du Clos Saint Martin over haar parels uit de modder, want het heeft nog nooit zoveel geregend in Menetou-Salon als afgelopen jaar.

Omdat we ons zo ontzettend verheugen op asperges, niet in de laatste plaats vanwege de bijpassende wijnen, vroegen we aspergeteler Ron Martens het hemd van het lijf over het witte goud.

En dan hebben we ook nog goed nieuws uit Portugal. Om aan de vraag naar vintage ports te voldoen komt Taylor's met iets nieuws: Sentinels, een vintage port die is gemaakt van druiven uit vier bijzondere quinta's en die ook jong gedronken kan worden. Daar wil je toch meer van weten?

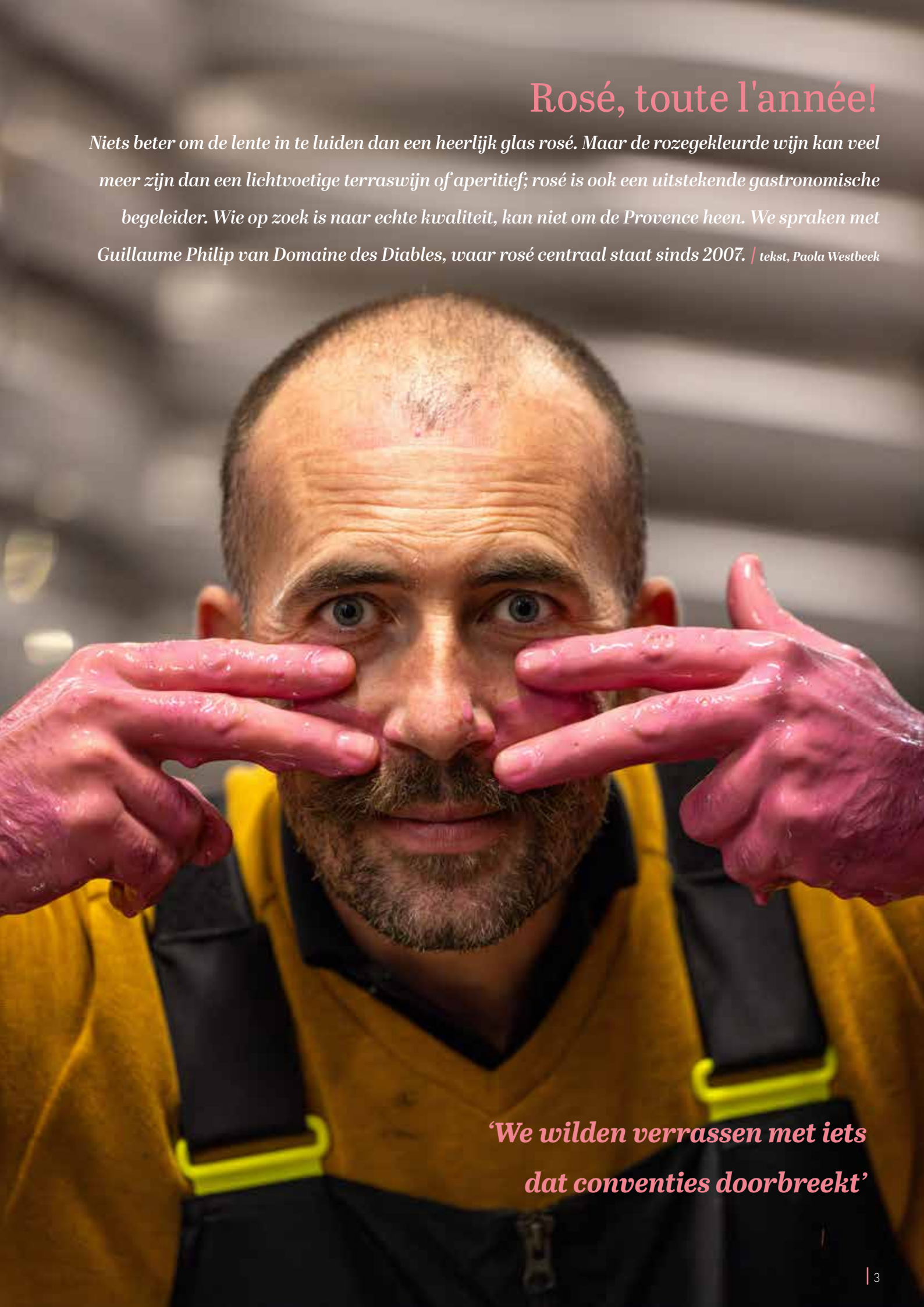
We wensen je veel leesplezier!

Team Wijnhuis Bodde,
Danny Hooijberg



Rosé, toute l'année!

Niets beter om de lente in te luiden dan een heerlijk glas rosé. Maar de rozegekleurde wijn kan veel meer zijn dan een lichtvoetige terraswijn of aperitief; rosé is ook een uitstekende gastronomische begeleider. Wie op zoek is naar echte kwaliteit, kan niet om de Provence heen. We spraken met Guillaume Philip van Domaine des Diabes, waar rosé centraal staat sinds 2007. | tekst, Paola Westbeek



‘We wilden verrassen met iets dat conventies doorbreekt’

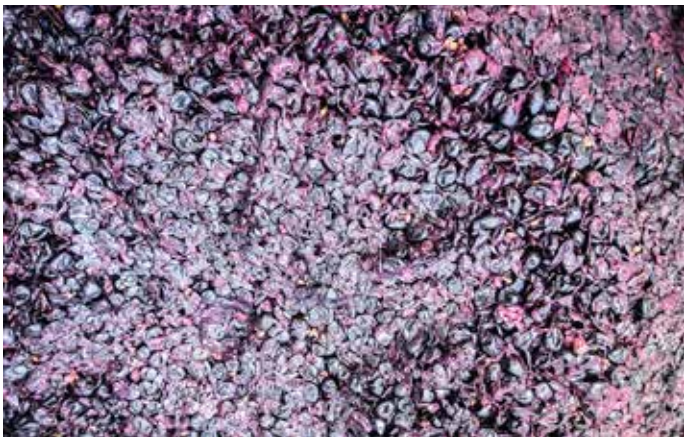
Wie rosé zegt, zegt Provence. Deze geliefde vakantiestreek, ook bekend door zijn uitgestrekte lavendelvelden vol geur en kleur, is niet alleen de oudste wijnstreek van Frankrijk, maar ook de bakermat van rosé. De wijngaarden zijn verspreid over 27.700 hectare in de departementen Bouches-du-Rhône, Var en Alpes-Maritimes. Het klimaat, met maar liefst 300 dagen zon per jaar en de beroemde mistral die vocht wegblaast en zo op een natuurlijke manier schimmelziektes voorkomt, is ideaal voor het maken van prachtige wijnen. Meer dan 90% van de productie bestaat uit rosé en hierdoor is de Provence de grootste producent van dit type wijn in Frankrijk. Tegenwoordig is één op de drie wijnen die de Fransen drinken rosé en ook in Nederland geven we steeds meer de voorkeur aan roze wijn ten opzichte van rode wijn. In de afgelopen vijftien jaar heeft de Provence een cruciale rol gespeeld in de wereldwijde opkomst van rosé en is de export met bijna 500% gestegen. Dit succes is te danken aan de hoge kwaliteit van de wijnen, maar ook aan innoverende wijnmakers die deze hebben neergezet als een trendy en verfijnde keuze voor elke gelegenheid. En daarvan is het duo achter Domaine des Diabes, Guillaume en Virginie Philip, een voortreffelijk voorbeeld.

VEEL POTENTIEEL

Lang voordat de romantische vonk oversloeg tijdens hun opleiding wijnbouw in Montpellier, leek een toekomst in wijn voor Guillaume en Virginie al bijna vanzelfsprekend. De ouders van Guillaume hadden een domein in de Côtes du Rhône en de vader van Virginie had in 1979 een wijngaard aangelegd in de Provençaalse gemeente Puylobier. Net afgestudeerd, zetten ze in 2005 hun eerste, prille stappen als wijnmakers naast de vader van Virginie en twee jaar later begonnen ze hun eigen avontuur als eigenaren van het 15 hectare tellende Domaine des Diabes. Guillaume: ‘We wilden iets nieuws creëren en helemaal vanaf nul beginnen. Het domein was al enige tijd verlaten maar had veel potentieel.’ De eerste oogst, in 2007, markeerde de start van een indrukwekkend succesverhaal. Na een gedurfde lancering volgde de ene prijs na de andere. Zo won Domaine des Diabes maar liefst negen jaar op rij de prestigieuze Prix d’Excellence van het Concours Général Agricole in Parijs.

OP EEN SPEELSE MANIER

Tijdens zijn studie leerde Guillaume over het belang van het creëren van een merk in plaats van alleen een naam. ‘Een merk moet iedereen aanspreken, de herkomst van het product aangeven, en eenvoudig te onthouden zijn’, legt Guillaume uit. ‘Daarom hebben we MiP [Made in Provence] gelanceerd. We wilden verrassen met iets dat conventies doorbreekt. Het doel



was om een jonger publiek aan te trekken met een opvallende fles en moderne etiketten, en hen vervolgens terug te laten komen vanwege de geweldige wijn.’

Hun visie om oude gebruiken op een speelse manier uit te dagen is ook zichtbaar in de naam van het domein. Waar veel wijnhuizen in de Provence patroonheiligen eren met hun naam, kozen zij bewust voor ‘Domaine des Diabes’ – het domein van de duivel. Tegenwoordig telt Domaine des Diabes 30 hectare, allemaal gelegen rondom de berg Sainte-Victoire. De arme, goed gedraineerde bodem is uitermate geschikt voor de wijnbouw en bestaat voornamelijk uit klei, leem, zand en kiezelstenen. Wat betreft druivensoorten werken ze met typische mediterrane variëteiten zoals grenache, cinsault, syrah en een kleine hoeveelheid vermentino (vooral bestemd voor de witte wijnen). Grenache zorgt voor mineraliteit en body, terwijl cinsault finesse, fruitigheid en soepelheid toevoegt. Syrah draagt bij aan de aromatische kracht. Alle wijnen van Guillaume en Virginie worden uitsluitend van eigen druiven gemaakt.

TECHNOLOGIE EN INNOVATIE

Naast een sterke identiteit, spelen technologie en innovatie ook een sleutelrol in hun succes. Zo gebruiken ze koude stabilisatie, waarbij de druiven worden gekoeld op droogijs – een techniek die Guillaume in 2001 ontwikkelde tijdens zijn studie om het aromatische potentieel van het sap optimaal te benutten. Guillaume: ‘Voor de fermentatie wordt het sap in de tank afgekoeld tot nul of één graad, waarbij het sap en de pulp in deze staat blijven gedurende twee weken tot een maand, zodat aromatische kenmerken kunnen worden geëxtraheerd. In de pulp zit geen kleur, alleen aroma’s.’ Daarnaast wordt ‘s nachts geoogst zodat het fruit frisser blijft – en hoe frisser de oogst, hoe lichter de kleur van de rosé.

IN DE SCHIJNWERPERS

De MiP Collection Rosé, hun eerste cuvée, is een krachtige, aromatische wijn met tonen van citrus en rode vruchten. De wijn past perfect bij typische mediterrane gerechten met pistou (een mix van basilicum, knoflook en olie). Dankzij zijn complexiteit en elegantie is de wijn een uitstekende keuze voor gerechten die je normaal gesproken met rode wijn zou combineren.

‘Rosé kan net zoveel complexiteit hebben als witte of rode wijn, maar blijft tegelijkertijd verfrissend en makkelijk te drinken,’ zegt Guillaume. Neem bijvoorbeeld de MiP Classic. Licht maar toch geraffineerd is hij het ultieme voorbeeld van een mooie Côtes de Provence rosé, perfect in balans en prima als aperitief





of bij lichte gerechten. Guillaume: 'Je trekt een fles open en voor je het weet is hij alweer leeg.'

Naast de MiP wijnen, maakt Domaine des Diabls ook de Bonbon Rosé en L'Hydropathe. De Bonbon is afkomstig uit de Sainte-Victoire-appellatie, die zich onderscheidt van de Côtes de Provence. Deze gedurfde rosé combineert mineraliteit met indrukwekkende aromatische intensiteit en complexiteit. De blend bestaat uit 50% cinsault, afkomstig van wijnstokken die meer dan 90 jaar oud zijn, aangevuld met grenache en syrah. De wijn past uitstekend bij aperitieven, maar komt ook goed tot zijn recht bij exotische, pittige gerechten. L'Hydropathe – een blend van 40% grenache, afkomstig van percelen die weinig regen ontvangen, en 60% syrah – is een echte gastronomische rosé met een indrukwekkende frisheid, mineraliteit en aromatische diepte. Met zijn stevige structuur is dit een rosé die zelfs bewaard kan worden.

EEN VOLWAARDIGE WIJNSTIJL

De aantrekkingskracht van rosé blijft steeds toenemen, en met goede reden. Rosé heeft een toegankelijk karakter en een verfrissend smaakprofiel dat de hedendaagse wijnrinker zeer aanspreekt. 'Rosé heeft geen stoffig imago,' zegt Guillaume. 'Je hoeft geen kenner te zijn om van rosé te genieten.' Bovendien is rosé enorm veelzijdig en makkelijk te combineren. Of je nu een modern vegan gerecht op tafel zet of een malse bavette met chimichurri, er is altijd een rosé die er perfect bij past. Daarom wordt rosé steeds vaker erkend als een gastronomische wijn en krijgt deze in betere restaurants steeds meer ruimte naast wit en rood. Wat ooit vooral werd gezien als een zomerse dorstlesser, is nu uitgegroeid tot een volwaardige wijnstijl die het hele jaar door gewaardeerd wordt.

Met hun sterke merkidentiteit en vooruitstrevende aanpak blijft Domaine des Diabls een van de meest geliefde producenten van rosé in de Provence. Guillaume's visie voor de toekomst van rosé is duidelijk: 'We blijven nieuwe technieken ontwikkelen en willen rosé opnieuw uitvinden, net zoals we dat 20 jaar geleden hebben gedaan. Ons geheim is consistente kwaliteit en het vermogen om onze klanten keer op keer te kunnen verrassen.'

*Rosé wordt steeds
vaker erkend als een
gastronomische wijn*



**MiP
COLLECTION ROSÉ**

Alles aan deze wijn valt op, van de knalroze hals van de fles tot aan de lange afdrank met subtiële kruidigheid. Daartussenin is de wijn expressief, krachtig en elegant, met citrus, peer en rode bessen. De wijn kan het dus prima in z'n eentje af, maar wil ook best schitteren naast een (lichtvoetig) gerechtje.

**DOMAINE DES DIABLES
SAINTE VICTOIRE
BONBON ROSÉ**

Dit bleekroze, sappige en fruitige 'snoepje' heeft smaken van perzik en rood fruit en een lichte mineraliteit. Schenk 'm bij alles uit de Provençalse keuken; een salade niçoise of bouillabaise bijvoorbeeld.

**DOMAINE DES DIABLES
SAINTE VICTOIRE
L'HYDROPATHIE ELITE ROSÉ**

Een hydropathe verdraagt geen water... Dat wordt wijn drinken dus! Zoals deze elegante, krachtige rosé met aroma's van rijp rood fruit, veel mineraliteit en een lange afdrank. Voor bij gegrild (rood en wit) vlees en kruidige gerechten, uit de mediterrane of Aziatische keuken.

**MiP
CLASSIC ROSÉ**

Het paradepaardje van MiP en een instant succes. Onweerstaanbaar fris en toegankelijk en heerlijk aromatisch met tonen van perzik, citrus, klein rood fruit en rozenblaadjes. Als aperitief en bij allerlei hapjes en lichte voorgerechten.



*‘Rosé kan net zo
complex zijn als witte
of rode wijn, maar
blijft verfrissend en
makkelijk te drinken’*

Parels uit de modder in Menetou-Salon

In jaren is er niet zoveel regen gevallen als afgelopen jaar in Menetou-Salon. Onkruid schiet de grond uit, de paden in de wijngaard veranderen in een blubberbende en de natte druiven hebben last van schimmels. Nee, afgelopen zomer was werken op een wijnbedrijf echt niet zo leuk, weet Anne Clément van Wijnhuis Isabelle en Pierre Clément. ‘De wijnliefhebbers gaan gelukkig niks merken van ons geploeter, want de kwaliteit van de druiven en van de wijn is dit jaar ongekend goed. Maar makkelijk was het niet.’ | tekst, Sabina Posthumus



Tegenslag hoort zo’n beetje bij het leven van een wijnmaker, heeft Anne uit de familiegeschiedenis geleerd

Jaren geleden ging Anne Clément op onderzoek uit. In het stadhuis in haar woonplaats dook ze de archieven in, op zoek naar de geschiedenis van de familie Clément. Bladerend door grote boeken, waar in een krullend handschrift alle namen, geboortedata en sterfdata van de mensen uit de streek zijn genoteerd, kwam ze ‘m tegen: de eerste Clément in Menetou-Salon. ‘Mijn eerste voorvader was ook een wijnmaker. Hij had in 1560 een wijngaard, hemelsbreed nog geen drie kilometer van ons huidige wijnhuis.’ Dat betekent dat Anne en haar broer de zestiende generatie Cléments zijn die wijn maken in de streek. Wijnhuis Isabelle en Pierre Clément, genoemd naar haar ouders, zwaait de scepter over 100 hectare voornamelijk sauvignon blanc en 50 hectare pinot noir.



