



Zomer 2020

Vier-seizoenen-wijnabonnement

de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Ermelo, 28 juni 2020

Lieve Wijnvrienden,

De zomer is begonnen, de langste dag is al weer voorbij, de kortste nacht ook en we gaan op naar Kerstmis. 😊 Allemaal waar. De cyclus der natuur draait door, ondanks alle virussen.

Wij gelukkig ook en zijn blij dat de horeca weer open is en alles weer een beetje op 'gang komt'. We hopen ook dat jullie er allemaal goed doorheen gekomen zijn, zowel privé als zakelijk. En vooral gezond.

In mijn vorige brief bij het seizoenpakket schreef ik al over onze wijnreis naar Spanje. De eerste resultaten daarvan gaan jullie nu proeven. Naast een paar mooie aanwinsten uit Zuid-Frankrijk, uit wat onbekendere gebieden, Ardèche, Cevennen en Pic Saint Loup.

Één van de positieve neveneffecten van de hele Lockdown- en Corona periode is dat we **het seizoenpakket ook aanbieden op onze webshop.**

Dus jullie, abonnementhouders, kunnen het seizoenpakket aanbevelen bij **familie en vrienden**. Je kan het éénmalig bestellen en de beschrijvingen downloaden. Je hoeft geen abonnement te nemen. Zo kan iedereen het eens uitproberen. Ook leuk om cadeau te geven.

Het zomerpakket komt deze week online en kan dan eenvoudig worden besteld.

Stuur deze mail met de beschrijvingen dus gerust door.

met een hartelijke wijngroet,

Erik van Duijn

PS: uiteraard zijn voor de abonnementhouders de wijnen uit dit pakket na te bestellen met de gebruikelijke 10% korting. Gebruik dan op de webshop deze code: SZ10



DE WIJNEN

Vinos Sinceros (Spanje - Castilla y León - Valladolid - Rueda & Ribera)



Veintisiete (27) is een project van Luis Martín, de wijnmaker van Vinos Sinceros, <https://vinossinceros.com/> met als motto: "eeuwige jeugd, met de ziel van Ribera".

De 'Club van 27' (Of: Forever 27) is de benaming voor een groep beroemde muzikanten die op 27-jarige leeftijd overleden. Tot deze 'club' behoren circa vijftig artiesten, onder wie Kurt Cobain, Janis Joplin, Jim Morrison (The Doors), Chris Bell en Jimi Hendrix. Maar ook artiesten als Amy Winehouse, Alan Wilson, Robert Johnson, Grateful Dead-oprichter Ron 'PigPen' McKernan, Richie James Edwards en voormalig Rolling Stones-gitarist Brian Jones stierven toen ze nog maar 27 jaar oud waren. Dit project is het kleine eerbetoon van Luis Martín aan deze jonge artiesten.

Luis: *"Ja, we houden van jonge wijnen. We geloven erin omdat ze altijd de waarheid vertellen. Ze drukken zich uit zoals ze zijn, zonder make-up, zonder maskers. Via hen lezen we de geschiedenis van de wijngaard en de vintage. Ze hebben een kort leven, meestal omdat ze direct gedronken worden, maar ze hebben veel te vertellen."*

<https://veintisiete.wine/>

Vinos Sinceros - Veintisiete Rueda Verdejo 2019

Alleen van de kleur al wordt je blij: strokleur met groenachtige tinten, helder. De geur en de smaak zullen je omarmen en overweldigen: vers fruit (groene appel) en steenfruit, Citrus tonen, grapefruit en Citroen schil. Tropisch. Een wijn met een fascinerende frisheid die plaats maakt voor tinten gras en witte bloemen, balsamico en zelfs een minerale achtergrond. In de mond is het een smakelijk geheel, met een goed gestructureerde, lichte bitterheid die typisch is voor de Verdejo. Na de vergisting in RVS heeft de wijn een tijdje op de 'lie' gelegen wat hem ook nog een extra 'vetje' meegeeft, naast die verrassende zuurtjes. Kortom, een complete Verdejo.

Vinos Sinceros - Veintisiete Ribera del Duero Tempranillo 2019

Met deze wijn herstellen de wijnmakers een traditionele stijl Ribera waarin het fruitige karakter en de nuances van Tempranillo de boventoon voeren. Korte maceratie op zoek naar finesse, maar met lef. Zonder ooit de essentie van de Ribera del Duero te verliezen. In de mond is de wijn zijdezacht en rond. Het is een directe wijn die zichzelf uitdrukt zoals hij is. Pure emotie in het glas waar je vanaf de eerste ontmoeting van geniet. Licht gekoeld serveren bij de BBQ.



