



# Voorjaar 2020

## Vier-seizoenen-wijnabonnement

de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Ermelo, 20 maart 2020

Lieve Wijnvrienden,

Meestal begin ik deze inleiding wat luchtig, maar nog nooit heb ik mijn teksten voor het seizoenpakket onder zulke bizarre omstandigheden geschreven.

Wie had gedacht dat ook wij getroffen zouden worden door dit schijnbaar ongrijpbaar virus? Ik in elk geval niet. Vier weken geleden waren wij nog in Spanje, op wijnreis. Met een aantal importeurs uit Denemarken, Duitsland, Zwitserland en Engeland liepen we door de zonnige Spaanse wijngaarden. Met een Chinese collega uit Shanghai spraken we over de bizarre toestand in China. En nu zitten we zelf in een soortgelijke situatie.

Een beetje ongebruikelijk, maar wij **vragen jullie aandacht**. Omdat wij voornamelijk handel in de Horeca doen is vanwege de 'lockdown' in de Horeca **onze omzet met 80 à 90% gedaald**. Wij doen nu een **beroep op onze trouwe particuliere klanten** die al jarenlang van onze wijnen genieten en overtuigd zijn van de kwaliteit en originaliteit van onze selecties.

Één van onze acties is om **de verkoop van dit seizoenpakket te promoten**. Vandaar dat wij alle abonneementhouders vriendelijk vragen dit seizoenpakket zoveel mogelijk in **familie- en vriendenkring onder de aandacht te brengen**. Men kan het éénmalig bestellen en hoeft geen abonnement te nemen. Zo kan iedereen het eens uitproberen. Het huidige pakket staat inmiddels online en kan eenvoudig worden besteld.

<https://www.dewijntherapeut.nl/seizoenpakket-voorjaar-2020.html>

Bovendien: **de eerste 10 aanmeldingen krijgen een fraai boekje cadeau: "Een onvergetelijke dag voor de kurkentrekker"**. Geschreven door onze goede collega Kees Sterrenburg. Een boek vol met maffe wijnverhalen uit het leven van een wijnimporteur. Zeer aangename lectuur in deze spannende tijd.

Stuur deze mail met de beschrijvingen dus gerust 1 op 1 door.

Vragen, opmerkingen en/of tips ... mail of bel ons gerust.

Laten we goed voor elkaar zorgen,

met een hartelijke wijngroet,

Erik van Duijn



**PS: uiteraard zijn de wijnen na te bestellen met de gebruikelijke 10% korting.**

# DE WIJNEN

## Weingut Schnaitmann (Duitsland - Württemberg - Fellbach)



*"Ik heb altijd een enorme liefde gehad voor de typische wijnen uit Württemberg, gelegen in Zuid-Duitsland in de buurt van Stuttgart. Dat komt omdat mijn schoonmoeder daar vandaan komt en ik dus al meer dan 35 jaar geleden in aanraking ben gekomen met de wijnen uit deze streek. De opa van mijn vrouw schonk mij in Fellbach de eerste Trollinger en Muskateller in. Toen nog ietwat zoet en 'lieblich', maar mijn 'jonge' wijnhart was gestolen. Ik ben de ontwikkelingen in de regio blijven volgen en heb de kwaliteit alleen maar zien stijgen. En het belangrijkste: ik ben verliefd gebleven op deze wijnen", aldus Erik van Duijn.*

Inmiddels heeft de streek zijn mindere reputatie al lang achter zich gelaten, mede door wijnmakers zoals Rainer Schnaitmann en behoren de prachtige droge wijnen, gemaakt van Riesling, Spätburgunder en Lemberger tot de absolute top van Duitsland. Ook de regionale Trollinger-druif (in Alto Adige bekend als Vernatsch of Sciava) levert tegenwoordig interessante wijnen. In de regio vinden we ook Schwarzriesling (beter bekend als Pinot Meunier) en Sauvignon Blanc aangeplant, naast internationale soorten als Merlot, Cabernet Sauvignon en zelfs Cabernet Franc. Kortom een rijk scala aan mogelijkheden voor wijnmakers uit deze streek.