Gooi je een dartpijlje naar de kaart van Frankrijk en raak je de *bull’s eye*, dan steekt je pijl in Menetou-Salon. In dit wijngebied in de Loirevallei, hartje Frankrijk, wordt al eeuwen wijn gemaakt. Het is hier sauvignon blanc wat de klok slaat, de rosé en rode wijn wordt van pinot noir gemaakt. Alles bij elkaar is het maar een *petit* wijngebied, met ongeveer 600 hectare wijngaard, en veel minder bekend dan het nabijgelegen Sancerre.

TWEE DRUPPELS WATER

Dat haar broer Pierre-Alexandre op een gegeven moment het familiebedrijf zou versterken, verbaasde helemaal niemand, vertelt Anne. ‘Hij lijkt als twee druppels water op mijn vader, als kind al. Altijd buiten, om bijvoorbeeld fossielen te zoeken in



de wijngaard of te helpen met oogsten. Mijn vader noemt hem een betere versie van zichzelf. Vijf jaar geleden besloot hij in het bedrijf mee te gaan werken. En ik? Nee, ik had andere plannen. Mijn ouders spoorden me aan om te studeren, uit te zoeken wat ik wilde doen, te reizen. Dus liep ik stage in Nieuw-Zeeland en heb ik een tijd in New York gewerkt. Maar op duizenden kilometers afstand van ons familiebedrijf realiseerde ik me pas hoeveel ik eigenlijk van wijn hou. En nu werk ik alweer tien jaar samen met mijn ouders en broer.’

Net als zijn vader is Pierre-Alexandre opgeleid als oenoloog. Experts op het gebied van dat geheimzinnige proces waarbij druivensap verandert in wijn van wereldklasse, beheersen zij

‘Wijnliefhebbers gaan niks merken van ons geploeter van afgelopen oogstjaar, zij hebben gewoon een mooi glas om van te genieten’



het werken in de kelder tot in de puntjes. 'Dankzij hun kennis en ervaring hoeven we maar weinig aanpassingen te doen aan het sap en de wijn,' vertelt Anne. 'Een voordeel, want we werken honderd procent biologisch, dus we hebben geen chemische trukendoos.'

SENTIMENTEEL

Ook hun voorouders waren experts in hun tijd. Overovergrootvader Pierre-Alexandre Clément werkte in een tuinhuisje, middenin zijn wijngaarden, aan het enten van druivenstokken op onderstokken, om in 1880 als een van de eerste een oplossing te vinden voor het phylloxera-probleem dat de totale Franse wijnbouw bedreigde. 'Hij was een beroemdheid. Zijn kleine schuur, een stenen gebouw dat je vanaf de weg niet eens ziet liggen, hebben we een paar jaar geleden laten restaureren. Sentimenteel, maar het is voor ons een bijzondere plek.'

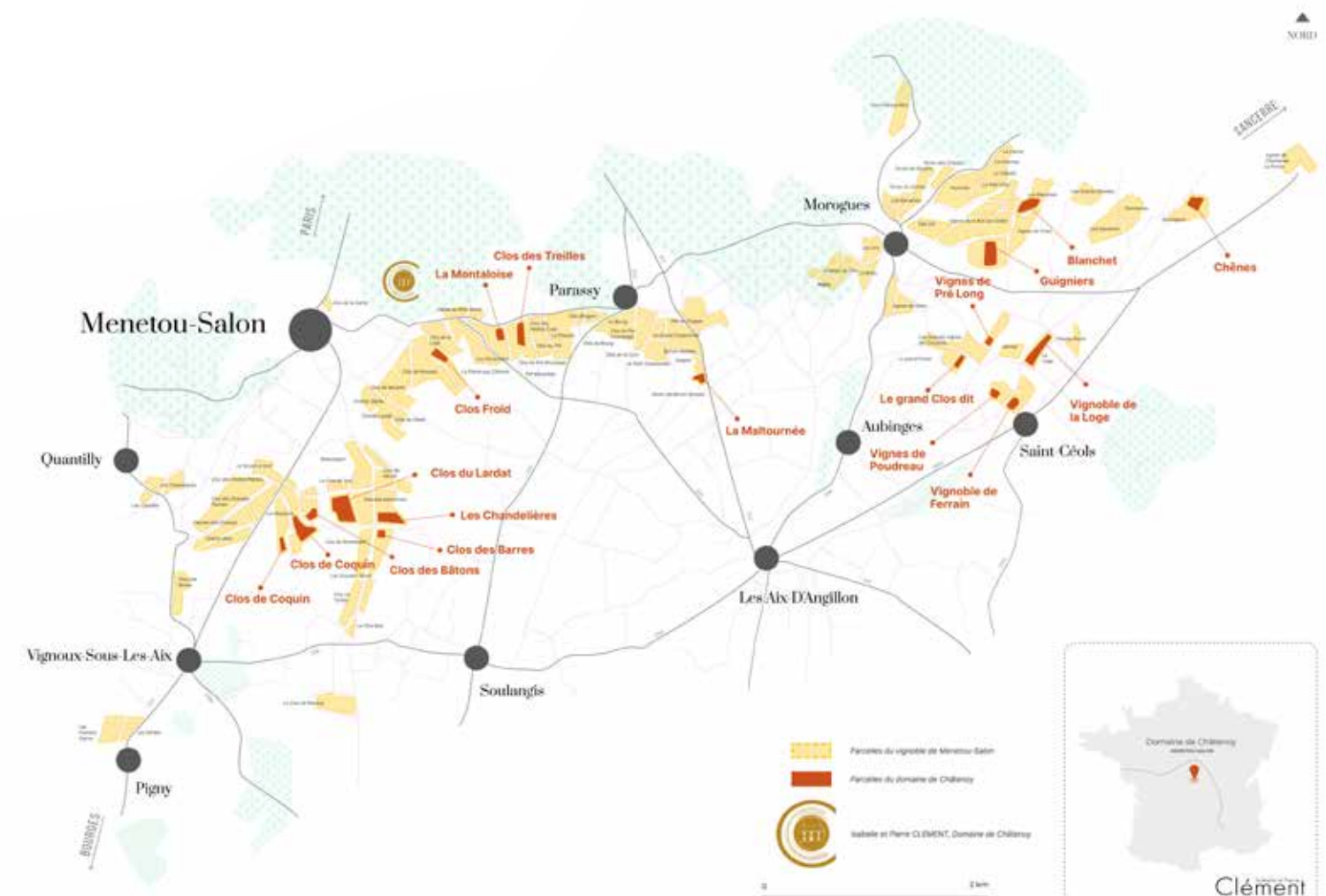
De neus voor innovaties is door de generaties doorgegeven aan Anne. In Nieuw-Zeeland zag ze dat de wijnmakerij werd schoongemaakt zonder agressieve schoonmaakmiddelen. Idee voor thuis? 'Wij schrobden alles schoon met heftig spul, waarna

we alles goed moesten schoonspoelen. In de *winery* van mijn stage gebruikten ze ozonwater. Nul residu, hartstikke natuurlijk, dus dat gebruiken wij nu ook.'

En overgrootvader inspireerde ze tot een mooie manier om nieuwe wijnstokken te kweken, namelijk van snoeimateriaal uit de eigen wijngaard. 'We kunnen klonen laten maken van wijnstokken, maar wij doen het op een andere manier. We brengen loten van onze eigen wijnranken naar de kwekerij, die met dat materiaal nieuwe planten voor ons maken. Zo krijgen we diverse, weerbare wijngaarden.' Het vernieuwen en verjongen van de wijngaarden is een voortdurend proces bij Clément, vertelt Anne. 'Elk jaar halen we ongeveer 5 procent van de oudste stokken uit de wijngaard, als we zien dat ze aan het einde van hun leven zijn gekomen. Die vervangen we in het najaar en de winter dus door nieuwe stokken, gemaakt van ons eigen plantmateriaal.'

SCHOFFELEN IN DE MODDERPOEL

Oogstjaar 2024 was uitzonderlijk. In de regio viel belachelijk veel neerslag, de regen leek in de zomer niet op te houden.



SUCCESFACTOR: KIEZELS

Broer en zus Clément namen in 2020 het Domaine du Clos Saint Martin over, een oude wijngaard vlakbij Sancerre. Na een jaar rooien en snoeien, opbouwen en laten groeien, hebben ze net de eerste oogst achter de rug. De voornaamste succesfactor van de wijngaard lieten ze ongemoeid, en dat zijn de zogenaamde *caillottes*: platte ronde stenen die de bodem bedekken. Die zorgen namelijk voor een perfecte waterhuishouding in de boomgaard en ze houden de warmte van de zon goed vast, zodat de druiven langer profiteren van die temperatuur. Dat hadden Anne en Pierre- Alexandre goed gezien: hun eerste wijn uit de eeuwenoude wijngaard is complex, met aroma's van groene kruiden en citrus, een sappige smaak met veel finesse, een mooie balans en een minerale afdronk.



‘Dat veroorzaakte een paar problemen,’ vertelt Anne. ‘Om te beginnen schoot het onkruid de grond uit, het groeide enorm snel. We schoffelen dat weg, omdat bepaalde soorten *mauvaises herbes* een negatieve invloed hebben op de druivenstokken. Weken achtereen zijn we aan het schoffelen geweest, het hield niet op.’ Daarbij zorgde de vochtigheid voor schimmels in de druiven. Clément is gecertificeerd bio, dus kan maar beperkt ingrijpen in de wijngaard. ‘We kunnen *bouillie bordelaise* gebruiken, zogenaamde Bordeauxse pap. Dat is een mengsel van kopersulfaat, kalk en water, wat we op de druiven kunnen spuiten om ze te beschermen tegen meeldauw. Maar ja, de regen spoelde die bescherming er snel af, dus we moesten vaak de wijngaard in om opnieuw die pap aan te brengen.’ De klei-kalk-bodem van de wijngaard veranderde al snel in een modderpoel, dus de tractor kon maar sporadisch worden gebruikt. ‘Mijn broer en vader hebben regelmatig die tractor uit de modder moeten trekken.’

UITDAGINGEN GENOEG

Gelukkig maakt de wijn met 2024 op het etiket een hoop goed. De oogst was stukken kleiner dan vorige jaren (‘ik wil liever niet zeggen hoeveel, maar het is véél’) maar de kwaliteit is onovertroffen. ‘De suikergehaltes van de druiven waren goed, de kwaliteit van de wijn is hoog. Wijnliefhebbers gaan niks merken van ons geploeter van afgelopen oogstjaar, zij hebben gewoon een mooi glas om van te genieten.’

Anne probeert zo’n lastig oogstjaar te zien in een breder verband: er zijn tegenwoordig problemen met het klimaat en extremer weer, maar tegenslag hoort zo’n beetje bij het leven van een wijnmaker, heeft ze uit de familiegeschiedenis geleerd. ‘Een van onze voorouders in de achttiende eeuw kwam om toen hij een zwaar wijnvat van zijn paardenkar moest tillen in de kokende hitte. En in de negentiende eeuw kreeg Pierre- Alexandre dus met die phylloxera te maken. Mijn vader zegt altijd dat hij onvoorspelbaarheid het mooiste vindt aan het werken in een wijnbedrijf. Je weet nooit hoe het volgende wijnjaar eruit zal zien. Ik vraag me af of hij dat ook dacht toen hij z’n tractor uit de modder moest trekken, maar hij heeft gelijk. Elk jaar is anders, elke nieuwe tijd stelt ons voor nieuwe uitdagingen. Een hele verantwoordelijkheid, want we moeten daar goed mee omgaan, voor de volgende generatie.’



Velouté van rode linzen met wortel en kokosmelk

INGREDIËNTEN *(voor 4 personen)*

- 4 wortelen
- 130 g rode linzen
- 1 middelgrote ui
- 1 tl curry
- 40 cl kokosmelk
- 75 cl groentebouillon
- 1 el olijfolie

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur.
2. Pel en snipper de ui en voeg toe aan de hete olie.
3. Voeg de curry toe en meng goed. Bak 5 minuten op laag vuur, blijf regelmatig roeren.
4. Schil de wortelen en snijd ze in stukken.
5. Voeg de wortelen en linzen toe. Bedek met de bouillon en de helft van de kokosmelk. Kook 20 minuten op middelhoog vuur met het deksel op de pan.
6. Pureer met een staafmixer tot de soep een fluweelachtige consistentie heeft.



BLANC CLASSIQUE

Stuivend bouquet met grassige tonen en zuivere sauvignonkenmerken als groene appel en buxus, verrijkt met bloemengeuren, een vleugje specerijen en een mooie sappige frisse finale. Als aperitief of aan tafel bij verfijnde en pure vis, schelp- en schaaldiergerechten, lichte bereidingen met witvlees en salade met geitenkaas.



LA DAME DE CHÂTENOT

Rijk en mondvollend met tropisch fruit, knisperend frisse tonen en een complexe, verfijnde afdrank. Prachtig in combinatie met langoustines of een mooie carpaccio van stevige vis. Of bij een mediterrane visstooftopje, tonijnsteak en kipgerechten. En bij rijpe geitenkaas!



CUVÉE PIERRE-ALEXANDRE

Voor deze speciale cuvée worden ook alle overrijpe sauvignon blancdruiwen geoogst, waardoor een zeer geconcentreerde wijn ontstaat. Die rijpt vervolgens een jaar op nieuwe houten vaten. De wijn heeft aroma's van zoete sinaasappel, marmelade, honing, vanille en vers gesneden bloemen en kruiden. Serveer de wijn niet te koud bij volle vis-, witvlees- en schaaldiergerechten.



ROUGE TRADITION

Een wonderlijk aromatische wijn met heerlijke frambozen- en vanillegeur, zoals bij de betere Bourgognes. De wijn komt het beste na enkele jaren keldering tot z'n recht. Dan combineert hij geweldig met gevogelte en als aperitief bij droge worstsoorten.



De renaissance van Siciliaanse wijnen

Gelegen in het hart van de Middellandse Zee, heeft Sicilië altijd een strategische positie ingenomen als kruispunt van culturen, invloeden en tradities. Tegenwoordig is Siciliaanse wijn net zo veelzijdig als de bewogen geschiedenis van het eiland, maar niet zo lang geleden draaide de productie voornamelijk om bulkwijn. Sinds de eeuwwisseling zien we echter een duidelijke transformatie en wordt Sicilië steeds meer erkend als een wijnregio met enorm potentieel. Zo geven Feudo Montoni en IDDA elk op hun eigen manier vorm aan Sicilië als topwijngebied. / tekst, Paola Westbeek



MELISSA MULLER EN FABIO SIRECI VAN FEUDO MONTONI



GIOVANNI, GAIA EN ROSSANA GAJA VAN IDDA

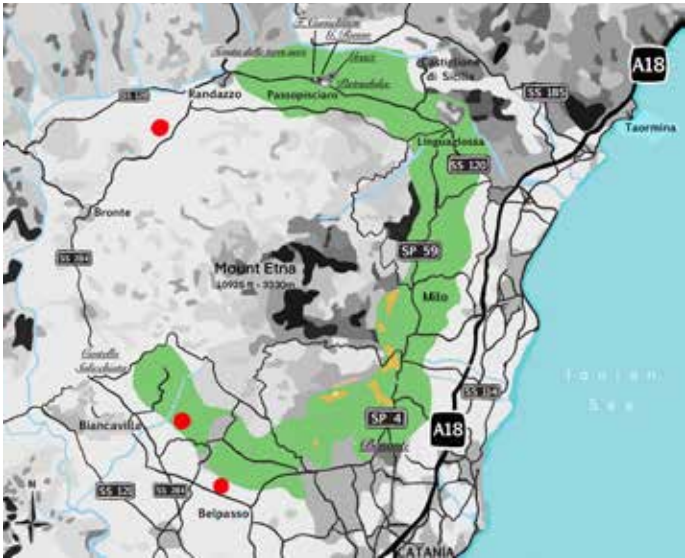


***Sicilië is een van de
meest diverse wijnregio's
van Italië***

Met zonovergoten landschappen vol authentieke schoonheid heeft Sicilië een betoverende charme. Het driehoekige eiland – een wereld op zich – heeft ook een lange historie met een daarbij behorend rijk erfgoed, waarin cultuurliefhebbers zich kunnen laven. De Feniciërs, Grieken, Romeinen, Arabieren, Normandiërs en Spanjaarden lieten allen hun sporen na, wat zichtbaar is in Griekse tempels, Romeinse ruïnes en imposante Normandische kathedralen. Deze geschiedenis zie je ook zeker terug in de wijnbouw.



*Maar liefst eenderde van
de wijngaarden in Sicilië is
biologisch gecertificeerd*



VAN BULKWIJN TOT TERROIRWIJN

Hoewel de wijntraditie van Sicilië teruggaat tot de Feniciërs in de 10^e eeuw v.Chr., waren het de oude Grieken die de wijnbouw revolutioneerden met nieuwe druivenrassen en geavanceerde technieken. Dankzij de Romeinen, die de wijnen naar het vasteland van Europa hebben geëxporteerd, werd Sicilië bekend als wijnland. Vooral aan het eind van de 18^e eeuw stond Sicilië volop in de belangstelling door marsala, een versterkte wijn die dankzij de Britse koopman John Woodhouse de weg naar Europa wist te vinden. Zelfs tot in Amerika was marsala gewild: ‘Founding Father’ Thomas Jefferson was een grote liefhebber en bestelde in 1805 een vat voor zijn persoonlijke voorraad.