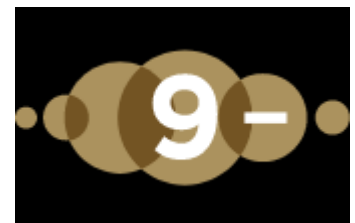
Harold Hamersma gaf de wijn gelijk een 9-:

Ribera del Duero. Vrees van het eikenbos. Pak maar in tussen de planken en laat het hout spreken, bulderen soms.

Veintisiete heeft daar andere ideeën over. Roestvrij staal gebruikt, veronderstel ik? Fermentatie van hele trossen? De techniek van macération carbonique toegepast?

Daarvoor worden de trossen ongekneusd in de gistkuipen gekukeld, die daarna worden gevuld met koolzuurgas. In zo'n zuurstofarme omgeving worden de druiven onderin door het gewicht van de bovenburen geplet en ontstaat er een volledig ander soort gisting die zich ook meester maakt van de niet beschadigde exemplaren.

Na een paar dagen doet zo'n wijnboer dan nog een lichte persing en het resultaat is daar: een jeugdige (joven), uitbundige, vrolijke, fruitige, stuivende, dorstlessende rode wijn. Moet wat frisser geschonken worden. <https://www.degrotehamersma.nl/wine/39813/2020/veintisiete>



Château de Lascaux (Frankrijk – Languedoc - Pic Saint Loup)



Tourtourel

Château de Lascaux ligt in het hart van de Pic Saint Loup¹. Een terroir dat wordt beschouwd als het meest noordelijke van de wijngaarden van de Languedoc-appellatie, met een heel eigen en uniek microklimaat. Er is een frisheid en zuiverheid, finesse en complexiteit in de Lascaux-wijnen die zeldzaam is voor dit droge en wilde landschap. De kwaliteit van de wijnen en de prettige drinkbaarheid maken dit domein tot een mooie aanvulling op ons portfolio. Royale, vriendelijke wijnen van uitstekende kwaliteit die veel waar voor je geld bieden.

De wijngaarden van Château de Lascaux zijn al dertien generaties in familiebezit. De naam van het domein, "Lascaux", komt van een type kalksteen die specifiek is voor de wijngaarden van het domein. Jean-Benoît Cavalier nam de leiding van zijn vader over in 1984, net na het behalen van een diploma Landbouwtechniek. In 1990 consolideerde hij de wijngaarden, herstructureerde hij de oude kelders en creëerde hij het officiële domein: Château de Lascaux. Vandaag, meer dan 35 jaar later, is het domein uitgebreid van 25 naar 85 ha. wijngaarden, omringd door 300 ha. bos, gevuld met groene eiken, dennen en garrigue. De rust in dit deel van de regio, in combinatie met de nabijheid van zowel de zee als de bergen, maakt dit microklimaat zo uniek. Het is gelegen langs de uitlopers van de Cevennen, een bergketen in het hart van de Midi. Deze uitlopers beschermen de wijnstokken tegen de koele Mistral- en Tramontagne-winden en brengen meer regen in dit droge klimaat. Dat deze gematigde zone een lange, langzame rijping van de druiven met zich meebrengt, draagt alleen maar bij aan de complexiteit van de wijnen. De steenachtige grond verleent zijn wijnen finesse en frisheid,

¹ Deze noordelijk gelegen klimaatzone van de Coteaux du Languedoc vindt men 20 kilometer ten noordwesten van Montpellier en westelijk van de stad Nîmes. In het gebied is de berg Pic-Saint-Loup dominant aanwezig. Het gebied ligt op de grens van de departementen Gard en Hérault. De appellatie bestrijkt 13 dorpen.

Het gebied werd in 1985 opgenomen in de AOC Coteaux du Languedoc en is sinds 1994 een subappellatie van deze AOC. Hoewel er slechts 25.000 hectoliter de naam Pic-Saint-Loup mag dragen wordt er beduidend meer geproduceerd. De resterende wijn krijgt dan de naam Coteaux du Languedoc of wordt beschouwd als Vin de pays de Montferrand of als tafelwijn. Pic-Saint-Loup is alleen geldig voor rode en rosé wijnen.

waardoor de rode - Syrah gedomineerde - wijnen meer kunnen rijpen dan vergelijkbare wijnen die op andere Languedoc-bodems worden verbouwd. De typische geur van garrigue komt zeker tot uiting in de aroma's, waar tonen van laurier, tijm, rozemarijn, drop (réglisse) en munt in de wijnen aanwezig zijn. Jean-Benoît is zeer gepassioneerd en heeft de hele conversie van het domein naar biologische en biodynamische wijnbouw doorlopen. Inmiddels zijn de wijnen Demeter gecertificeerd. Er wordt gewerkt met Syrah, Grenache, Mourvèdre en een klein beetje Cinsault, mediterrane druivensoorten bij uitstek.