Wat kunnen we zeggen van Rainer Schnaitmann? In 1997 is hij begonnen, heeft wijnbouw in Geisenheim gestudeerd en stages gelopen in Nieuw Zeeland en Süd-Tirol. Wilde eigenlijk architect worden, maar is gegrepen door het 'wijnmakervirus'. Gelukkig maar. Inmiddels behoort hij tot de beste wijnmakers van Duitsland en zijn wijnen worden door sommeliers en gastronomen hoog aangeschreven (Gault-Millau en Eichelmann). Het familiebedrijf in Fellbach, 24 ha groot, is al 500 jaar oud en maakt inmiddels ongeveer 160.000 flessen. In 2012 zijn ze Biologisch gecertificeerd. De beste wijngaarden zijn de "Fellbacher Lämmeler", met zijn zware "Keuperböden", rijk aan kalk en de "Fellbacher Goldberg".

De term 'Evoé' wordt door veel oude Swäbische dichters gebruikt en stamt af uit de Griekse mythologie. Het is een vreugderoep van de Bacchanten, dit zijn de volgelingen van de Griekse wijngod Dionysos. Dit vond Rainer wel een passende naam voor zijn verleidelijke serie huiswijnen!

## Evoé Weiss 2018

Een zeer fruitige wijn, blend van Müller-Thurgau en Kerner (*van de hoger gelegen wijngaarden in het Remstal*). De Evoé! Wit is felgeel van kleur, met groene reflecties. De neus ruikt naar hooi, kamille, lavendel, dille, citroenschil en knapperige fruittonen zoals rijpe citroen, kweepeer, galia meloen, gele appels en peren, grapefruit, witte perzik. Kortom: alle vitamines zitten erin. 😊 De smaak is levendig en fris, met een gemiddelde zuurgraad en ook hier een mooie fruitigheid.

*Gastronomische inzetbaarheid:* een dagelijkse lente- en zomerwijn, voor lichte gerechten, riviervis, rauwkost en bladsalades. Spontaan vergist, opgevoed in RVS en volledig vegan.

RESTZUCKER 3,8 g/l

SÄURE 5,7 g/l

## Evoé Rot 2017

Een spannende blend van Cabernet, Lemberger, Dornfelder en Regent. De Evoé! Rood presenteert zich kersenrood met een saffierrode kern. Aardse en 'boerse' tonen in de neus en ook veel fruit zoals Bramen, Cassis en Amarena-kers, maar ook gedroogde Pruimen en ingekookt fruit. Soms komen er wat viooltjes en tabak in het boeket naar voren. De smaak valt op door een ronde body, met fluweelzachte tannines en een fruitig pittig karakter met animerende zuren.

*Gastronomische inzetbaarheid:* Een wijn voor dagelijks gebruik, zeer goed passend bij de rijke klassieke Swäbische keuken, maar ook bij Eend, Gans, Gestoofd Vlees en Wild. Vanwege zijn evenwichtige blend multi inzetbaar. Traditionele vergisting op de schillen in oude 300 ltr vaten.

RESTZUCKER 2,1 g/l

SÄURE 5,6 g/l

de Wijntherapeut  
Mensen laten genieten van wijn.

## Villa Voltaire (Frankrijk - Languedoc - Bezier)



Cécile en Stephane Yerle zijn twee bevolgen jonge mensen, die met enorm veel liefde hun terroir koesteren. Zij beschikken in het zonnige Zuid-Frankrijk over bijzondere percelen met oude Carignan (leeftijd 50+) en Grenache (van ruim 30 jaar). Ook hebben zij nog wijngaarden met Aramon en Carignan Blanc aangeplant, twee bijzondere inheemse druivenrassen.



Stéphane Yerle, van Baskische afkomst, is één van die innovatieve, 'wilde' wijnmakers uit de Languedoc en begin jaren '90 maakt hij in Frankrijk al naam door zijn gedegen werk als verantwoordelijk wijnmaker op een aantal beroemde domeinen in Spanje en Madiran (Montus). Maar zoals dat zo vaak gaat met top wijnmakers kruipt het bloed waar het niet gaan kan. Inmiddels exploiteert Stéphane, samen met zijn vrouw Cécile, al jaren een eigen wijngaard in Cazouls-les-Béziers, met een steenachtige bodem van zand en klei.

De wijngaarden strekken zich uit over de hellingen in de Hérault in de buurt van Béziers: Le Puech Auriol. De ondergrond bestaat uit mergelzand (uit de tijd van het Mioceen) en kalksteen (van het Pliocene tijdperk). In de bodem vinden we veel fossiele oesterafzetting.