Gezegend met ideale omstandigheden (een vruchtbare grond en uitstekend klimaat) werd Sicilië halverwege de 19^e eeuw een grote producent van bulkwijn en bleek opbrengst uiteindelijk belangrijker dan kwaliteit. Sinds de jaren 80 en vooral in de laatste twee decennia hebben Siciliaanse wijnen echter een renaissance doorgemaakt. Moderne wijnmakers kiezen steeds voor kwaliteit, terroir-expressie en de herontdekking van inheemse druivenrassen. De oprichting van de Sicilia DOC in 2011 en het Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia in 2012 markeerden een mijlpaal in de bescherming en promotie van authentieke Siciliaanse wijnen. Deze initiatieven legden de basis voor strikte kwaliteitsnormen en erkenning van het eiland als serieuze wijnregio.

UNIEKE IDENTITEIT

Sicilië is tegenwoordig een van de meest diverse wijnregio’s van Italië. De bodem varieert sterk: van vulkanische gronden op de flanken van de Etna tot kalkrijke, kleiachtige en zandige bodems. Er is een breed scala aan microklimaten, maar in het algemeen is het klimaat typisch mediterraan met veel zon, verkoelende zeewinden en relatief weinig neerslag. Hierdoor wordt de kans op schimmelziektes beperkt, waardoor pesticiden en chemische bestrijdingsmiddelen nauwelijks nodig zijn. Opmerkelijk is dat Sicilië een van de meest vooraanstaande regio’s in Italië is op het gebied van duurzame wijnproductie – maar liefst eenderde van de wijngaarden is biologisch gecertificeerd.

In feite heeft Sicilië alles in huis om prachtige wijnen te maken. Het eiland telt meer dan 100.000 hectare beplant met zowel inheemse als internationale druivenrassen. In de jaren 90 experimenteerden wijnmakers met buitenlandse variëteiten als chardonnay, merlot en cabernet sauvignon om te laten zien wat hun terroir te bieden heeft, maar de voorkeur ging uiteindelijk naar inheemse druiven. En daaraan geen gebrek – er zijn meer dan 65 variëteiten waarmee wijnmakers hun roots (letterlijk) opnieuw omarmen.

INHEEMSE DRUIVEN

Bij de witte variëteiten springt catarratto eruit als de meest aangeplante druif. Van oudsher gebruikt in massaproductie, wordt hij nu steeds vaker ingezet voor frisse, mineralige wijnen met florale tonen en aroma’s van citrus en steenvruchten. Grillo, oorspronkelijk gebruikt voor marsala en eind jaren 90 bijna verdwenen, beleeft een ware opleving. De druif gedijt vooral op de westerse kustgebieden en produceert kruidige wijnen met tropische tinten en een levendige zuurgraad.

Onder de rode druiven domineert nero d’avola, die zorgt voor zowel toegankelijke als complexe wijnen met aroma’s van pruimen, zwarte kersen en specerijen. Vaak wordt nero d’avola geblend met de lichte, fruitige frappato in de beroemde Cerasuolo di Vittoria DOCG.

Dan heb je op de hellingen van de Etna – de grootste actieve vulkaan van Europa – de witte carricante en de rode nerello de mascalese. De wijnstokken zijn aangeplant op mineraalrijke, zwarte bodems vol ijzer, silicium en kalium, wat bijdraagt aan een karakteristieke ziltigheid. De hoge ligging (tot 1300 meter) zorgt voor koele nachten en het behoud van zuren. Deze wijngaarden krijgen bovendien meer dan het dubbele van de

gemiddelde neerslag in Sicilië. Druiven die op deze grotere hoogten worden geteeld, kunnen wijn opleveren met intens geparfumeerde aroma’s. Carricante, voornamelijk geteeld op de oostelijke hellingen van de Etna, levert wijnen op met veel mineraliteit, complexiteit en bewaarpotentieel. Nerello mascalese daarentegen, produceert wijnen die doen denken aan pinot noir en ook goed kunnen rijpen. Ze zijn elegant met fijne tannines en aroma’s van rode bessen, kruiden en rokerige mineralen.

SICILIAANSE KWALITEIT KENT VELE VORMEN

Twee producenten die de Siciliaanse wijntraditie elk op hun eigen manier voortzetten, met een eigen aanpak en filosofie, zijn Feudo Montoni en IDDA. Gelegen in het hart van het Siciliaanse binnenland, is Feudo Montoni een van de oudste wijnhuizen van het eiland. Hun geschiedenis gaat terug tot 1469, en al meer dan 200 jaar zwaait de familie Sireci hier de scepter. Fabio Sireci, de derde generatie, maakt rood, wit, rosé en zelfs dessertwijnen volledig biodynamisch en met uitsluitend inheemse druiven.

De **Catarratto del Masso** is een frisse witte wijn met aroma’s van citrus, laurier en een mooie lange afdronk met een toets van amandel. Hij past perfect bij pasta alle vongole en gegrilde groentegerechten. Net als de Cataratto wordt de **Grillo della**

Timpa zes maanden sur lie gerijpt in cementen cuves. Je proeft rijp geel fruit, een zweempje amandelbloesem en een goede balans in de afdronk. Hij komt volledig tot zijn recht bij romige visgerechten of een ziltige pecorino. Een mooie rode wijn van Feudo Montoni is de **Nero d’Avola Lagnusa**. Met complexe aroma’s van rijpe kersen, pruimen, specerijen en zachte tannines combineert hij prachtig met een kruidige spezzatino di agnello (lamsstoofpot). Wie op zoek is naar een aromatische rosato zit goed bij de **Nerello Mascalese Rosé di Adele**. In het glas ontdekken we een bouquet van wilde aardbeien, granaatappel en rozenblaadjes – heerlijk bij een klassieke Siciliaanse caponata.

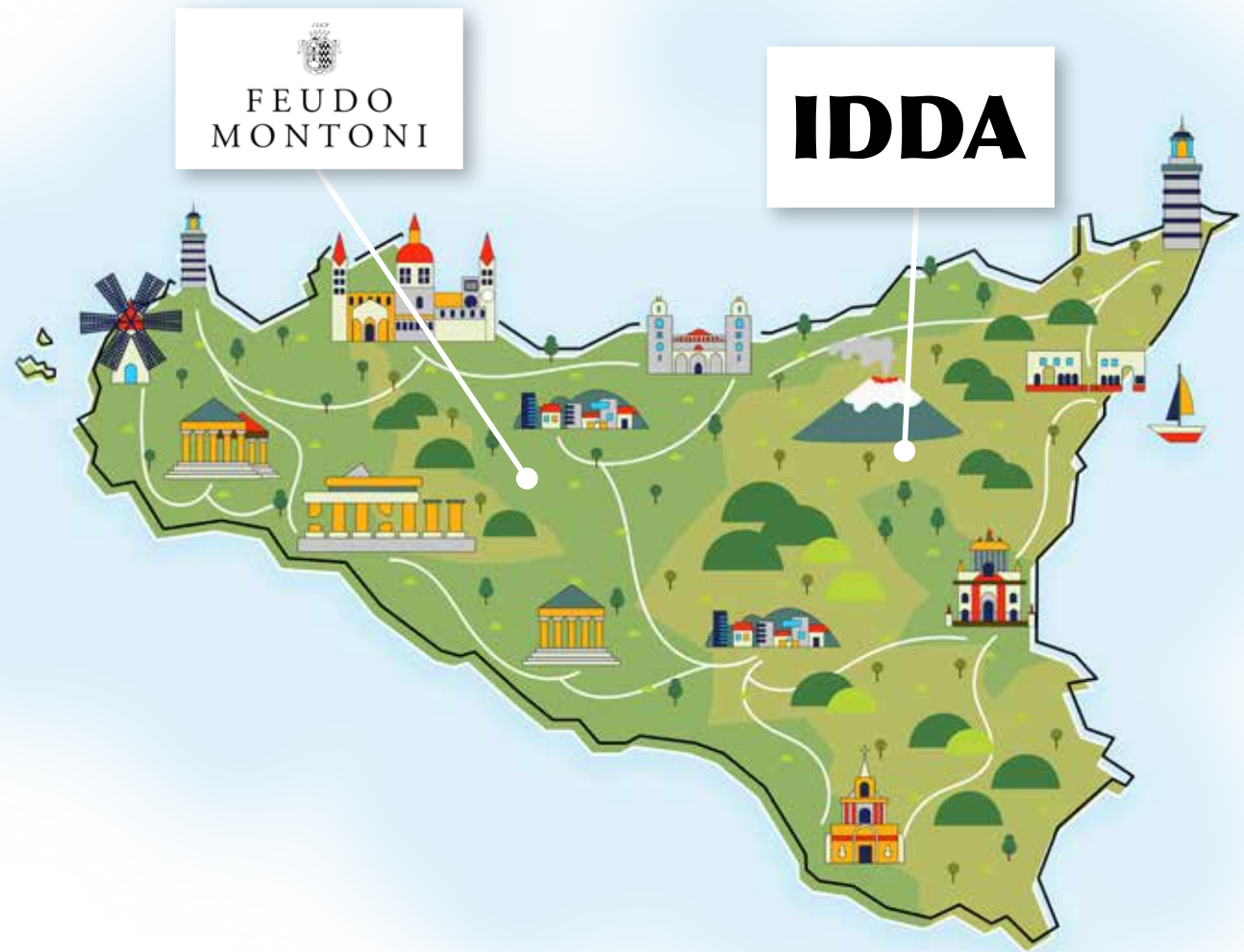
In tegenstelling tot Feudo Montoni is IDDA volledig geworteld in de invloed van de Etna, met wijngaarden op de zuidwestelijke hellingen van de vulkaan. De naam ‘IDDA’, wat in het Siciliaans ‘zij’ betekent, verwijst naar de vulkaan zelf. Dit wijnhuis werd in 2016 opgericht door de gerenommeerde Italiaanse wijnmaker Angelo Gaja en de Siciliaanse wijnmaker Alberto Graci, met als doel de essentie van het vulkanische terroir vast te leggen.

De **IDDA Bianco**, een verfijnde expressie van carricante, heeft een zilte toets en een uitgesproken mineraliteit met kruidige aroma’s van tomatenbladeren en hints van honing, kweeper en

hooi. De levendige zuren en strakke structuur maken deze wijn een goede match met oesters, maar als je echt wilt uitpakken serveer je er tonno ammutunatu bij, een Siciliaanse klassieker van tonijn in een rijke tomatensaus. Net als in de Bianco, is de rokerigheid van vulkanische as duidelijk aanwezig in de **IDDA Rosso**. Gemaakt van nerello mascalese is deze wijn het ultieme voorbeeld van de elegantie, kracht en het enorme potentieel van de Etna. Met tonen van rode bessen, mediterrane kruiden en rijpe, sappige tannines doet hij het goed bij een pasta alla norma met gebakken aubergine.

EEN VEELBELOVENDE WIJNREGIO

De rijke geschiedenis, verscheidenheid aan microklimaten en vulkanische bodems maken Sicilië tot een unieke wijnregio. Het pittoreske driehoekige eiland dat vooral in de belangstelling staat als toeristische bestemming, heeft zich in korte tijd ontwikkeld tot een producent van hoogwaardige, terroirgedreven wijnen dankzij moderne wijnmakers, investeringen in kwaliteit en een focus op inheemse druivenrassen. Met wijnhuizen als Feudo Montoni en IDDA die zich richten op authenticiteit, is Sicilië steeds populairder geworden onder wijnliefhebbers als een van de meest veelbelovende wijnregio’s van Italië.



Moderne wijnmakers kiezen voor kwaliteit, terroir-expressie en inheemse druivenrassen



Beetje bijblijven

Echte wijnliefhebbers willen niet alleen wijn drinken, maar ook alles weten over hun geliefde drank. Van de oudste wijn ter wereld tot de nieuwste premier crus. / tekst, Renée Salome



MEISJESACHTIG ETIKET DOET KASSA RINKELEN

Een onderzoek aan de Washington State University bevestigde onherroepelijk: vrouwen kopen bij voorkeur een wijn met een vrouwelijk etiket. En dat is goed om te weten, want de wijnwereld is nog altijd gedomineerd door mannen – in de VS is 82% van de wijnmakers man, halen de onderzoekers aan – terwijl vrouwen daar inmiddels 59% van de wijndrinkers uitmaken. Eerder onderzoek legde al bloot dat bijna 80% van de wijnconsumenten zich vooral baseert op het etiket op de fles bij het doen van een aankoop, maar nu is dus bekend dat een feminien aandoend label – bloemen, aquarellen, snoepkleurtjes – beter inspeelt op die grote doelgroep. En waar dat voorheen wel anders is geweest, is de vrouw van nu helemaal oké met haar hang naar vrouwelijkheid. Anders gezegd: meisjesachtige ontwerpen worden niet langer gezien als inferieur. Een wijn met een vrouwelijk etiket kan even goed worden gewaardeerd als een mannelijke evenknie. Bron: 'The eyes have it: How do gender cues in wine labels influence U.S. women wine consumers?' via sciencedirect.com.

DAAR HEB JE ROBOCROP

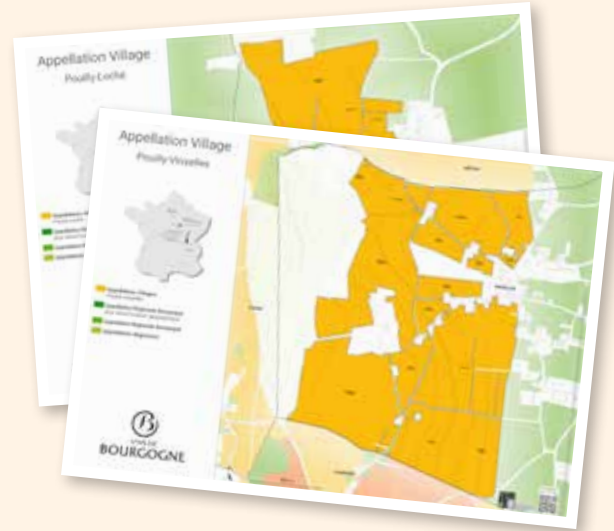
Wijnmakers maken al langer gebruik van robots in en om de wijngaard. Maar een team onderzoekers van de Queen Mary University of London komt met iets heel nieuws: een robot die is uitgerust met geavanceerde sensoren en AI. De robot heeft een elektronische 'huid' met drukgevoelige 'vingers' waarmee hij kan 'voelen' hoe rijp de druiven zijn. De robot wordt dan ook ontwikkeld voor wijnmakers die kwaliteitswijnen maken. De robot staat niet op zichzelf, maar moet in combinatie met ondersteunende technologie de druiven efficiënter en nauwkeuriger plukken. Het eerste commerciële prototype wordt binnen twee jaar verwacht.



NIEUWE PREMIER CRUS IN DE BOURGOGNE

Vier chardonnay-wijngaarden in de Mâconnais hebben met ingang van jaargang 2024 de Premier Cru-status verworven. Het gaat om drie climats (afgebakende wijngaardpercelen) in de AOC Pouilly-Vinzelles en één in Pouilly-Loché. De Premier Cru in Pouilly-Loché meet 7,09 ha en zal bekendstaan als Pouilly-Loché Premier Cru Les Mûres, die in Pouilly-Vinzelles zijn: Les Longeays (7,5 ha), Les Pétaux (2,76 ha) en Les Quarts (12,45 ha).

De wijnmakers in deze streek hebben er bijna 20 jaar lobbyen op zitten, wat beslist geen sinecure is in de Franse bureaucratie. Niet dat de papierwinkel er eenvoudiger op wordt: er zijn nogal wat eisen verbonden aan het voeren van de nieuwe titel. Een nieuwigheidje in de eisen voor de Premier Cru climats van de Bourgogne is het verbod op alle herbiciden en de verplichting handmatig te oogsten. Met de Premier Cru-benoemingen heeft de Mâconnais zich alweer op de kaart gezet als dé nieuwe plek voor Bourgondische topwijnen – met een aantrekkelijker prijskaartje bovendien.