Domaine Cavalier Blanc 2019

De officiële appellatie waar deze wijn onder valt is de « IGP Saint-Guilhem-Le-Désert Val de Montferrand ». Vast nooit van gehoord, maar dat doet er niet toe..... de wijn is heerlijk.



Een blend van Sauvignon 45%, Viognier 15%, Roussanne 10%, Marsanne 10%, Rolle 10% en Grenache blanc: 10%. Eigenlijk dus van alles wat, met een dominantie van de aromatische soorten Sauvignon en Viognier. Het percentage kan van jaargang tot jaargang iets verschillen. De druiven worden volledig ontscheld, krijgen een 'koude' inweking en worden op lage temperatuur (18graden) vergist, om hun frisse en fruitige aroma's te behouden.

Wijnmaker Jean-Benoît Cavalier kan er wat van! Deze wijn heeft aroma's van citrus, grapefruit, abrikoos. Fris, droog, met een heerlijk fruitige afdronk waarin je de Viognier herkent. Het glas is zo leeg!

De Grote Hamersma: "Zacht en soepel, maar tegelijkertijd fris en fruitig. Prompte perzik en koele citrus. Prachtig in balans. En bovendien echt een allemansvriend."

Een zeer prettig drinkend glas voor bij sushi, schaaldieren, **zalmcarpaccio**, tongfilet en romige kazen.

Domaine Cavalier Rouge 2019

Een blend van Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 40%, aangevuld met Merlot 10%. Gekoeld serveren.

Ook gemaakt door Jean-Benoit Cavalier, die ook de lekkere Château de Lascaux wijnen produceert. Deze wijn heeft veel fruit, concentratie, lichte tannines, fraîcheur. Met een lange, fruitige afdronk. De perfecte wijn bij de BBQ, runder kebab, ossenhaas op mediterrane wijze, lamsvlees, zachte kazen en konijn met olijven.

De Grote Hamersma: "De witte Cavalier schurkt zachtjes tegen je aan, het rood is vol bravoure met grofgebekte kersjes, frambozen en bessen."



Château de la Selve (Frankrijk - Ardèche - Grospièrres)



Na zijn studie aan de wijnbouwschool in Beaune (Bourgogne) krijgt Benoît Chazallon in 2002 de mogelijkheid zijn droom als wijnmaker waar te maken. Mede dankzij zijn ouders begint hij zijn eigen wijndomein in het zuiden van de Ardèche. Benoît is erg onder de indruk van het bijzondere klimaat (zeer hete dagen en relatief koude nachten) en de bodemgesteldheid (zeer kalkrijk). Zijn studie in Beaune, waar het begrip terroir zijn oorsprong kent, komt hier uitstekend van pas. Benoît besteedt dan ook veel aandacht aan de vitaliteit van zijn wijngaard, waarbij hij naast biologische ook biologisch-dynamische principes toepast. Door de rendementen beperkt te houden (max. 40 hl/ha) hebben zijn wijnen veel inhoud en complexiteit. De relatief koele nachten zorgen bovendien voor een opmerkelijk fraîcheur en elegantie in de wijnen.

De Ardèche is tegenwoordig niet alleen meer een bestemming voor toeristen, waaronder talloze Nederlanders. Zo langzamerhand

begint de regio zich steeds meer te ontwikkelen tot een wijnstreek van enige betekenis. Château de la Selve dateert uit de 13e eeuw en beschikt sinds 2002 over circa 40 hectare, beplant met grenache, syrah, cinsault, merlot en cabernet sauvignon voor rood en rosé, en viognier voor wit. De wijngaard wordt deels biologisch, deels **bio-dynamisch** bewerkt met lage opbrengsten.

Wij stellen jullie zijn rode zomerwijn voor: Petite Selve 2019

Château de la Selve - Petite Selve 2019

Zelf zegt Benoît : « Une petite bombe de fruits, un vin de copain gourmand et glouglou ! »

Wat **een berg puur rijp en zoet fruit**, spontaan vergist, ongefilterd en niet geklaard en afgevuld met heel weinig (minimaal) sulfiet SO₂ totaal : 40 mg/l. Blend van 40% Cinsault, 40% Grenache en 20% Syrah. Puur, zuiver en heel doordrinkbaar. In de zomer lekker koelen bij een gegrild kippetje met rozemarijn op de BBQ.