De wijnbouw wordt helemaal uitgevoerd volgens de methode van de biologische landbouw (gecertificeerd ECOCERT). Ook past men Biodynamische landbouw principes toe. Villa Voltaire is de naam van hun Domein. Wij introduceren opnieuw twee heerlijke gastronomische wijnen.

## IGP Coteaux d'Ensérune - Puech Auriol Blanc 2019

Zeer gastronomisch glas wijn, gemaakt van 80% Chardonnay en 20% Carignan Blanc. Na de spontane alcoholische gisting, waarvan 50% op Acacia hout en de andere helft op RVS, krijgt de wijn drie maanden rijping. In deze periode, waarbij battonage wordt toegepast, ondergaat de wijn in de houten vaten ook zijn malolactische vergisting. In het RVS niet.

Je denkt in de neus een kleine Bourgogne te pakken te hebben, maar de wijn heeft zoveel meer zonnigheid, dat hij daarvoor te rijp naar gedroogd fruit ruikt en smaakt. Amandelen, gedroogd fruit, gerookt en ananas. In de mond een 'vette' aanzet, mond vullend sap en een 'zoutige' krokante afdronk. Lekker mineraal door de Carignan Blanc. Deze zorgt voor de frisse en volle vulling. Karafferen voor gebruik. O.a. lekker bij gegrilde vette vis, zoals makreel, rode mul of zalm. Maar de wijn gedijt ook goed bij geroosterd gevogelte, parelhoen met gedroogd fruit. En wat dacht je van exotische of pittige gerechten, zoals een kalfsschenkel geserveerd met een mangochutney. Serveertemperatuur: 12 ° C. Consumeer binnen 5 jaar.

## IGP Coteaux d'Ensérune - Gros Grains 2019



Een blend van Aramon (80%), Cinsault (20%). Kersen, cacao en rijp rood fruit gecombineerd met een beetje 'tabak'. Een echte 'vin de soif', zou ik zeggen. Heel zuiver sap. Volledig zonder toegevoegd Sulfit. Licht gekoeld drinken op een 'zonnig zomer terras', bij Varkensnek of Buikspek van de BBQ of (waar ik zelf verzot op ben) bij gepaneerd Varkensvlees (tonkatsu) op Japanse wijze.

*De naam 'Gros Grains' wijst op de grote bessen van de Aramon-druif.*

*Aramon was tot de jaren '60 de meest aangeplante druif in Frankrijk. De opbrengst kon oplopen tot wel 400 hl per hectare. Vanaf de jaren '60 is men echter gaan rooien. Aramon moest plaatsmaken voor de meer elegantere druivenrassen zoals Syrah, Merlot en Cabernet. Nu is het ras bijna nergens meer te vinden. Als een wijnboer echter nog over oude wijngaarden Aramon beschikt en de rendementen goed weet in te perken (40 hl per hectare) kan hij er een zeer interessant glas wijn van maken*

de Wijntherapeut  
Mensen laten genieten van wijn.

## Château Marie Plaisance (Frankrijk - Bergerac)



### *Een echt familie verhaal*

Château Marie Plaisance is sinds 1780 eigendom van één familie en ligt in het hart van de Bergerac-wijngaarden bij de stad Gageac en Rouillac, op 15 km van Bergerac. In de afgelopen eeuw is het mogelijk gemaakt, door de samenvoeging van twee families, om een tweede wijngaard in Saint Philippe du Seignal, het kasteel van Hauts Cabroles, binnen de appellatie van Bordeaux te annexeren. Deze twee appellaties samen hebben de familie Merillier in staat gesteld een nog grote klantenkring aan te trekken, dankzij de diversiteit van het assortiment. Bordeauxwijn is nu eenmaal populairder dan Bergerac.

Zo ontstond in de jaren negentig de noodzaak om de productie te moderniseren. De wijnmakerij is gerenoveerd en er is een verpakings- en opslagkelder en een proeflokaal gebouwd. Onder deze optimale omstandigheden nam de vijfde generatie in de jaren 2000 de teugels van het landgoed over, met de ambitie om de beste wijnen te maken van de appellatie Bergerac. Het domein omvat inmiddels 55 ha in Bergerac (22 ha rood / 33 ha wit) en 16 ha in Bordeaux (Château Hauts Cabroles / 12 ha rood en 4 ha wit). Qua cépages kent men de volgende verdeling voor rood: 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon en 15% Cabernet Franc. En voor wit: 60% van Semillon, 35% Sauvignon, en 5% Muscadelle. Dit geeft een klassiek beeld van wat men in de streek kent.