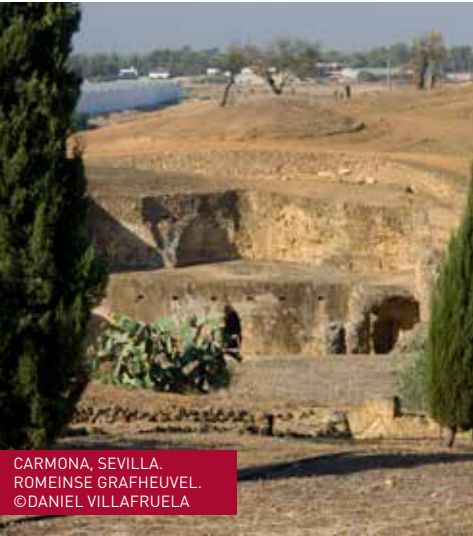
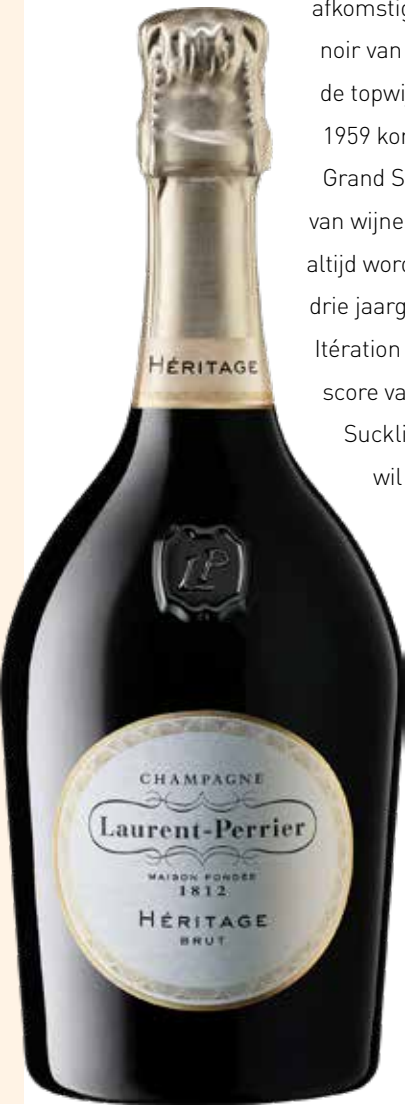


DE OUDSTE WIJN TER WERELD

Een roodachtige vloeistof, gevonden in een 2000 jaar oude graftombe in Zuid-Spanje, is de oudst bekende vloeibare wijn ter wereld. De wijn – ongeveer 5 liter – bevond zich in een glazen urn met een loden omhulsel in een nis in de tombe, samen met de gecremeerde botresten van een man en een gouden ring met januskop. De archeologen hebben niet geproefd of de roodachtige vloeistof wijn betrof, maar een scheikundige analyse onthulde dat het goedje erg lijkt op moderne fino sherry's – in het bijzonder op die uit Doña Mencía. Alle zeven polyfenolen die in de roodachtige vloeistof werden aangetroffen, waren ook aanwezig in de wijn uit dit stadje. Ondanks de roodachtige kleur van de vloeistof gaat het dus ook om een witte wijn. Dat er wijn werd gevonden in de graftombe wekt geen verbazing; wijn werd samen met water en voedsel aan de overledenen meegegeven om die te begeleiden bij zijn overgang naar een betere wereld. Bron: 'New archaeochemical insights into Roman wine from Baetica', via sciencedirect.com.

HET ERFGOED VAN LAURENT-PERRIER

Nooit eerder gedaan: een brut champagne die is gemaakt van 100% reservewijnen. Laurent-Perrier doet het en de naam van de champagne luidt Héritage. Het zit zo. Toen Bernard de Nonancourt in 1948 Laurent-Perrier ging leiden, besloot hij een unieke cuvée te creëren. Hij wilde de natuur een handje helpen om de perfecte jaargang te scheppen. Daartoe begon hij een collectie reservewijnen te verzamelen, afkomstig van chardonnay en pinot noir van de allerbeste percelen van de topwijngaarden van het huis. In 1959 kon hij de eerste 'Itération' Grand Siècle uitbrengen, een blend van wijnen uit 1955, 1953 en 1952. Nog altijd wordt Grand Siècle gemaakt van drie jaargangen topwijnen – de laatste, Itération No 26, kreeg nog de maximale score van wijnrecensent James Suckling. Maar het ambitieuze huis wil méér met de opgedane kennis en de unieke verzameling reservewijnen en besloot een champagne te creëren die nóg complexer is: Héritage. Een eerbetoon aan het erfgoed van het huis en aan dat van de Champagnestreek, want Héritage toont als geen ander de diversiteit van de terroirs en bodems in de Champagne, hun aromatische complexiteit en hun verouderingspotentieel.



CARMONA, SEVILLA.
ROMEINSE GRAFHEUVEL.
©DANIEL VILLAFRUELA

California Dreamin’

Supertrots is de familie Lohr op haar Amerikaanse terroirs en op de manier waarop ze wijn maken in de Verenigde Staten: barstend van de ambitie en altijd met het oog op de consument. Tegelijkertijd laten de Lohrs zich ook graag inspireren door de ‘oude wereld’. Maak kennis met drie typische Lohr-wijnen: aangezwengeld door het beste van Frankrijk, maar geworteld in Amerikaanse bodem en opgevoed door een heuse pionier die in zijn jonge jaren naar het Wilde Westen toog. | tekst, Renée Salome



Het blijft *mindblowing*: waar zich nu zo’n 1800 (!) hectare aan wijngaarden bevindt was er 50 jaar geleden helemaal niets. Ja, grond. Maar daar groeide geen enkel wijndruifje op. Tot een boerenzoon uit South Dakota – de familie deed in graan en vee – de grote sprong waagde en een wijnbedrijf in Californië begon. In Monterey County om precies te zijn. Voor de duidelijkheid: er was überhaupt nog nauwelijks sprake van een Amerikaanse wijnindustrie. Maar de jonge pionier vertrouwde op zijn instinct, waagde de gok en *the rest is history*, zoals ze zeggen.

TROTS OP HUN BODEMS

Vandaag de dag is Jerry Lohr een krasse tachtiger, die desondanks nog altijd op de trekker rijdt. Niet in z’n eentje, want zijn

kinderen Steve, Cynthia en Lawrence zijn inmiddels ook stevig in het bedrijf geworteld. Dat telt dus ruim 1800 hectare wijngaarden en die bevinden zich in verschillende American Viticultural Areas (AVA’s), zoals de geografisch gedefinieerde wijnproducerende regio’s in de Verenigde Staten worden genoemd. Dit zijn geen *appellations* zoals wij in Europa ze kennen, eigenlijk moet je het meer als een afgebakend druiventeeltgebied met specifieke geografische of klimatologische kenmerken zien. Met een stuk minder regels dan in de ‘oude wereld’. Maar dat neemt niet weg dat ook hier verschillende terroirs kunnen worden onderscheiden, en laten de Lohrs nou heel erg trots zijn op hun specifieke bodems. Zo hebben ze wijngaarden in Monterey, Arroyo Seco en Paso Robles, en die hebben ieder hun eigen karakteristieken.

ARROYO VISTA CHARDONNAY

Neem Arroyo Seco AVA. Het gebied ligt vlak bij de Stille Oceaan, van waaruit een verkoelende wind waait, en aan de andere kant blokkeren de bergen de regen. In het hart van dit gebied groeien de druiven voor de Arroyo Vista Chardonnay. De stokken wortelen op leemachtige zand- en grindleembodems, die worden bedekt door ‘Greenfield-aardappelen’; stenen die op aardappelen lijken. Overdag slaan ze warmte op, na zonsondergang stralen ze dit weer uit. De Lohrs telen trouwens verschillende klonen van de geliefde druif, die allemaal hun eigen karakteristieken hebben. Ze worden ’s nachts geoogst om optimale frisheid te behouden, en de wijn rijpt na fermentatie 14 maanden ‘sur lie’ op Frans eikenhout. Kan het nog Fransers? Jawel: de Arroyo Vista Chardonnay is Bourgondisch in stijl. Dat betekent aroma’s van noten, butterscotch en tropisch fruit, een rijk mondgevoel en aangenaam frisse zuren. Een heerlijke wijn bij mosselen in citroenwijnsaus, kip met dijonmosterdsaus, kreeft en krab met citroenboter en bij brie.

WILDFLOWER VALDIGUIÉ

Maar het is niet alleen chardonnay wat zo graag op de ‘aard-appelen’ staat. Ook de druif valdiguié, in Californië staat-ie ook wel bekend als Napa gamay, doet het hier goed. Er wordt een wijn van gemaakt die duidelijk geïnspireerd is op Beaujolais, met uitnodigende aroma’s van verse frambozen, cranberry’s en granaatappel, een beetje zwarte peper en hibiscus. Je proeft bramen en bessen en een vleugje kruiden en de Wildflower Valdiguié heeft een heerlijk sappige afdronk. Chillen en grillen, is het devies. Dus licht gekoeld serveren naast gegrilde kip, langzaam gegaarde spareribs, groenten van de bbq en wat al niet.

FALCON’S PERCH PINOT NOIR

Iets verderop, in en rond de AVA’s Arroyo Seco en Santa Lucia Highlands in Monterey County, staat pinot noir aangeplant. De regio heeft een reputatie opgebouwd voor het produceren van Pinot Noir van wereldklasse. Falcon’s Perch kenmerkt zich door een pittig aardbeienkarakter, typisch voor Pinot Noir uit dit gebied. Bessen en watermeloen versmelten met kruidigheid in de neus. In de mond delicate tannines, aangevuld met gedroogde kersen, zwarte thee en umami in de afdronk. Zet wat pit tegenover deze wijn: Spaanse chorizo en paella bijvoorbeeld. Ook champignongerechten en geroosterde zalm doen het hier goed bij.





FEDERICO, STEFANO EN DOMENICO ALMONDO

Roero: minder bekend, maar niet minder bemind

Ten noorden van de beroemde wijngaarden van Barolo en Barbaresco, aan de linkeroever van de Tanaro, ligt Roero, waar ook verfijnde nebbiolo's worden gemaakt. Door de zanderige bodem in deze streek, zijn deze minder tanninerijk en daardoor toegankelijker. En er worden ook heerlijk frisse witte wijnen gemaakt van de arneis-druif. In de afgelopen jaren is de interesse voor Roero toegenomen, mede dankzij de uitstekende en goed betaalbare wijnen. / tekst, Paola Westbeek



ROERO HEUVELS © VIRGINIA SCARSI



EEN LANGE WIJNTRADITIE

Voor de fijnproever is Piemonte, gelegen in het noordwesten van Italië, een echt walhalla. De streek staat bekend om zijn geurige witte truffels, hazelnoten, donkere chocolade en de meest prestigieuze wijnen ter wereld. Al halverwege de 19^e eeuw begon Barolo – ook wel ‘de wijn voor koningen en de koning der wijnen’ genoemd – aanzien te krijgen. Gemaakt van de nebbiolo-druif, is de wijn vermaard om zijn krachtige structuur, hoge tannines, complexiteit en bewaarpotentieel. Elke koning heeft een koningin en voor Barolo is dat de verfijnde en elegante Barbaresco, geproduceerd ongeveer 20 kilometer naar het noordoosten en eveneens gemaakt van nebbiolo.



Door de rijping in ‘botti’ is de houtinvloed subtiel en ligt de nadruk op de pure expressie van het fruit



DE ARMERE BUREN

Maar ken je Roero, dat ten noorden van dit vorstelijke echtpaar ligt? Ook hier is kwaliteit volop aanwezig. Waarom zijn de wijnen van deze regio dan minder bekend? Stefano Almondo, die samen met zijn broer Federico en vader Domenico het wijnhuis Giovanni Almondo in de gemeente Montà bestiert, legt uit: ‘Barolo en Barbaresco hadden geweldige ambassadeurs. In de jaren 60, 70 en vooral 80, hebben ze een cultstatus verworven. Het waren wijnen voor de gevestigde elite. Wij, de armere buren, hadden simpelweg geen manier om onze wijnen te distribueren en dat heeft niets te maken met de intrinsieke kwaliteit van het product. Het was puur een kwestie van culturele verspreiding en reputatie om politieke of sociale redenen.’

Roero ligt ten noorden van Alba, de historische hoofdstad van de Langhe, in de noordoostelijke hoek van de provincie Cuneo. De wijnstreek bestaat uit 19 gemeenten en wordt gekenmerkt door een landschap van glooiende wijngaarden, bossen en boomgaarden. Roero heeft een wijntraditie die duizenden jaren teruggaat. Er zijn sporen van wijnbouw gevonden die dateren van de zevende eeuw voor Christus, toen er handel werd gedreven door de Etrusken en Kelten. In 1985 kregen de wijnen een DOC-status en in 2004 werden ze gepromoveerd tot DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

FRUITIG, ELEGANT EN AROMATISCH

Roero telt 1.158 hectare wijngaarden en produceert jaarlijks zo’n zeven miljoen flessen (waarvan 60% wordt geëxporteerd). De wijnen zijn fruitig, elegant en aromatisch, dankzij een bodemsamenstelling van mergel en zandsteen, met een hoog gehalte aan kalk, klei en vooral zand. De grond is poreus en neemt daardoor minder water op. Sowieso is het klimaat droog en valt er weinig neerslag. In de wijngaarden worden vaak mariene fossielen gevonden, een overblijfsel van de miljoenen jaren dat het gebied bedekt was door de Middellandse Zee. Hierdoor is de bodem rijk aan mineralen. Volgens de DOCG-regels moet de Roero DOCG uit minimaal 95% nebbiolo bestaan en de Roero Arneis DOCG uit minimaal 95% arneis. Dit verschilt van Barolo en Barbaresco, waar geen andere variëteiten in de wijn zijn toegestaan.

WIJNEN DIE HET TERROIR WEERSPIEGELEN

Arneis, een inheemse witte druif, is goed voor 77% van de aanplant in Roero. Alhoewel arneis al sinds de 14^e eeuw werd verbouwd, is de druif halverwege de 20^e eeuw bijna uitgestorven. Stefano: ‘Voor mijn grootvader Giovanni bestond arneis bijna niet. Roero was toen vooral een gebied van nebbiolo en barbera.

Arneis werd vanaf eind jaren 60 steeds meer aangeplant, maar destijds om een zoete, licht mousserende wijn, vergelijkbaar met prosecco, te maken.’

Domenico, die het wijnhuis heeft opgericht in 1978, besloot echter zijn eigen pad te bewandelen. ‘Hij begon met het verbouwen van arneis, maar wilde vanaf het begin een droge witte wijn maken met mineraliteit en karakter. Dit heeft ons onderscheiden van anderen in de regio’, zegt Stefano. ‘Tegenwoordig heeft minstens de helft van de andere producenten zich aangepast aan de visie die mijn vader als pionier heeft geïntroduceerd.’

Vooraf in de afgelopen decennia heeft arneis een heropleving gekend. De druif biedt zuivere witte wijnen met aroma’s van bloemen, citrus en steenvruchten. Stefano: ‘Onze arneis wordt verbouwd op een zware bodem met klei en kalksteen. Deze wijngaarden bevinden zich op 410 meter, het hoogste punt in het noorden van Roero. Dit is het geheim achter de frisheid en mineraliteit.’



NEBBIOLO

De nebbiolo’s zijn ook frisser en minder tanninerijk dan die uit Barolo en Barbaresco. Stefano: ‘De druiven, verbouwd op zandgrond en op een lagere hoogte (280 meter), ondergaan een lange fermentatie en rijpen 18 maanden in grote vaten van Slavonisch eikenhout, zoals de traditie voorschrijft. Er wordt geen gebruik gemaakt van barrique.’ Daarom weerspiegelen de wijnen het terroir. Door de rijping in de zogenaamde ‘botti’ van 30 hectoliter is de houtinvloed subtiel en ligt de nadruk op de pure expressie van het fruit.

DE SMAAK VAN DE TOEKOMST

‘Wijn drinkers gaan steeds meer op zoek naar mineraliteit en elegantie,’ zegt Stefano. Neem nou Giovanni Almondo’s Bricco delle Ciliegie Roero Arneis, een wijn met fantastische ziltigheid en delicate aroma’s van witte bloesem. ‘Mijn oma serveerde deze wijn vaak met onze eigen verbouwde asperges, kort gekookt en met zelfgemaakte mayonaise’, vertelt Stefano. De Roero Nebbiolo, gemaakt door zijn broer Federico, is levendig en toegankelijk maar ook een serieuze wijn met bewaarpotentieel, die zich prima kan meten met de beste

Barolo’s en Barbaresco’s. De perfecte match? ‘De tajarin al ragù, ook volgens het recept van mijn oma (zeer dunne lintpasta uit Piemonte geserveerd met een rijke saus van rundvlees en tomaten, red.),’ vertelt Stefano.

In het algemeen zijn de wijnen uit Roero jonger drinkbaar en dus toegankelijker – en dat is precies wat ze zo aantrekkelijk maakt. Stefano: ‘Ondanks de huidige economische onzekerheden is dit een fantastische tijd voor Roero en zijn wij sterker dan ooit. In de Roero vind je geen zware wijnen met stevige tannines die tientallen jaren moeten rijpen, maar eerder wijnen met een pure en verfijnde expressie. Dit is niet alleen de smaak van vandaag, maar ook die van de toekomst. Roerowijnen hebben een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding en blijven betaalbaarder dan sommige Barolo’s en Barbaresco’s. Ze worden verkocht aan de beste importeurs en worden geserveerd in toprestaurants in grote steden wereldwijd.’ Kortom, de streek Roero mag iets minder bekend zijn dan hun fameuze burens naar het zuiden, maar de wijnen – die vooral bedoeld zijn om van te genieten – zijn steeds meer in opkomst.



ROERO ARNEIS ‘BRICCO DELLE CILIEGIE’

Zuivere, aromatische wijn met in de geur exotisch fruit, perzik en witte bloemen. De smaak is fris en mineralig met verfijnde zuren en een lange afdrank. Serveer deze wijn op een temperatuur van 12-14 °C bij verfijnde voorgerechten, bruschetta met tomaat en oregano en bij vis- of groentegerechten. Ook zeer geschikt als aperitief.



ROERO NEBBIOLO

Levendig en toegankelijk maar ook spannend en energiek, met aroma’s van kersen en frambozen, rozenblaadjes, steranijs en munt. Ook een prima bewaarwijn! Serveer bij gegrild rood vlees, portobello en natuurlijk pasta of risotto met truffel en geschaafde Parmezaanse kaas.



ROERO BRIC VALDIANA

Een Roero Nebbiolo van Barolo-niveau. De wijn rijpt 18 maanden in grote Slavonische vaten, resulterend in een complexe neus van rood fruit, viooltjes en kruidigheid. In de mond domineert het fruit, terwijl de zuren zorgen voor een aangename frisheid. Voor bij gegrild of gebakken rundvlees, stevige stoofgerechten met paddenstoelen, gerechten met truffel en pittige harde kazen.