Domaine Philippe Nusswitz (Frankrijk - Cevennen - Durfort)



Om jullie mee iets te vertellen over dit domein neem ik jullie mee, terug in de tijd. Het zal ergens rond 2006-2007 geweest zijn.

Philippe is 'van huis uit' geen wijnmaker, maar sommelier. Philippe is een interessante 'kerel': een wijnkenner, een echte ondernemer en bovenal een levensgenieter. Hij heeft een duidelijke visie op 'wijn' en het in de markt zetten van zijn producten. Hij wil karaktervolle, maar zeer toegankelijke wijnen maken, met een uitstekende verhouding prijs-kwaliteit. Hij houdt van 'samenwerken' en 'pionieren'. Als ik hem voor het eerst op zijn domein ontmoet (februari 2006, na een bezoek aan de 'Vinisud' in Montpellier) is het zondag, rustdag. Een heerlijke middagzon in februari, strak blauwe lucht en aangenaam weer. We hebben net lekker geluncht. Philippe is bezig hout te verbranden en rookt een dikke Cubaanse Havana. 'Of ik er ook één wil opsteken': vraagt hij. Dat sla ik niet af. Wijnproeven met een Havana in de mond heb ik nog nooit gedaan, maar 'ala' het is zondag.

In 1986 is Philippe uitgeroepen tot de beste sommelier van Frankrijk ('Meilleur Sommelier de France'). Een titel voor het leven. Hij heeft, als sommelier, in de Elzas gewerkt bij o.a. Auberge de l'III, de herberg van de familie Haerberlin, in Illhausern (destijds 3 Michelin sterren). Daarna heeft hij gewerkt voor een groot Champagne merk, o.a. in New York. Dat hij een meester is in het 'wijnproeven' mag dus duidelijk zijn. Naar mijn mening is hij ook een 'meester' in het 'wijnmaken'.

Philippe komt oorspronkelijk uit de Elzas (op de foto zit hij ook in de wijngaarden van de Elzas) en heeft zich in 2002 in Durfort gevestigd, in een oude 'mas' uit de 17e eeuw, samen met zijn vrouw Pascale en zijn kinderen. Zij runnen ook een 'chambre d'hôte' (bed and breakfast). Philippe eerbiedigt het milieu in de wijngaard. Hij houdt van 'puur'. Hij wil de druiven 'puur natuur' zien rijpen, handmatig plukken en in pure wijn omzetten. Hij wil wijnen met karakter maken. Machtig, maar ook sierlijk.

Zijn cuvees Orénia maakt Philippe in samenwerking met de plaatselijke coöperatie van Durfort. Philippe pacht de beste wijngaarden. Contractueel heeft hij vastgelegd onder welke condities er gewerkt moet worden, welke opbrengsten hij wil realiseren en wanneer er geoogst wordt. Helaas is de coöperatie nog niet bereid om de wijngaarden volledig biologisch te bewerken. Dat komt misschien nog. Philippe maakt alle Orénia in de kelder van de coöperatie. Hij maakt gebruik van de daar aanwezige apparatuur en ruimtes, maar Philippe maakt de wijn: zijn wijn! Proef de wijnen van deze "Meilleur Sommelier de France".

Opale Rosé 2019

100% Grenache uit de Cevennen. Perfecte bleekroze kleur, in de geur fris rood fruit, citrus en wat florale tonen. De wijn geeft een aangenaam zacht mondgevoel maar ook frisse zuren. Heerlijke rosé die menige Provence rosé achter zich laat.



de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Drie recepten

Eén

Jamie Oliver: pasta met paddenstoelen en knoflook

Ingrediënten voor 4 personen:

- 300 g trofie of fusilli pasta
 - 4 teentjes knoflook
 - 1 eetlepel olijfolie
 - 500 g gemengde paddenstoelen
 - 50 g parmezaan
 - 3 volle eetlepels crème fraîche light
-



Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in gezouten kokend water, giet af en vang een kopje van het kookwater op.

Pel intussen de teentjes knoflook en snijd ze in dunne plakjes. Bak de plakjes knoflook in een koekenpan met antiaanbaklaag met de olijfolie op matig hoog vuur en doe 1 minuut later de paddenstoelen erbij (scheur grotere exemplaren doormidden). Voeg zeezout en zwarte peper naar smaak toe en bak de paddenstoelen 8 minuten onder regelmatig omscheppen, tot ze goudbruin zijn.