Vanaf 2010 is men overgegaan op biologische landbouw (gecertificeerd). De bodems bestaan uit klei en kalk en zijn zeer geschikt voor het maken van frisse witte wijnen.



## Le Brin - Bergerac Blanc Sec 2018

Een blend van 45% Sémillon / 35% Sauvignon / 20% Muscadelle

Mooie bleke kleur met grijsgroene reflecties, intense en aromatische neus, met ontwikkelende tonen van acaciabloemen en gekonfijte citrus. De smaak is zeer fruitige en aromatisch met een mooie frisheid en een lekkere substantie wat het een lange en aangename afdronk geeft.

Een zeer prettig drinkende 'borrelwijn' of voor bij een eenvoudige doordeweekse maaltijd.



## Le Brin - Bergerac Rouge 2018

Een blend van 90% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon

Vrij diepe robijnrode kleur.

Complexe neus met tonen van zwarte bes en zoethout.

De mond is openhartig, lekker fris en evolueert op een evenwichtige manier dankzij aangename tannines. Ideaal voor bij charcuterie of BBQ en kaasplateaus. Ook deze wijn kent in de mond een mooie frisheid, en samen met de zachte tannine maakt dat ook deze rode zeer drinkbaar is.



# Drie recepten

## Eén

### **Huzarensalade (ensaladilla rusa)**

Ingrediënten voor 6 personen:

---

- 250 g aardappelen, in blokjes en geblancheerd
  - 500 g wortels, in blokjes en geblancheerd
  - 1 kg verse of diepvrieserwten, geblancheerd
  - broodsoldaatjes, om te serveren
  - voor de mayonaise
  - 1 eidooier, op kamertemperatuur
  - 1 eetlepel witte wijnazijn of citroensap, gezeefd
  - 250 ml zonnebloemolie
- 

Maak eerst de mayonaise. Doe de eidooier in een kom met 1½ theelepel van de azijn of het citroensap en een klein snufje zout. Roer het licht door met een garde of vork en klop er langzaam een kwart van de olie door, met 1-2 theelepels tegelijk. Schenk dan de resterende olie onder voortdurend kloppen in een langzame straal erbij. Voeg de resterende azijn of citroensap toe, proef en breng de mayonaise indien nodig op smaak. Maak de mayonaise bij voorkeur op een koele plaats en bewaar hem in de koelkast.

Laat de groenten goed uitlekken, doe ze in een kom en laat ze afkoelen. Voeg de mayonaise toe en schep alles goed door. Zet de salade tot gebruik in de koelkast. Steek voor het serveren een paar broodsoldaatjes in de salade.

#### TIP

*Dit is de klassieke versie van een huzarensalade. Er zijn tal van varianten mogelijk: voeg bijvoorbeeld stukjes zure appel, walnoot of bleekselderij toe aan de groenten. Gekookte garnalen geven een heerlijke smaak aan deze eenvoudige salade.*

*Een huzarensalade is een salade met aardappel en vlees. Mayonaise wordt naast de salade geserveerd. Een vergelijkbare salade is ook wel bekend als Russische salade. Russische salade bevat altijd ei; vlees wordt soms vervangen door stukjes gare witvis, en/of schaaldieren. In Rusland zelf is de salade bekend onder de naam salat Olivjé, naar de van oorsprong Belgische kok Lucien Olivier die de salade rond 1860 in Moskou introduceerde*

*De oorsprong van de naam huzarensalade is niet goed bekend. Er zijn wel verhalen in omloop. Zo waren huzaren van oorsprong Hongaarse ruiters, die in de Keizerlijke Oostenrijkse legers ten strijde trokken tegen de Turken. Huzaren werden vooral ingezet om vijandelijk gebied te verkennen. Eenmaal omringd door de vijand moesten ze onopgemerkt zien te blijven. Vuur maken om te koken was daarmee onmogelijk. Daarom namen de huzaren vooraf bereid voedsel mee. Door dit voedsel te mengen ontstond een koude salade, die al snel 'huzarensalade' zou zijn genoemd.*

*Het recept 'Huzarensalade (ensaladilla rusa)' is afkomstig uit het kookboek "Het tapasboek" van Simone Ortega & Ines Ortega © Kosmos Uitgevers*