Arneis is bijna uitgestorven, halverwege de 20^e eeuw

La vie en rose

Met of zonder bubbeltje, koperkleurig, zalm of barbieroze.

Uit Spanje, Italië, Portugal of Frankrijk. Om mee te toosten op de zomer, of om uitgebreid bij te gaan eten. Rosé komt werkelijk in vele soorten. Maar één ding hebben deze vrolijke flessen met elkaar gemeen, behalve natuurlijk hun basis van blauwe druiven: je kunt er het leven mee vieren. / tekst, Renée Salome



MISTINGUETT CAVA BRUT ROSÉ

De roze cava van Mistinguett wordt gemaakt van garnacha, trepat en een pietsje pinot noir en heeft mede daardoor een heel eigen smaakprofiel. Aroma's van aardbeien, frambozen, bloemen en citrus worden in evenwicht gebracht met verfrissende zuren en een lange, hartige afdronk. En dan dat romige en delicate, mmm. Hij kan met veel meer, maar drink 'm eens bij cheesecake of carrot cake. Deze fles moet sowieso mee in je picknickmand!

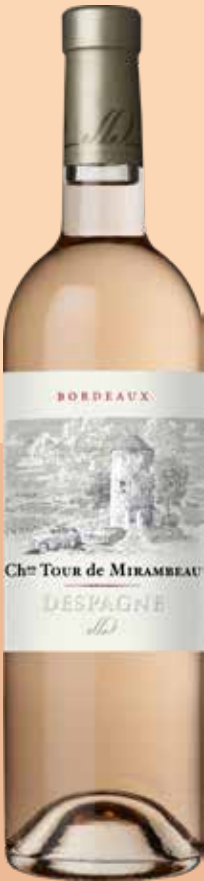


PINK ART GRIS

Het is wetenschappelijk bewezen: vrouwen kiezen eerder voor een wijn met een 'vrouwelijk' etiket (zie pg. 24). Maar dat deze Zuid-Franse rosé de winkel uit vliegt, heeft ook te maken met de heerlijke doordrinkbaarheid en de frisse, fruitige smaak met aardbei, citrus en bloesem. Voor in de zon op het terras als aperitief, maar ook een genot bij lichte salades en sushi en sashimi, en bij alles wat je op je picknickkleedje legt.

TOUR DE MIRAMBEAU RÉSERVE ROSÉ

Op het oog een en al luxe, met die zachtroze kleur en het statige etiket. Die verfijning komt zeker ook terug in de wijn, die deels is gemaakt van oude druivenstokken cabernet sauvignon. Deze werden eerst gebruikt voor de beste rode wijn van dit wijnhuis in Bordeaux, maar die eer is nu voorbehouden aan de rosé. Hij is karaktervol met vers rood fruit, grapefruit en een verfijnde kruidigheid en smeekt om gegrilde groenten en vis.



CABRIZ ROSÉ

Deze intens fruitige blend van de typisch Portugese druiven touriga nacional en alfrocheiro heeft aroma's van vers rood fruit zoals aardbei, framboos en blauwe bessen. De smaak is zacht, vol en fris. Een verrukkelijk en verfrissend aperitief – serveer 'm lekker koel – maar óók een echte eetwijn, die om lekker kruidige gerechten vraagt, of ze nu uit de landen om de Middellandse Zee komen, uit China of uit India.



BARÓN DE LEY ROSADO DE LÁGRIMA

Lágrima betekent 'traan', maar deze rosado (Spaans voor rosé) is bestlist niet om te huilen. De naam verwijst naar de lágrima-methode, waarbij het eerste sap van de druiven na inweking voorzichtig wordt opgevangen. Dit levert een licht koraalroze kleur op. En een heerlijk frisse, mineralige en sappige wijn, met aroma's van witte bloesem, rijp rood fruit en balsamicoazijn. Voor bij gekruide mediterrane, Midden-Oosterse en Aziatische gerechten en als verfrissend aperitief.

TINES DE ROQUETA ROSAT

In deze verrukkelijke Spaanse rosé heeft Ramón Roqueta het stoere karakter van cabernet sauvignon vermengd met de fruitige expressie van de rode grenache. Het gevolg? Een kleur die in de garderobe van Barbie thuisheert, stuivende aroma's van rijpe frambozen en aardbeien, en een ronde, frisse structuur. Je kunt (maar het hoeft niet) er geweldig bij eten, pasta's, paella en salades bijvoorbeeld.



Het witte goud op tafel

Er zijn weer Nederlandse asperges, lelieblanke en lekker zachte voorjaarsgroente. Met een glas wijn erbij al helemaal tongstrelend. Aspergeteler Ron Martens in het Noord-Limburgse dorp Tienray vertelt waaraan een goede asperge moet voldoen, en hoe je die klaarmaakt. ‘Erop knauwen hoort niet.’ | tekst, Marjolein Schuman



‘Als ik moet kiezen, dan toch het witte goud’, antwoordt Ron Martens op de vraag naar zijn bijnaam voor de asperge. ‘Het is tenslotte de koningin der groente, ze is er als eerste in het voorjaar en dat ieder jaar weer.’ Ron staat samen met zijn broer Peter aan het roer bij Martens Asperges. Al drie generaties lang houdt de familie zich bezig met de teelt, de oogst, het verwerken en de verkoop van witte asperges. Sinds enkele jaren ook groene.



Wat verklaart de populariteit van asperges, denk je?
‘Mensen kijken uit naar het voorjaar en willen genieten, daarbij ook iets heerlijks op hun bord hebben. De witte asperge geeft een echte frisse en culinaire smaakbeleving. De groene iets minder, vind ik persoonlijk, maar die is ook heerlijk. De smaak precies omschrijven is lastig, het hangt uiteindelijk ook van de bereiding af, en van de grondsoort en het ras van de plant.’

Is die populariteit typisch Nederlands?
‘In Duitsland, België en Frankrijk is men ook zo enthousiast in het seizoen. Duitsland springt eruit, daar eet men drie keer zoveel asperges per kop als bij ons. We mogen dus wel wat meer asperges eten, met natuurlijk daarbij een heerlijke wijn.’

Waarom is de grond in Noord-Limburg zo geschikt voor de teelt?
‘Hier zijn zandgronden en daardoor heeft de asperge een betere smaak. Op leem of zware grond zal de asperge bitter smaken. Of de Texelse grond zout toevoegt? Ik denk dat dat meer een verkooppraatje is, je kunt naar mijn mening beter zelf zout toevoegen om de asperge naar je smaak te krijgen.’

Waaraan moet een goede asperge voldoen?
‘Het gaat vooral om smaak, dikte en kopsluiting. De dikte is afhankelijk van het ras en van het weer, in een droog seizoen gaat de dikte achteruit. Dikte heeft geen invloed op de smaak, maar

wel op de bereiding. Voor de horeca leveren we ze in één dikte, waardoor de chef alle stengels gelijktijdig gaar heeft. Dat is een AA-asperge met een stengeldoorsnede van 24 tot 26 millimeter.’

Proef je ze weleens in een restaurant?
‘Soms, want we leveren aan diverse restaurants rond Amsterdam, Delft en het Gooi, en dat twee keer per week. Ik at ze een keer ergens waar ze te hard waren, dus zei dat ze langer moeten koken. Koks willen vaak dat asperges een bite hebben, maar erop knauwen hoort niet. Ze moeten mals zijn, lekker zacht, maar ook weer geen spaghetti. Als je de asperge op een vork legt, dan moet ze links en rechts wat doorhangen.’

Werken jullie net als in de druiventeelt met lokale rassen?
‘Het zijn veredelde planten die geschikt zijn voor het klimaat. Als teler kun je daarin keuzes maken, ook in de dikte. Wij hebben het vroege ras, midden en laat. In het warme zuiden zou een aspergeplant constant gaan geven en is dan na een paar jaar kapot. Of je zou hem kunstmatig in rust moeten houden. Hier stoken we de kachel in februari juist op. Met extra warmte heb je begin maart al asperges. In de kas en in twee percelen buiten liggen daarvoor verwarmingsslangen onder de grond.’

Begint de magie gewoon met een zaadje?
‘Het seizoen is van maart tot en met juni en begint met het plan-

**‘Ze moeten mals
zijn, lekker zacht,
maar ook weer
geen spaghetti’**



ten van een zaadje, inderdaad. Na een jaar is dit een volgroeide plant die gerooid kan worden, om vervolgens weer geplant te worden in een daarvoor bereide diepe geul. Dan zal die plant ongeveer acht jaar lang zijn productie geven. De groene asperge kent hetzelfde principe, alleen de oogst is makkelijker.’

Die groene groeien toch boven de grond?
‘Ja. Ze zijn wat duurder doordat de stengels minder gewicht geven, er is minder opbrengst in kilo’s. De witte gaan onder de grond. Als de witte asperge boven de grond komt, kleurt het kopje eerst blauw, en dan groen, vandaar.’

Waardoor zijn asperges duurder dan andere Hollandse groenten?
‘Iedere stengel moet handmatig gestoken worden en daarna gewassen en gesorteerd. Veel andere groenten worden machinaal geoogst. Ook is asperge kostbaar om aan te planten, het is de duurste aanplant onder de groenten.’

Kan het wispelturige weer de oogst verstoren?
‘Het heeft alles te maken met het weer. Te droog of te nat of te warm, dat heeft veel invloed. Twintig graden gedurende het hele seizoen is voor ons het perfecte weer, maar dat hebben we helaas niet voor het zeggen. Vorig jaar hebben we tien tot vijftien procent minder kunnen oogsten door het vele water. Aspergevel-den stonden helemaal onder, je moest er met een bootje op.’

EEN KLEINE GESCHIEDENIS VAN DE ASPERGE

De oorsprong van de asperge ligt in het oude Mesopotamië, wat nu Irak is en een deel van Syrië. Het eerste teken van aspergeconsumptie stamt uit de tijd van het oude Egypte, zo’n 3000 jaar geleden. Dat blijkt uit wandschilderingen in de piramide van Sakkara, waarop asperges staan afgebeeld. De Grieken waren de eersten die de aspergeteelt op schrift hebben gesteld, rond 400 v.Ch. In deze periode werden asperges voornamelijk gegeten als medicijn tegen allerlei kwaaltjes. De Romeinen brachten de aspergecultuur naar Nederland. Een mesheft in de vorm van een asperge uit die tijd, opgegraven en te zien in Woerden, getuigt daarvan. Na de val van het Romeinse Rijk verdween echter ook de aspergeteelt uit Europa. De Arabieren brachten ze weer terug. Eerst was Spanje aan de beurt, van waaruit de asperge via Frankrijk zijn weg weer naar Nederland vond, rond de 15° eeuw. De eerste aspergegebieden in ons land lagen rondom Noordwijk. Sinds de 19° eeuw worden asperges op grote schaal in Nederland verbouwd. Sinds de Eerste Wereldoorlog is Noord-Limburg het belangrijkste productiegebied voor de Nederlandse asperges, hoewel er inmiddels ook op andere plekken in Nederland asperges worden geteeld, vooral in Noord-Brabant maar bijvoorbeeld ook in Twente en op Texel.

Zijn asperges gezond?
‘Zeer zeker. Ze zijn rijk aan vocht en daardoor goed voor de lijn. Ze hebben weinig calorieën en veel vitamines. Ik ken ook mensen die het jaar rond asperges eten, die maken ze in, ze hebben er baat bij in verband met bloedziektes. En asperges zijn eerlijk; omdat ze ondergronds groeien hoef je geen bestrijdingsmiddelen te gebruiken. Bij de groene mag het ook niet.’

At je als kind thuis al graag asperges?
‘Altijd al. Vroeger hadden mijn ouders een gemengd bedrijf met varkens en kippen en daarlangs een klein areaal asperges. Zo zijn mijn broer Peter en ik ook in de asperges beland. We zijn altijd werkzaam geweest bij onze ouders en hebben in 1998 besloten om alleen in asperges verder te gaan, in Nederland en Duitsland.’

Wat is jouw favoriete manier van bereiding?
‘De klassieke manier met ei, boter, ham en een aardappeltje. À la Flamande, zegt men toch? Heerlijk! De smaak van de asperge komt ten volste tot zijn recht. Inmiddels drink ik er wijn bij, een witte wijn. Meestal een Pinot Blanc of Chardonnay. In onze winkel en op het terras tussen de aspergevelden kunnen consumenten ook terecht voor een goede fles wijn. Of een lekker Limburgs streekbiertje.’



PROF. DR. OTTO WILHELM THOMÉ "FLORA VON DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ", 1885, GERA, GERMANY, VIA WIKIPEDIA

Asperges in flensjes

INGREDIËNTEN *(voor 4 personen)*

- 4 witte asperges AA
- 2 eieren
- 50 ml melk
- bosje bieslook
- 4 plakjes ham
- zout

ZO MAAK JE HET

1. Schil de asperges en snijd 1 à 2 cm van de onderkant af.
2. Leg de asperges 4-5 minuten in kokend water waar een beetje zout aan is toegevoegd. Vervolgens leg je ze in een bakje met koud water.
3. Klop de eieren, melk, bieslook en een snufje zout door elkaar.
4. Bak van dit mengsel 4 flensjes.
5. Halveer de flensjes, wikkel de asperge in het halve flensje en wikkel daar het plakje ham omheen.
6. Leg ze op een bordje, garneer ze met gesnipperd ei en groen (gesnipperde groene aspergekopjes, bieslook of verse peterselie).

Receptuur; Susan Martens



Net als bij de druiventeelt zijn de bodem, het weer en het ras allesbepalend

**ABADAL
PICAPOLL**

Verleidelijke, gulle wijn met fruitige aroma's van ananas, grapefruit en abrikoos en florale aroma's van jasmijn, plus verse kruiden zoals venkel, munt en lavendel. Een spannende combinatie met bijvoorbeeld gegrilde asperges, of op z'n oosters bereid.

**JÉRÉMIE HUCHET
MUSCADET RETOUR
DE PÊCHE**

Soms wil je traditioneel, soms wil je een beetje anders. Zoals deze frisse, lichte wijn met aroma's van bloemen en steenfruit bij je asperges. De wijn heeft een geweldige aanzet van wit fruit, een volle smaak en een zilte afdronk. Laat je niet afschrikken door het woord pêche (vis) in de naam; deze wijn past óók heel goed bij het witte goud.

**CAVES GALES
RIVANER**

Lichtvoetig en elegant met gele appel, citrusfruit en meloen. De wijn is heerlijk levendig en gebalanceerd, met een lange afdronk. Een ideaal aperitief met hoge doordrinkfactor. Zalig bij asperges, maar bijvoorbeeld ook bij salades en fruits de mer.

**GUSTAVE LORENTZ
CUVÉE DES ASPERGES**

De ideale begeleider van het witte goud. Gemaakt van 100% pinot blanc met fruitige aroma's van verse perzik, frisse zuren en een subtiel bittertje. Heerlijk bij verschillende bereidingen van asperges: van de klassieke versie tot salade, soep of quiche.



Alvarinho vs. Albariño

Zalig hè, zo'n intens aromatisch glas Alvarinho. Of is het Albariño? Je weet wel, die wijn uit het noorden van Spanje. Of is het Portugal? Met de groeiende populariteit van deze wijnen neemt de onduidelijkheid toe. Tot nu. We leggen je haarfijn uit wat de verschillen en overeenkomsten zijn tussen de beide Noord-Iberische wijnen en de regio's waar ze worden gemaakt. Salud, eh, saúde! | tekst, Renée Salome



In het noordwesten van het Iberisch schiereiland, niet ver van de Atlantische Oceaan, liggen Rías Baixas en Vinho Verde. Hier worden frisse, aromatische witte wijnen van inheemse druiven geproduceerd. Vooral van albariño/alvarinho.

ALBARIÑO OF ALVARINHO?

In Rías Baixas, dat in de Noord-Spaanse autonome regio Galicië ligt, is albariño dé grote ster. 96% van het wijngaardareaal – 4.000 hectare groot – is beplant met deze druif. De bekendste druif van de Portugese wijnstreek Vinho Verde, gelegen in de

gelijknamige provincie, is alvarinho en ja, dat is dezelfde als de eerdergenoemde albariño. Maar in Vinho Verde, dat met z'n 16.000 hectare veel groter is dan Rías Baixas, is maar 10% van de wijngaarden hiermee beplant. Loureiro, arinto, trajadura en avesso nemen veel meer ruimte in. Een ander groot verschil: uit Rías Baixas, dat sinds 1988 een DO-status (Denominación de Origen) heeft, komen veel monocépages, terwijl in de Denominação de Origem Controlada (DOC, sinds 1984) Vinho Verde juist veel blends worden gemaakt.

HOE ZIT HET MET HET TERROIR?

Beide streken hebben een Atlantisch, regenachtig klimaat. In Rías Baixas heerst een milde temperatuur, in Vinho Verde is het iets warmer. In beide wijnggebieden zijn de bodems granietrijk – vandaar dat minerale – met zand en soms schist. De wijngaarden van Rías Baixas zijn laaggelegen en dicht bij de kust, die van Vinho Verde bevinden zich deels bij de kust, deels meer landinwaarts.

EN DE SMAAK?

Spreken we over Albariño, dan moeten we het hebben over de intense aroma's van citrusfruit, witte perzik, abrikoos en groene appel en altijd die subtiele ziltigheid. Opvallend zijn ook de levendige zuurgraad en kenmerkende mineraliteit. Albariño is fris, complex en verfijnd. Alvarinho, dus de Portugese variant, heeft een frisse, iets zachtere zuurgraad, minder nadruk op mineraliteit en soms een lichte sprankeling. Alvarinho is rijper en tropischer, met intense aroma's van tropisch fruit, perzik en rijpe citrusvruchten.