Hussel de uitgelekte pasta met een scheutje van het kookwater door de paddenstoelen. Rasp het grootste deel van de Parmezaan erbij en roer de crème fraîche erdoor. Proef, breng de pasta op smaak met zeezout en zwarte peper, schep de borden vol en rasp de rest van de Parmezaan erover.

Het recept 'Jamie Oliver: pasta met paddenstoelen en knoflook' is afkomstig uit het kookboek "5 ingrediënten - snel & simpel koken" van Jamie Oliver © Kosmos Uitgevers

Wijn suggestie: Vinos Sinceros - Veintisiete Ribera del Duero Tempranillo 2019

Twee

Carpaccio van zalm met geitenkaas en sinaasappelvinaigrette

Ingrediënten voor 4 personen:

- 200 g zalmhaasje
- olijfolie
- sap van 2 limoenen
- champagne- of witte wijnazijn
- 1 sinaasappel
- 4 eetlepels mascarponekaas
- 2 eetlepels room
- 1 kleine krulsla
- 4 plakjes verse geitenkaas
- 1 potje foreleitjes
- verse bieslook, in stukjes van 5 cm
- verse koriander



Snijd het zalmhaasje in fijne plakjes en leg ze op bakpapier.

Meng wat olijfolie met het sap van één limoen, champagne- of witte wijnazijn, grof zeezout en peper van de molen. Strijk er de zalm mee in en leg er een tweede vel bakpapier op. Zet in de koelkast.

Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil. Pers de sinaasappel. Houd een lepeltje schil apart en meng de rest met het sinaasappelsap, een beetje champagne- of witte wijnazijn, het sap van de tweede limoen en wat olie. Kruid met peper en zout.

Meng de mascarponekaas met de room en de rest van de sinaasappelschil. Breng op smaak met peper en houd koel.

Leg een stuk plasticfolie in een dresseerring. Beleg met de plakjes zalm en vul op met krulsla, gemengd met een beetje vinaigrette. Leg er een plakje geitenkaas op en draai het geheel om op een bord. Lepel er wat vinaigrette rond en werk af met een lepeltje foreleitjes, een quenelle mascarponecrème en enkele sprietjes bieslook. Werk af met wat koriander.

Serveer er eventueel sneetjes toast van glutenvrij brood bij die je insmeert met olijfolie en kruidt met Provençaalse kruiden en zeezout.

KOOKBOEK

Het recept 'Carpaccio van zalm met geitenkaas en sinaasappelvinaigrette' is afkomstig uit het kookboek "Lekker zonder gluten" © Lannoo

Wijn suggestie : Domaine Cavalier Blanc 2019

Drie

Gegrilde kip met citroenmayonaise en sumak

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 flinke boerenkip
 - 2 citroenen
 - 3 teentjes knoflook, geperst
 - olijfolie
 - 1 eidooier
 - 1 eetlepel mosterd
 - sumak
 - 3 flatbreads (bij de Marokkaanse of Turkse winkel)
 - ingelegde zure pepertjes
-



VOORBEREIDEN

Halveer de kip, maar snijd deze niet helemaal door. Druk de kip plat en sla haar met een groot koksmees zo plat mogelijk. Rasp de schil van 1 citroen en pers beide citroenen uit.

Wrijf de kip rondom in met de knoflook, de citroenrasp, de helft van het citroensap, 4 eetlepels olie, wat zout en royaal peper. Laat een paar uur in de koelkast marineren.

BEREIDEN

Rooster de kruidige kip op de barbecue in 1-1½ uur (afhankelijk van de grootte van de kip) of in de hete oven aan beide kanten gaar en met een krokant velletje.

Doe de eidooier met de mosterd, wat zout, wat peper, de rest van het citroensap en voorzichtig erop schenkend 150 ml olie in een mengbeker, zet de staafmixer er voorzichtig in en trek langzaam omhoog. Breng de mayonaise verder op smaak met eventueel nog een scheutje citroensap, en met zout en peper.

Bestrooi de gegrilde kip royaal met wat sumak, leg op de opengevouwen flatbreads (zodat de jus van de kip lekker in het brood kan trekken) en serveer met de citroenmayonaise en de pepertjes.

Het recept 'Gegrilde kip met citroenmayonaise en sumak' is afkomstig uit het kookboek "Arabia" Merijn Tol & Nadia Zerouali © Kosmos Uitgevers.

Wijn suggestie: Château de la Selve - Petite Selve 2019