---

**Wijnsuggestie: Weingut Rainer Schnaitmann - Evoé Weiss 2018**



# Twee

## Gepaneerd varkensvlees (tonkatsu)

Ingrediënten voor 4 personen:

---

- 4 volle eetlepels bloem
  - 2 eieren, losgeklopt
  - 50 g panko (Japans paneermeel, bij Aziatische winkels)
  - 4 varkensfiletlapjes van 1½-2 cm dik
  - plantaardige olie
  - tonkatsusaus (bij Aziatische winkels)
- 

Doe de bloem, eieren en panko in afzonderlijke diepe borden. Haal de varkensfiletlapjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko (druk de panko met je hand in het vlees, zodat hij goed blijft plakken). Verwijder de overvloedige panko voorzichtig van elk stuk vlees.

Pak een grote koekenpan waarin alle stukken vlees plat passen (of frituur ze in twee keer om te voorkomen dat ze elkaar overlappen). Schenk een laag van 2 cm plantaardige olie in de pan en verhit hem tot 170 °C. Leg het vlees in de olie en frituur het ca. 3 minuten per kant tot beide kanten mooi goudbruin zijn.

Haal het vlees eruit en laat het op keukenpapier uitlekken. Snijd het vlees in reepjes van 2 cm en besprenkel ze met de tonkatsusaus.

Zelf tonkatsu saus maken

1 el ketchup

2½ tl Japanse Worcestersaus

1½ tl oestersaus

1 tl suiker

Meng alles door elkaar. Voeg naar smaak een klein beetje meer van het ene of andere ingrediënt toe. Klaar.

TIP

Varkensfiletlapjes hebben een ideaal vetgehalte en daar houden de Japanners van. Je kunt ze vervangen door varkensschnitzel.

KOOKBOEK

Het recept 'Gepaneerd varkensvlees (tonkatsu)' is afkomstig uit het kookboek "Recepten uit Tokyo" van Maori Murota © Good Cook

---

**Wijnsuggestie : Villa Voltaire - IGP Coteaux d'Ensérune - Gros Grains 2019**

# Drie

## Warm gerookte makreel met piccalilly en Oost-Indische kers

Ingrediënten voor 4 personen

---

- 4 verse makreelfilets
  - Oost-Indische kers, ter garnering
  - augurkjes, ter garnering
  - zilveruitjes, ter garnering
  - voor het pekewater
  - 400 ml water
  - 80 g zeezout
  - 2 teentjes knoflook
  - 1 stengel citroengras (sereh)
  - 1 takje citroentijm
  - voor de piccalilly
  - 150 g van je favoriete piccalilly
  - 50 g mayonaise
- 

### BEREIDEN

Breng alle ingrediënten voor het pekewater aan de kook. Zeef het en laat het afkoelen. Laat de makreelfilets er 30 minuten in liggen en dep ze daarna droog. Bereid de rookoven voor. Leg de filets in de rookbak met de huid onder en rook ze met niet te veel warmte. Je ziet dat het visvlees langzaam lichter van kleur wordt (dit is het stollen van het eiwit). Als het puntje mooi blank is, is de makreel klaar. Als je witte stipjes ziet is de temperatuur net te hoog of ben je iets te ver gegaan.

Draai de piccalilly fijn in de keukenmachine en meng het met de mayonaise.

Schep wat piccalilly op het bord. Decoreer royaal met de Oost-Indische kers, augurkjes en zilveruitjes. Serveer de makreel niet te warm, anders is het erg machtig.

### EXTRA BENODIGD

Rookoven, keukenmachine

### VARIATIE TIP

Je kunt de makreel vervangen door forel, zalm of roodbaars. (Of gerookte makreel bij de visboer halen, je bent dan in 10 minuten klaar, red.)

### TIP

'Bedenk bij het roken dat rookmot van bomen met veel hars een zwaardere geur geeft. Wij roken graag met hickory, maar ook met mot van appel- of perenbomen. Probeer vooral uit wat je een lekkere houtsoort vindt om mee te roken.' - Peter Lute

Het recept 'Warm gerookte makreel met piccalilly en Oost-Indische kers' is afkomstig uit het kookboek "De kracht van kruiden" van Peter Lute © Carrera Uitgevers.

---

**Wijnsuggestie: Villa Voltaire - IGP Coteaux d'Ensérune - Puech Auriol Blanc 2019**