WAAR DRINK JE HET BIJ?

De wijn uit Rías Baixas past perfect bij verfijnde zeevruchten zoals oesters en mosselen, bij ceviche en bij gerechten met een minerale of ziltige toets. Die uit Vinho Verde drink je bij voorkeur bij licht pittige (Aziatische) gerechten, gegrilde vis en salades.



CASA DE VILA VERDE GALODORO ALVARINHO

Deze Alvarinho heeft een intens aroma met tonen van bloemen en gele appel. De wijn is fris en fruitig met een intense smaakimpressie en een aangename afdrank. Een verrukkelijk aperitief op warme zomeravonden, maar ook heerlijk in combinatie met vis, zeevruchten of een zomerse salade. Denk ook eens aan Aziatische gerechten bij deze wijn, Vietnamese spring rolls of Thaise viscurry bijvoorbeeld.



FILLABOA ALBARIÑO

In het dialect van Galicië betekent fillaboa 'goed' of 'braaf meisje', en dat gaat zeker op voor deze intens aromatische Albariño. Die gedraagt zich namelijk precies zoals je mag verwachten – gelukkig maar! Rijpe citrus, ananas, appel en mango, en de smaak is zowel fris als soepel en romig met levendige zuren en een prachtige balans. Lekker koel serveren, op 8 à 10°C, als aperitief of bij schaal- en schelpdieren, witte vis, makreel of andere vette vissoorten, gerookte vis, sushi en sashimi.





Kunst om te drinken: Cabernet Franc Rosé

‘Mondschonend!’ ‘Verkwikkend!’ ‘Gastronomisch!’ ‘Grapefruit!’ ‘Heel anders!’ De enthousiaste uitspraken van de wijnprofessionals buitelen over elkaar heen tijdens een proeverij van de Cabernet Franc Rosé van Delaire Graff, die wordt geleid door Morné Vrey, de wijnmaker van het chique Zuid-Afrikaanse wijnhuis. Wat maakt deze rosé zo bijzonder? | tekst, Renée Salome

De geschiedenis van Delaire Graff Estate gaat terug tot het begin van de jaren 80, toen Erica en John Platter, de makers van de bekende Zuid-Afrikaanse wijngids, een boerderij kochten en deze Delaire noemden. In 2003 werd ‘Graff’ aan de naam toegevoegd, toen diamantair Laurence Graff het landgoed overnam. De man voor wie alles om schoonheid draait heeft van deze plek iets onvergetelijks gemaakt.

De basis was er al: de natuur is adembenemend mooi in deze contreien. We hebben het over Stellenbosch, het wijngebied dat ten oosten van Kaapstad ligt. Laurence Graff besloot een waar paradijs te maken van het wijngoed van de Platters, een reisbestemming voor liefhebbers van alles wat mooi is. Er bevinden zich inmiddels diverse luxe lodges, een spa en meerdere restaurants en shops op het landgoed, en zowel binnen als buiten in de schitterend aangelegde tuinen zijn kunstwerken te zien uit de privécollectie van Laurence Graff.

UITSTEKENDE OMSTANDIGHEDEN

Maar het gaat ons natuurlijk om de wijn en ook daarvoor was de basis al lang en breed gelegd. Want in Stellenbosch wordt al drie eeuwen wijn gemaakt, sinds eerst de naamgever van het wijngebied Simon van der Stel er als gouverneur van Kaap de Goede Hoop neerstreek en daarna de gevluchte Huguenoten uit Frankrijk de uitstekende omstandigheden voor wijnbouw herkenden. De wijngaarden van Delaire Graff strekken zich uit over 17 hectare, gelegen op de berghellingen rondom de Helshoogte Pass, de bergpas die Stellenbosch met Franschhoek (waar de Fransen begonnen wijn te verbouwen) verbindt. De druiven – altijd klassieke Franse zoals chardonnay, sauvignon blanc, merlot en cabernet sauvignon – wortelen diep in de rijke, vochtvasthoudende bodems, de zon schijnt er graag en vaak en de Atlantische bries zorgt dan weer voor verkoeling. De druiven rijpen hier traag en dankzij het koele microklimaat worden ze gemiddeld drie weken later geoogst dan in de rest van Stellenbosch. Maar dan heb je wel wat!

EXTRA DIEPTE

Bovenop de Simonsberg en Helderberg zijn enkele wijngaarden beplant met cabernet franc, die andere goede bekende uit de Bordeaux, en daarvan maakt wijnmaker Morné Vrey de Cabernet Franc Rosé. Het is een ongebruikelijke keuze, deze druif voor een roséwijn. Maar cabernet franc rijpt heel goed in dit gedeelte van Stellenbosch. De druiven worden vroeg in de morgen, wanneer het nog koel is, met de hand geplukt en worden dan onsteeld en gekneusd. Vervolgens worden ze voorzichtig geperst, om een perfecte kleur en textuur te garanderen. De schilnwiking duurt zo’n drie uur. Eenmaal bezonken vindt de fermentatie plaats, waarbij verschillende gisten de unieke stijl van deze wijn prachtig aanvullen. Daarna rijpt de wijn nog een tijdje op zijn gistcellen. Tweewekelijks wordt de wijn met een stok geroerd, om het smaakpalet te ontwikkelen. Een techniek die ‘bâtonnage’ heet. Op het laatst wordt er een klein beetje op vat gefermenteerde rosé aan de blend toegevoegd, om het smaakprofiel extra diepte te geven.

ALTIJD EN OVERAL

Het resultaat is een prachtig bleekroze gekleurde rosé met oranje reflecties. De wijn heeft verfijnde aroma’s van verse aardbeien, cassis, rode bessen en suikerspin, een lichte kruidigheid, hints van citrus (grapefruit) en een subtiele mineraliteit, is iets romig met toch ook die woest aantrekkelijke fraîcheur en heeft een sappige, knisperende, droge finale.

Een wijn, kortom, die overal en altijd tot zijn recht komt. Op zichzelf staand als aperitief en bij een keur aan lichte gerechten. Zo schenken ze bij een van de restaurants van Delaire Graff de Cabernet Franc Rosé bij een gerecht met rode biet, citroen-crème fraîche en hazelnoten. Denk dus aan salades, een gegrild kippetje, van alles met vis en schaal- en schelpdieren, allerlei tapas, kruidige gerechten uit alle landen rondom de Middellandse Zee, maar ook Aziatische (vis)gerechten. Niet voor niets is deze rosé al jarenlang de favoriet van Zuid-Afrika!

De bollebozen van de klas

Wijn is zoet, zoeter, zoetst naarmate je de druiven later plukt. In Duitsland hebben ze daar binnen de hoogste kwaliteitsklasse van Prädikatsweine een hiërarchie voor bedacht.

Vergelijk het eens met de hiërarchie van kliekjes op school. / tekst, Marjolein Schuman



KABINETT (DE STREBER)

Kabinett is de ijverige student van het stel. De wijn is licht, helder en fris, net als de persoon die je erop wijst dat je in het weekend geen marathon hebt gelopen. Gemaakt van druiven van de vroege oogst, is het meestal een droge of lichtzoete wijn die je probleemloos bij de maaltijd kunt drinken. Het is die perfecte ‘hé, ik ben verfi jnd, maar probeer het niet te hard’-wijn.

SPÄTLESE (DE LAATBLOEIER)

Dan komt Spätlese binnen, die wat later tot wasdom komt. Terwijl Kabinett misschien vroeg is afgestudeerd, neemt Spätlese de tijd om te rijpen. De suikers in de druiven kunnen zich verder ontwikkelen. Het resultaat? Een zoetere wijn met iets meer body, maar toch elegant. Spätlese-wijnen zijn als het kind dat niet de hoofdrol kreeg in de eindmusical, maar uiteindelijk toch cooler bleek dan alle anderen.

AUSLESE (DE SUPERSTER)

En dan is er Auslese, het winequivalent van een rockster. De druiven worden na nog meer zonuren met de hand geselecteerd op maximale rijpheid, edele rotting ligt al op de loer – en dat is

een goede zaak in wijntaal. Deze wijn is vol, zoet en precies wat je wilt schenken om iets groots te vieren, zoals het slagen voor een examen. Of drink hem als toetje, want hij heeft weinig alcohol en veel restsuiker.

ALLEMAAL UITBLINKERS

Nou is het zo dat ze allemaal uitmuntende prestaties leveren. Ze behoren tot de Qualitätsweine mit Prädikat. Dat is de hoogste klasse binnen het wijnclassificatiesysteem van Duitsland. Hun plek binnen de rangorde is vooral wijnbouwtechnisch, het gaat om de rijpheid van de druiven en andere wettelijke verplichtingen, want de kwaliteit in de zin van smaakwaardering wordt uiteindelijk bepaald door de wijnmaker.

METEN IS WETEN

Hoe weet je of de druif klaar is voor Kabinett, Spätlese of Auslese of nog even ‘hangjongere’ mag zijn? Door het suikergehalte van het sap te meten, en dat doen ze in Duitsland met de schaal van Oechsle. Dat geeft een indicatie van de rijpheid en het potentiële alcoholgehalte van de latere wijn, want de druivensuikers kunnen vergisten tot alcohol. Kabinett wordt als eerste geoogst (67– 82°

Oechsle), Spätlese betekent letterlijk ‘laat geplukt’ (80°-95° Oechsle) en bij Auslese, ‘uitgezocht’, worden uit de trossen de onrijpe druiven rücksichtslos verwijderd en hou je overrijpe, zoete druiven over (88°-105° Oechsle).

OPLOPEND IN ZOETHEID

Er zijn nog drie wijnen die verder oplopen in zoetheid. Zo komt na Auslese het predicaat Beerenauslese waarbij de bessen (Beeren) door de schimmel Botrytis aangetast zijn, verschrompeld en extreem suikerrijk. Het alcoholgehalte is overigens niet evenredig hoog of laag per kwaliteitstrap. In de gecontroleerd gekoelde fermentatietanks kan de wijnmaker de vergisting stoppen wanneer hij of zij tevreden is over de verhouding alcohol en restzoet.

WIE VAN DE DRIE?

Onthoud dus voor de volgende keer dat je een Duitse wijn kiest: Kabinett is de hardwerkende student, Spätlese is de coole laatkomer en Auslese is eigenlijk de Beyoncé van de wijnwereld. Leuk om ze alle drie naast elkaar te ontmoeten; het trio van Weingut Heinz Eifel is goed.



Anne Eifel: ‘Ze moeten gewoon drinkplezier geven’



HEINZ EIFEL

In de Moezelvallei maakt Anne Eifel Rieslingwijnen *mit Prädikat*. Met een laag alcoholpercentage en een fruitige smaak want ‘een goede wijn is een wijn waar je niet één of twee glazen van wilt drinken, maar meerdere.’ Anne heeft het stokje van haar vader Heinz Eifel overgenomen na haar studie oenologie aan de beroemde universiteit van Geisenheim.

RIESLING KABINETT

Een doordrinker met maar 8 procent alcohol. De rieslingdruiven van kalk- en leesteenrijke bodems mochten lekker lang blijven hangen. Daardoor heeft de wijn een licht zoete smaak, maar ook een verfrissende zuurheid door groene appel en rijp citrusfruit. Lekker bij gerijpte kaas en kip in roomsaus.



RIESLING SPÄTLESE

De druiven hangen tot in de late herfst. Door de late pluk bevat de druif extra suiker en smaakstoffen, waardoor de wijn extra smaak heeft. Hij is weelderig en vol met een lange en frisse afdronk. Met fruitaroma's als perzik en abrikoos de perfecte match met zoetzure Aziatische gerechten of lichte desserts.



RIESLING AUSLESE

De oogst van eind oktober in de Moezelvallei, als de bladeren al een dieprode kleur hebben gekregen, zorgt voor aroma's van honing, amandelen, rijpe abrikozen, perziken, limoen en mango en een verfrissende afdronk. Deze past bij de pittige keuken of bij fruit, oude kazen en desserts met zuivel, citrus of noten.



De heerlijkste wijnen in het zonnetje

Wat zijn de beste wijnen voor bij de picknick, op de boot, bij de BBQ en op het terras?

De een met frisse zuren, de ander met rijp rood fruit. We zetten acht aromatische aandachtstrekkers bij elkaar. / tekst, Renée Salome

SIMONSIG STARTING BLOCKS CHENIN BLANC

Deze expressieve wijn met stuivende aroma's van passievrucht, appel, peer, kiwi en meloen is onlangs door de makers met een nieuwe naam geëerd. Want met de 'starting blocks' is het allemaal begonnen voor het Zuid-Afrikaanse Simonsig Family Vineyards. De wijn is fris en rond met uitgebalanceerde zuren. Heerlijk bij vis of gamba's van de Zuid-Afrikaanse braai, Spaanse paella, Italiaanse risotto met rivierkreeftjes, Aziatische groentecurry's en Hollandse asperges.

BARÓN DE LEY BLANCO SEMI DULCE

Wat een verleidelijke wijn – en dito fles – is deze Sauvignon Blanc van Barón de Ley. De Spaanse schone is helder strogeel van kleur met een gouden randje. *Semi dulce* betekent halfzoet. Er zijn aroma's van passievrucht, munt en hints van honing. De balans tussen zuurgraad en suiker maakt de smaak fris met een licht pruimachtig mondgevoel. Heerlijk bij voorgerechten zoals foie gras, bij zoute kazen en desserts op basis van fruit.

SIMONSIG TWO'S COMPANY CABER- NET SAUVIGNON-SHIRAZ

Two's Company is een eerbetoen aan de samensmelting van druivenrassen cabernet sauvignon en shiraz, oftewel syrah. Cabernet zorgt voor een romige en vlezige structuur, terwijl shiraz de wijn sappig maakt. De eerste brengt aroma's van zwarte bessen mee, de tweede rijpe kersen en kruidigheid, zoals witte peper. Deze soepele wijn met zachte tannines is heerlijk bij Italiaans: spaghetti Napoletana, pizza, carpaccio. Maar ook een doordrinker bij een feestelijke barbecue.

JOAN SARDÀ BLANC MARINER

Wat een fijne frisse fles, ook om te zien, met die bootjes. Deze vino blanco is gemaakt van typisch Catalaanse druiven, waarvan doorgaans cava wordt gemaakt. De geur is intens met aroma's van wit fruit, zoals appel en peer, bloemen en een onderton van specerijen. De smaak is zacht en aromatisch met levendige zuren en een lange afdronk. Om te drinken bij schaal- en schelpdieren, paella, pasta of risotto met zeevruchten en gegrilde vis.

DUO DES MERS SAUVIGNON/VIOGNIER

De naam 'Duo des Mers' is geïnspireerd op de twee verschillende herkomstgebieden van de druiven voor deze wijn: de Atlantische Oceaan en de Middellandse Zee. Die geven een frisse, stuivende aromatische expressie met geuren van appel en citroen, rijpe ananas en een hint van karamel. Kleedje uitvouwen, glaasje inschenken. Bij een frisse salade met gegrilde kip, bijvoorbeeld, en al die andere zomerse picknickgerechten.

CASA SANTOS LIMA GALODORO 10 BARRICAS RESERVA

Wat drink je bij steak en andere barbecuegerechten van rood vlees? Deze prachtige, donkere Portugees vol aroma's van rijp rood fruit en een opvallende kruidigheid, verkregen uit tot wel acht maanden rijping in Franse, Amerikaanse en Portugese eikenhouten vaten. Hij is trouwens ook heerlijk bij stoofpotten, stevige kazen en charcuterie. Van familiebedrijf Casa Santos Lima uit de omgeving van Lissabon.

JOAN SARDÀ ALADELTA

Net als bij de Blanc Mariner, de fles met de visser in z'n bootje, staat er ook een grapje op dit etiket met de deltavlieger ('ala delta'). De wijn die erin zit is donkerrood met aroma's van kers, aardbei, cederhout en vanille. Levendig en gestructureerd met een zachte afdronk. Mede dankzij de zon en de Middellandse Zee in wijnstreek Penedès, onder Barcelona. Voor bij Spaans lam, gegrilde groenten, gevoelte en alles met *champiñones*.

ABADAL ALBA

Ook een Catalaan, waarbij de inheemse picapoll en macabeo geblend zijn met de internationale druivenrassen sauvignon blanc en chardonnay. Het resultaat is een frisse, expressieve wijn met een heldergele kleur met groene reflecties. Door de complexe aroma's van jasmijn, lavendel, exotisch fruit en citrus kan de wijn uitstekend op zichzelf staan. Ook heerlijk bij salades en lichte visgerechten. Dit is er beslist eentje om mee naar buiten te nemen!



Sentinels is het antwoord van Taylor's op de vraag naar vintage port

In de prachtige Douro-vallei in Portugal is Taylor's een van de oudste porthuizen, sinds 1692. Maar ze gaan behoorlijk met de tijd mee. Om aan de toegenomen vraag naar vintage ports te kunnen voldoen, komen ze met iets nieuws: een vintage port die is gemaakt van druiven uit vier bijzondere quinta's. Eentje die ook jong gedronken kan worden. / tekst, Renée Salome



***Vintage port kan juist
ook heel goed jong
worden gedronken***

De bloedhete Pinhão-vallei in het hart van de Douro is het historische middelpunt van de wijnbouw in de regio. Hier bevinden zich de beroemdste quinta's (wijngoederen) van de streek. Hier ontstond ook een van de eerste herkomstgebieden voor kwaliteitswijn. Dat zat zo. Halverwege de 18^e eeuw was er sprake van overproductie en vervalsing van portwijn. Reden voor Sebastião de Melo, de markies van Pombal, om in te grijpen. De staatsman besloot tot een begrenzing van het portgebied, zodat de kwaliteit en authenticiteit van port kon worden gewaarborgd. In 1756 werd daartoe een deel van de Douro afgebakend. Het gebied werd gemarkeerd door 335 granieten pilaren, geplaatst tussen 1758 en 1761. Ze staan bekend als 'marcos de feitoria' en wijngaarden binnen deze afbakening kregen de hoogste classificatie: feitoria.

De nieuwe vintage port Sentinels is een blend van druiven van vier quinta's binnen deze oorspronkelijke afbakening. Je leest het terug in de naam: sentinel betekent 'wachtpost' of 'bewaker' en verwijst naar die granieten pilaren.

VIER QUINTA'S, TOCH ÉÉN STIJL

Deze vier wijngoederen van Taylor's, een familiebedrijf van naam, hebben elk hun eigen kenmerken. Ze dragen dus elk op hun eigen manier bij aan de complexiteit en het aroma van de portwijn. Dan moet je denken aan verschillen in hoogte en oriëntatie van de wijngaarden ten opzichte van de zon, in het aantal zonuren, blootstelling aan de wind en aan de mix van druivensoorten. Toch hebben ze een typische 'Pinhão-stijl' met elkaar gemeen. De ports die hiervandaan komen zijn rijk, gelaagd en zitten barstensvol krachtig fruit.

Laten we eens een kijkje nemen op de quinta's. Quinta de Terra Feita ligt op de warme, lagere hellingen van de Pinhão-vallei en is een van de oudste feitoria's. Taylor's schafte het wijngoed in 1974 aan, maar kocht al wel langer druiven van Terra Feita. De wijnen van deze quinta zijn vol en krachtig en barsten van het sappige bosfruit. Ze geven diepte en volume aan de blend van Sentinels.



WERELDERFGOEDLOCATIE VAN UNESCO

De wijngaarden van Quinta do Junco liggen ten westen van de rivier Pinhão, die bij het gelijknamige stadje aan de Douro ontspringt. De druiven profiteren zowel van de zon als de wind op de zuidkant van de steile heuvel waarop ze groeien. In 1761 bereikte dit wijngoed de status van 'feitoria' en in 1997 kwam het in bezit van Taylor's. De bijdrage aan Taylor's vintage port is weliswaar klein, maar wordt steeds belangrijker. Dat komt omdat de wijnen zorgen voor meer structuur in de blend. Hoewel Taylor's een groot deel van de wijngaarden heeft herplant in verticale rijen, is er nog 15 hectare zeer oude wijnstokken die zijn geplant op oude, ommuurde terrassen. Die wijnterrassen in de Dourovallei zijn overigens ook wereldberoemd. Ze tekenen strakke patronen tegen de steile berghellingen en hebben de Douro in 2001 de status Werelderfgoed van UNESCO opgeleverd.



SPECTACULAIR UITZICHT OP DE RIVIER

Dan is er nog Quinta da Casa Nova. Dit landgoed ligt in Gouvães do Douro en maakt sinds het prille begin in 1756 deel uit van de afgebakende regio van de markies van Pombal. Het telt 17 hectare en werd tegelijk met Quinta do Junco in 1997 door Taylor's aangekocht. Quinta da Casa Nova is gelegen op een middelhoge helling die op het noorden ligt, dus koeler is, en fungeert hierdoor mede als een soort verzekering tijdens warmere vintages (loogstjaren).

Quinta da Eira Velha ten slotte is een van de oudste en mooiste in de Douro-vallei. Hier worden al meer dan 600 jaar druiven verbouwd. De wijngaarden vind je op een zuidoostelijk gelegen helling tussen 160 en 390 meter hoogte, waar je een spectaculair zicht hebt op de samenvloeiing van de Douro en de Pinhão. Het landgoed van 50 hectare werd in 2007 door Taylor's gekocht.



IETS HEEL BIJZONDERS

Het kan niet ontkend worden dat er minder port gedronken wordt. Maar wat tegelijk opvalt: portliefhebbers drinken het allerliefst iets heel bijzonders. Alleen is er een beperkte hoeveelheid vintage port beschikbaar. Zo is de vintage port 'Quinta de Vargellas' intussen heel populair. Taylor's hoofdwijnmaker David Guimaraens vertelt dat ze gezocht hebben naar een manier om toch de liefhebber te kunnen bedienen. 'Sentinels is ook een reactie op het succes van Vargellas, waar we een beperkte capaciteit hebben', zegt hij. 'De port wordt gemaakt van dezelfde Pinhão-wijngaarden die in de beste jaren zouden worden gebruikt voor Taylor's vintage port, met als enige verschil dat Quinta de Vargellas, die wordt gebotteld als single quinta, niet meedoet.' De allereerste Taylor's Sentinels heeft oogstjaar 2022 op het etiket staan.

De wijnterrassen in de Dourovallei tekenen strakke patronen tegen de steile berghellingen



Ports uit Pinhão zijn rijk, gelaagd en zitten barstensvol krachtig fruit



WAT IS VINTAGE PORT?

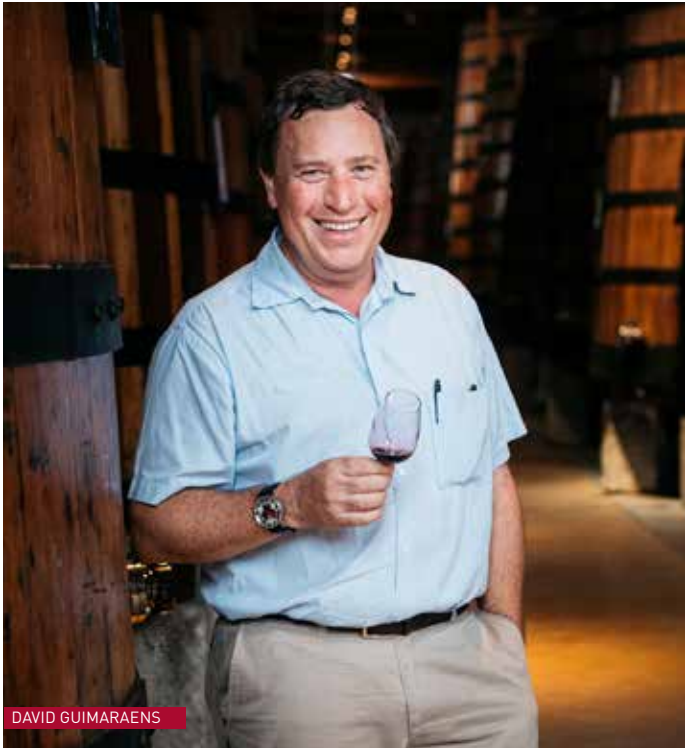
Vintage port is een portwijn die afkomstig is uit één oogstjaar en alleen wordt geproduceerd in uitzonderlijke jaren. Hij wordt lange tijd gerijpt, wat zorgt voor complexiteit en diepte in de smaak. Taylor’s Sentinels Vintage 2022 heeft bijna twee jaar op hout gerijpt.

HOE VERLIEP OOGSTJAAR 2022?

David Guimaraens van Taylor’s denkt dat ze zich oogstjaar 2022 nog lang zullen heugen. Zoals de meeste wijnmakers is hij als een meteoroloog bezig met de weersomstandigheden van de druiven. ‘Het was een van de warmste jaren ooit in de Douro. Tussen november en februari was het extreem droog, met slechts 78 millimeter neerslag. Ter vergelijking: normaliter valt in deze periode zo’n 370 millimeter. Gelukkig was maart nat, met 75 millimeter, en zo kon het groeiseizoen toch met wat water beginnen. Op 20 maart, later dan gebruikelijk, ontstonden de eerste knoppen. De lente was droog en bleef droog, ook toen de bloei begon op 19 mei. Begin juni begon een tijd van hittegolven, zo werden in deze maand temperaturen van meer dan 40 graden Celsius geregistreerd. Op 14 juli werd zelfs een temperatuur van 46,5 °C gemeten in Pinhão, de hoogste temperatuur van het hele land in 2022. Door de hitte vond de véraison pas in de laatste week van juli plaats.’

‘De oogst begon op 5 september op Quinta do Junco, die van Quinta da Casa Nova startte op 7 september, op 8 september was Quinta da Eira Velha aan de beurt en op 9 september Quinta da Terra Feita. De wijnstokken hadden zeer kleine bessen geproduceerd, met een goede sap-schilverhouding. Op 6 september viel er nog een zeer welkom beetje regen, dat de temperaturen laag hield en verlichting gaf aan de wijnstokken. Een belangrijk laatste zetje voor de druiven.’

Het jaar 2022 was om nog een reden memorabel voor Taylor’s. Na twee jaar COVID, waarin de druiven door mechanische voeten moesten worden getreden, waren eindelijk de *lagares*, de grote stenen bakken om druiven in te pletten, weer met dansende mensen gevuld!



DAVID GUIMARAENS

Portliefhebbers drinken
het allerliefst iets heel
bijzonders



DEZE SENTINEL STAAT AL RUIM 250 JAAR DE WACHT TE HOUDEN

Volgens David heeft Sentinels vrijwel alles van een klassieke vintage port in zich, maar niet de levensduur. Sentinels heeft daarvoor niet de benodigde structuur. Maar Sentinels heeft wél een bak aantrekkelijk fruit – en een heel gunstige prijs, dat ook. Portliefhebbers hebben nogal de neiging een vintage port pas te waarderen als hij echt oud is. Niet onterecht natuurlijk, want oude vintage ports zijn niet te versmaden. Maar vintage port kan juist ook heel goed jong worden gedronken, stelt hij. ‘Ik hoop dat Sentinels helpt deze barrière te slechten!’

EXPLOSIE VAN KRACHTIG BOSFRUIT

‘Als je van fruit houdt, drink dan Sentinels’, tipt David. Maar wat kunnen we dan precies verwachten? Een explosie van krachtig bosfruit, om mee te beginnen. Een rijke laag zwarte bessen springt samen met donkere pruimen en kersen uit het glas. Een vleugje munt en geurige rozenblaadjes volgen. In de mond vertoont de wijn een ongelooflijke frisheid, zuiver fruit en een aantrekkelijke strakheid, met een vleugje lavendel en kruidigheid. Het fruit blijft zich daarna opbouwen in de zeer lange afdrank. En daar hoeft je dus helemaal geen decennia op te wachten!



Proef de druiven van de Elzas

De Elzas, gelegen in het noordoosten van Frankrijk aan de grens met Duitsland, staat bekend om zijn aromatische wijnen en is een van de weinige regio's in Frankrijk die voornamelijk witte wijnen produceert. Riesling, gewurztraminer, pinot gris en muscat hebben er een soort heiligenstatus; dit zijn ‘de nobele druiven van de Elzas’. Maar ook pinot blanc, sylvaner en pinot noir worden er vereerd. Ze staan garant voor de frisse, levendige en expressieve stijl die de Elzasser wijnen kenmerkt, maar wat zijn nu eigenlijk de karakteristieken van iedere druif? / tekst, Renée Salome



Facts & Figures

- 15.500 ha wijngaarden
- 5.800 ha riesling
- 90% witte wijnen
- 2.000 zonuren per jaar
- 4 nobele druiven

De vier nobele druiven in de Elzas worden gezien als de meest prestigieuze en kwalitatief hoogwaardige druiven van de regio. Riesling, gewurztraminer, pinot gris en muscat worden geroemd vanwege hun uitstekende aromatische expressie, hun vermogen om de kenmerken van het terroir te weerspiegelen en hun veelzijdigheid bij de productie van verschillende stijlen wijn, van droog tot (edel)zoet.

Het draait in de Elzas grotendeels om de pure druivenexpressie en daarom vind je er heel veel monocépages; wijnen die gemaakt zijn van één druivensoort. Dit wordt vaak duidelijk aangegeven op het etiket.

RIESLING

De ‘koningin van de druiven’ noemen ze riesling in de Elzas en het is wellicht ook hun beroemdste druif. ‘Ze’ staat bekend om haar elegantie, aromatische intensiteit en uitzonderlijke vermogen om het terroir te weerspiegelen. De druif heeft aroma’s van citrus (citroen, limoen), groene appel, perzik, abrikoos en soms florale tonen zoals kamille. Typisch is soms een lichte petroleumtoets. Wijnen van Riesling uit de Elzas zijn vaak mineraal, met nuances van vuursteen, kalksteen of natte stenen, afhankelijk van de bodem. Zo groeit riesling goed op granietbodems, met strakke, minerale wijnen tot gevolg. De hoge, frisse zuurgraad geeft de wijn een verkwikkende structuur en maakt hem uitstekend geschikt om te combineren met eten.

Een van de opmerkelijke eigenschappen van Riesling is het uitstekende rijpingsvermogen. Door de hoge zuurgraad kunnen Elzasser Rieslings tientallen jaren ouderen. Tijdens de rijping ontwikkelen ze complexe aroma’s van honing, petroleum (een klassieke Riesling-toon), gedroogd fruit en kruiden, terwijl de frisheid behouden blijft.

GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer is echt *one of a kind*, met zijn onderscheidende geuren – lychee, rozen, exotisch fruit - en smaken. De kruidigheid waarnaar de naam verwijst, *gewürz* betekent kruid in het Duits, is ook altijd aanwezig. Gewurztraminer doet het goed op de kleibodems van de Elzas, daar ontwikkelt hij zich tot een volle, aromatische wijn met een zachte textuur.

Ook opvallend is zijn uiterlijk: dit druifje is roze, soms haast rood van kleur. Desondanks worden er witte wijnen van gemaakt. Hoewel de druif oorspronkelijk uit de regio Tramin in het Italiaanse wijngebied Alto Adige komt, is hij vooral bekend als Elzas-druif. En dat heeft alles met de kwaliteit van de wijn te maken. Gewurztraminers uit dit Noord-Franse wijngebied zijn soms droog en soms zoet, maar altijd vol en kruidig. Ze zijn heerlijk bij (pittige) Aziatische gerechten, zoals curry’s en gerechten met gember, maar ook bij blauwschimmelkazen, foie gras en desserts met fruit.



GEWURZTRAMINER



RIESLING

GUSTAVE LORENTZ RIESLING RÉSERVE

Deze bleekgele Riesling heeft een stuivende en fruitige neus. De smaak is vol en krachtig, maar ook delicaat, fris en sappig. Goed inzetbaar bij vis, fruits de mer, gerechten met kip, asperges, exotische gerechten en, uiteraard: Elzasser specialiteiten zoals flammkuchen of choucroute (zuurkool).



GUSTAVE LORENTZ GEWURZTRAMINER RÉSERVE

Typische aroma’s van lychee, honing en rozenblaadjes en een ronde smaak met een hint van specerijen. Voor bij sterke kazen en blauwschimmels, zoetzuur oriëntaals eten, curry’s en kip tandoori.



PINOT GRIS

Pinot gris is dezelfde druif als pinot grigio, maar in de Elzas doen ze er iets heel anders mee dan in Italië. Pinot Gris uit de Elzas is rijk en rijp, en dat komt doordat de druif in het warme, zon-nige microklimaat in het noordelijk gelegen gebied perfect rijp kan worden. *Mind you:* het mag niet té warm zijn voor de druif, die relatief veel suiker en weinig zuren heeft. De moeilijke druif – de compacte trossen zijn gevoelig voor rot – wordt in de Elzas vaak zo laat mogelijk geoogst, maar dan krijg je dus die vollere, krachtigere stijl, met tonen van rijp fruit als peer en abrikoos. En het leuke is: deze wijn doet het bijzonder goed bij gerechten met doorgaans lastig te combineren ingrediënten zoals artisjok, kokos, koriander en hete pepers. Maar ook romige gerechten zijn een uitstekende match voor Elzasser wijnen van pinot gris, net als (wit) vlees- en zelfs wildgerechten, paddenstoelen en rijke kazen.

PINOT BLANC

Pinot blanc is familie van de pinot gris en pinot noir en komt, net als de rest van de familie, oorspronkelijk uit de Bourgogne. De lieflijke, toegankelijke druif wordt veel aangeplant in de Elzas, waar er frisse, fruitige, vriendelijke wijnen van worden gemaakt met een milde zuurgraad en tonen van sappig wit fruit zoals ap-pel, peer en perzik. Soms hebben de wijnen een klein zoetje, maar meestal zijn ze droog, hoewel pinot blanc ook vaak wordt gebruikt als basiswijn voor Crémant d’Alsace, de mousserende wijn uit de Elzas. Pinot Blanc is echt een allemansvriend, die bij heel veel gerechten past, met vis, wit vlees en gevogelte bijvoorbeeld. Maar ook bij mosselen, salades, quiches, romige gerechten, zachte kazen en *the usual suspect*: asperges.



PINOT GRIS



GUSTAVE LORENTZ
PINOT BLANC RÉSERVE

Frisse en opwekkende Pinot Blanc met een stuivend bouquet van rijpe peer en groene appel. Goed te combineren met di-verse voorgerechten met vis of gevogelte, groentegerechten en natuurlijk asperges!



PINOT BLANC

GUSTAVE LORENTZ
PINOT NOIR ÉVIDENCE ORGANIC

Deze Pinot Noir is zeer sappig met in de geur iets aards. In de smaak wordt dit aangevuld met kersen en bosaardbei en de wijn heeft een mooie elegante afdrank. Voor bij een breed scala aan gerechten, van barbecue tot gestoofd vlees en harde kazen. Serveer de wijn licht gekoeld op ongeveer 15°C, zo komt hij het best tot zijn recht.



GUSTAVE LORENTZ
SYLVANER RÉSERVE

Een wijn met een intense geur met citrusfruit en duidelijk wat complexiteit. In de smaak ook aange-naam licht citrusfruit met een droge en elegante afdrank. Wat een charmante wijn! Doet het goed bij een mooie charcuterieplank of fruits de mer.

SYLVANER

Geboren in Centraal-Europa weet de vroegrijpende sylvaner zich, naast de Duitse wijnstreken Rheinhessen en Franken waar hij zijn eigen stijl heeft, meer dan succesvol te handhaven in Noord-Frankrijk. Het is niet de meest opvallende druif van de Elzas, maar wel een met een unieke charme. Met zijn natuurlijke elegantie en vermogen om terroir te weerspiegelen is sylvaner een verborgen parel in de wijnwereld. Wijnen van deze druif on-derscheiden zich door hun frisse, minerale karakter, aroma’s van groene appel, peer en citrus, een uitgebalanceerde zuurgraad en elegante, soms zilte mineraliteit. Sylvaner is een perfecte begelei-der van gerechten met zeevruchten, asperges en lichte salades. Sowieso is het weer eens wat anders.

PINOT NOIR

Hoewel wit de dominante stijl is – 90% van de wijnen uit deze noordelijke wijnstreek is wit – wordt er ook een beetje rood (en rosé) gemaakt, en wel van de druif pinot noir, de lastpak uit de Bourgogne. Ondanks dat deze druif wijnboeren nachtmerries bezorgt om z’n gevoeligheid voor rot en schimmelziekten, wordt-ie op veel plaatsen aangeplant. Dus ook in de Elzas, waar hij de enige rode druif is. Het is verleidelijk de Elzasser Pinot Noirs te vergelijken met die uit de Bourgogne – en soms zelfs terecht. Wijnen van pinot noir uit de Elzas zijn overwegend licht, fris en fruitig, met aroma’s van kersen, frambozen en aardbeien en soms een lichte kruidigheid, hoewel recentelijk ook vollere, houtge-rijpte stijlen worden geproduceerd. De wijn past perfect bij lichte vleesgerechten zoals gevogelte, bij gerechten met paddenstoelen en bij charcuterie.



GUSTAVE LORENTZ

‘Eén familie, één dorp en zeven generaties wijnbouwers’ is de slogan van wijnhuis Gustave Lorentz. Het werd opgericht in 1836, maar de wijngeschiedenis van de familie Lorentz gaat terug tot 1748, toen Jean-Georges Lorentz zich als smid en wijnbouwer vestigde in Bergheim. De familie woont en werkt nog altijd in dit schilderachtige dorpje in het hart van de Elzas – zie ook de slogan van het huis. Sinds 1995 heeft Georges Lorentz de leiding en de achtste generatie – zijn drie dochters – maakt zich op om ook in het bedrijf te stappen.

Gustave Lorentz bezit 33 hectare wijngaarden op de heuvelflanken rond Bergheim. Sinds zijn aantreden heeft Georges een flink aantal moderne inzichten doorgevoerd. Zo ligt de focus behalve op kwaliteit ook op balans, puurheid, persoonlijkheid en drinkbaarheid. Duurzaamheid is voor Georges van cruciaal belang en dus zijn alle eigen wijngaarden biologisch gecertificeerd.

Wijn en spijs uit dezelfde streek: een match made in heaven / *tekst, Janneke Vermeulen*

Van avocado tot zoete aardappel; onze ingrediënten komen inmiddels van over de hele wereld. We laten ons geregeld inspireren door de Italiaanse, Thaise of Mexicaanse keuken. Maar iconische streekgerechten vinden niet voor niks hun oorsprong in de regio waar de ingrediënten vandaan komen. Gravad lax (letterlijke vertaling: begraven zalm) is bijvoorbeeld een Scandinavische klassieker omdat zalm volop voorhanden is in de Noorse en Zweedse wateren. De rijst voor de Spaanse paella groeit op de natte landerijen rondom het warme Valencia: de ideale omstandigheden voor rijstbouw. Een mooi voorbeeld dichterbij huis is het Limburgs zoervleisj (zuurvlees), dat vroeger werd gemaakt met het vlees van de werkpaarden uit de mijnen en appel- of perenstroop van de lokale boomgaarden.

Wijnen vormen vaak een harmonieus koppel met gerechten uit dezelfde streek. Een bouillabaisse uit Marseille gaat bijvoorbeeld heel goed samen met een mooie, lichte rosé uit de Provence. Hetzelfde geldt voor een Elzasser zuurkoolschotel met een Riesling. Nog zo'n match made in heaven: ossobuco alla Milanese (kalfsschenkel in een saus van onder andere ui, wortel en bleekselderij) met een volle, krachtige Barbera uit Piëmonte.

Die goede wijn-spijs streekcombinaties zijn te danken aan natuurlijke, historische en culturele factoren. Zo delen de druiven en lokale gewassen natuurlijk het terroir; de bodem(soort) en het klimaat bepalen zowel de smaak van de wijn als van de ingrediënten. Ook is het van oudsher een gewoonte om lokaal te eten en drinken, wijnmakers stemmen hun wijnen dus vaak af op de lokale keuken. In deze rubriek lees je wat de favoriete streekgerechten zijn van wijnmakers zelf, en waarom deze prachtig samengaan met hun wijnen.

Selderijgnudi met ganzenragù en Parmezaanse kaascrème

INGREDIËNTEN *(voor 4 personen)*

Voor de gnudi

- 1 kg bleekselderij met groene blaadjes
- 1 eidooier
- 50 g Parmezaanse kaas
- 100 g ricotta
- zout en peper

Voor de ganzenragù

- 2 ganzendijen
- 50 g wortel
- 50 g bleekselderij
- 90 g rode ui
- 2 takjes rozemarijn
- een glas rode wijn
- zout en peper
- 5 el extra vierge olijfolie

Voor de Parmezaanse kaascrème

- 250 g melk
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- 30 g boter
- 35 g bloem

ZO MAAK JE HET

1. Scheid de bleekselderijblaadjes en stengels en kook in twee aparte pannen tot ze zacht zijn. Als ze gaar zijn, haal je ze door de vleesmolen en droog je ze af met een doek. Meng vervolgens met de andere ingrediënten.
2. Maak de quenelles met twee lepels, schik ze in een ovenschaal en stoom ze 6 minuten op 100°.
3. Hak de groenten en rozemarijn fijn, bak lichtjes en voeg het in blokjes gesneden ganzendijvlees toe.
4. Voeg de rode wijn, zout en peper toe en kook tot ze gaar zijn, voeg indien nodig vloeistof toe.
5. Smelt de boter, voeg de bloem toe en kook 7-8 minuten op laag vuur.
6. Als de bloem goudbruin wordt, voeg je beetje bij beetje de opgewarmde melk toe. Kook gedurende 2-3 minuten.
7. Voeg de Parmezaanse kaas toe en meng goed tot een gladde crème.
8. Serveer de gnudi op een bedje van ganzenragù en bedek met de Parmezaanse kaascrème.

Gnudi met Chianti Classico van Rocca delle Macie

Vraag wijnmaker Sergio Zingarelli naar zijn beste herinnering aan een bord gnudi en hij schudt meteen iets uit zijn mouw. ‘Als kind ging ik soms met mijn vader uit eten hier in Toscane. In ons favoriete restaurant kreeg ik op een dag gnudi met ganzenragù voorgeschoteld. Ik was diep onder de indruk. Mijn vader kwam oorspronkelijk uit Rome en moest even wennen aan de smaken van de Toscaanse keuken. Maar ook hij was enthousiast,’ vertelt Sergio met een grote glimlach op zijn gezicht. Gnudi (letterlijke betekenis: naakt) is een soort pastavulling zonder pasta. Het gerecht wordt traditioneel gemaakt van onder andere ricotta en spinazie – niet te verwarren met de aardappeldeegbolletjes gnocchi, die worden gemaakt van aardappelen. Gnudi met ganzenragù is een echte Toscaanse klassieker. ‘Heerlijk! Al vind ik de vegetarische variant met boter en salie stiekem het lekkerst,’ bekent Sergio. Hij voert de scepter over het Toscaanse wijnhuis Rocca delle Macie, in het hart van de Chianti-streek. Zijn vader Italo kocht hier in 1973 een boerderij uit de veertiende eeuw en verwierf 70 hectare wijngaarden. Onder zoon Sergio groeide het bedrijf flink: inmiddels bestaat Rocca delle Macie uit vijf landgoederen met in totaal ruim 200 hectare aan wijngaarden en 22 hectare olijfgaarden. Behalve de klassieke Chiantiwijnen worden er ook moderne witte en rode blends van lokale en internationale druiven gemaakt.

In de zomer van 2020 werd het bedrijf uitgebreid met een eigen restaurant: Osteria Passo Dopo Passo. ‘Toen de deuren openden moest er natuurlijk gnudi op het eerste menu komen. Onze chef Maurizio Bardotti bedacht een heerlijke variant op basis van knolselderij. Daarbij serveerde hij de traditionele ganzenragù en een crème van Parmezaanse kaas. Het was een groot succes. Mede dankzij dit gerecht had het restaurant een vliegende start,’ aldus Sergio. Bij de gnudi schenkt hij bij voorkeur de Chianti Classico van zijn huis. ‘Een elegante, delicate en toegankelijke wijn. Een perfecte keuze bij de gnudi: de wijn helpt je smaakpalet te neutraliseren, maar trekt ook de smaak van het gerecht omhoog. De Chianti Classico en de gnudi – zowel de variant met gans als die met boter en salie – houden elkaar prachtig in balans.’



ROCCA DELLE MACIE
CHIANTI CLASSICO

Levendige, robijnrode wijn met expressieve
aroma’s van kers, wilde bes, kruiden en
viooltjes. Mooi verweven houtaroma’s en
karaktervol, sappig en rond.



Karpfen Blau

INGREDIËNTEN

- 1 karper
- 250 ml natuuraazijn
- 250 ml Grüner Veltliner
- 1 ui, geschild en in ringen gesneden
- 5 peperkorrels
- 2 laurierblaadjes
- tijm
- schil van 1 citroen
- wortelgroenten (wortelen, selderij, peterseliewortel, geschild en in grove stukken gesneden)

ZO MAAK JE HET

1. Ontschub de karper en maak de vis zorgvuldig schoon in water. Bestrooi met zout.
2. Leg de karper in een (vis)pan. Kook de azijn en giet over de vis. Laat de vis een half uur staan.
3. Voeg daarna 125 ml liter water, de Grüner Veltliner, ui, peperkorrels, laurierblad, tijm, citroenschil, wortelgroenten en zout toe aan de vispan. Pocheer de karper op laag vuur ongeveer 20 minuten.
4. Serveer de vis op een schaal met de wortelgroenten. Lekker met gesmolten, warme boter en gekookte aardappelen.

Karpfen Blau met Grüner Veltliner Kies van Kurt Angerer

Het gerecht karpfen blau (blauwe karper) dankt zijn naam aan de blauwige kleur die de huid van de karper aanneemt als het wordt gekookt in een mengsel van azijn, witte wijn (Grüner Veltliner), water en groenten zoals ui en wortel. Karper is een populaire delicatessen in de noord-Oostenrijkse regio Wardviertel. ‘De vis komt hier van nature veel voor, maar inmiddels wordt-ie ook veel gekweekt in lokale kwekerijen,’ vertelt wijnmaker Kurt Angerer. Karper uit deze streek heeft volgens hem een goede reputatie bij gerenommeerde chefkoks. ‘De vis heeft lekker stevig vlees en smaakt fantastisch. Hier in de regio worden de karpers deels gevoerd met micro-organismen zoals plankton, en deels met groenten en lokaal graan. Bovendien krijgen ze extra lang de tijd om te groeien.’ Karper is wel een prijzige vis. Kurt: ‘We eten ‘m dus vooral op bijzondere dagen, zoals Kerstmis. Sowieso wordt karper vooral in het najaar en de winter gegeten, omdat de karpers traditiegetrouw in die tijd gevangen werden. Al is dit gerecht ook heerlijk in zonnige jaargetijden. Dan is de karper extra vet.’

Angerer staat aan het roer van het gelijknamige wijnhuis Kurt Angerer, gelegen in het westelijke Kamptal. Al generaties lang – in ieder geval vanaf 1848 – wordt in zijn familie wijn gemaakt. Angerer is een vooruitstrevende wijnproducent. Traditie en terroir gaan bij hem hand in hand met experimenteren en nieuwe ontwikkelingen. Behalve een paar internationale druivensoorten, worden op zijn 36 hectare tellende perceel ook typisch Oostenrijkse druiven verwerkt, waaronder grüner veltliner. De druivenstokken groeien op verschillende bodemsoorten. De wijnen van het wijnhuis zijn ook vernoemd naar de verschillende bodemtypen. De stokken voor de Grüner Veltliner Kies, die de wijnmaker graag drinkt bij karpfen blau, staan geplant op een kiezelachtige bodem. ‘Deze druiven zijn altijd als eerste aan de beurt bij de oogst. Onze Grüner Veltliner Kies bevat daarom slechts 12,5% alcohol,’ aldus de wijnmaker. Waarom past de wijn zo goed bij de karper? Angerer lacht: ‘Omdat deze wijn eigenlijk overal bij past, van vis tot rundvlees en van salades tot Aziatische gerechten. Het is een echte allemansvriend.’



KURT ANGERER GRUNER VELTLINER KIES

Frisse maar toch volle en zachte wijn met aroma's van gele appel, peer, meloen, een vleugje bloesemhoning en een typerende kruidigheid.

Brouillade met truffel

INGREDIËNTEN *(per persoon)*

- 2 of 3 kakelverse eieren
- 10 - 15 g verse truffel
- 1 flinke el mascarpone
- boter met zeezout
- goed brood
- truffelboter

ZO MAAK JE HET

Start een dag van tevoren.

1. Breek de eieren in een kom.

2. Rasp boven de kom de verse truffel in dunne plakjes.

Dek de kom af en plaats deze in de koelkast.

3. Haal de volgende dag de kom uit de koelkast en laat de eieren op kamertemperatuur komen.

4. Voeg wat zout, peper en de mascarpone toe en mix het geheel met een garde.

5. Laat een koekenpan goed heet worden en smelt een klont boter erin. Doe de eieren in de pan en houd ze tijdens het bakken in beweging in de pan. Bak de eieren niet te lang, zo blijft het gerecht romig.

6. Serveer de truffeleieren met lekker brood en goede truffelboter.



Brouillade met truffel met ‘V’ van Domaine de Grangeneuve

De simpelste gerechten vragen om de allerbeste ingrediënten. Deze stelregel gaat zeker op voor brouillade met truffel, het favoriete streekgerecht van de familie Bour van het wijnhuis Domaine de Grangeneuve in de Zuidoost-Franse regio Drôme Provençale, tussen Lyon en Marseille. Voor het gerecht gebruiken zij truffel van hun eigen landgoed. ‘De Zuidwest-Franse streek Périgord staat weliswaar bekend om zijn truffels, maar naar schatting komt 70% van de Franse truffels juist uit onze regio. De truffel wordt ook wel de zwarte diamant van de Drôme genoemd,’ vertelt Nathalie Bour. Ze is de kleindochter van oprichters Odette en Henri Bour. Het echtpaar streek in 1964 neer op het domein Côteaux du Tricastin en startte met de aanplant van Rhône-druiven. Vandaag de dag groeien er onder andere grenache noir en blanc, syrah en viognier-druiven. Nathalie vervolgt: ‘Mijn grootmoeder Odette ontdekte de zwarte truffel hier op het domaine. De brouillade met truffel kwam bij haar al op tafel, ze maakte het vaak voor haar man. Nog altijd is het een geliefd gerecht in onze familie. Als we het eten, kun je een speld horen vallen. Iedereen geniet in stilte.’ Met hond Simone, een zwarte labrador, zoekt Nathalies vader, wijnmaker Henri Bour, geregeld in de kleine truffelgaard van de familie naar de lekkernij. ‘De truffel heeft geen complexe bereidingswijze nodig. De zwam komt juist het beste tot zijn recht in een eenvoudig gerecht. Het liefst in combinatie met eieren en een vette tegenhanger, die halen het aroma van truffel mooi naar boven.’ De bereiding met ei en wat mascarpone is dus een schot in de roos, vindt de wijnmaker. ‘Kies voor mooie truffel en kakelverse eieren, die tillen dit gerecht echt naar een hoger niveau.’

Bij de brouillade met truffel raadt Nathalie de cuvée ‘V’ aan, een prachtige, goudgele viognier uit haar wijnhuis. ‘Het is een volle, ronde en elegante wijn, die dankzij een lange rijping in grote vaten van Frans eikenhout een mooie frisheid behoudt. De wijn heeft een lange afdronk met geroosterde tonen. Hij matcht daarom perfect met dit elegante truffelgerecht, waarvan de smaken ook nog even nagalmen. De zijdezachte en volle textuur van de wijn sluit prachtig aan bij de romige mascarpone in het gerecht. *Bon appétit!*’



DOMAINE DE GRANGENEUVE
VIOGNIER ‘V’

Een krachtige wijn met boeiende geuren van vanille en abrikozen gecombineerd met noten, honing en gekonfijt fruit.



SCAIA

Il vino di Famiglia Castagnedi

