



Herfst 2020

Vier-seizoenen-wijnabonnement

de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Ermelo, 19 oktober 2020

Lieve Wijnvrienden,

De tijd vliegt en de selectie voor dit najaar is al weer aan de orde. Hierbij onze keuzes.

Het is al weer 7 jaar dat we met de wijnen van **Jens Windisch** werken en al weer meer dan 5 jaar geleden dat we zijn wijnen aan jullie hebben gepresenteerd. Omdat er in de tussentijd veel bij Jens is veranderd en de kwaliteit van zijn wijnen nog beter is geworden is het de hoogste tijd om ze jullie weer eens te laten proeven.

Datzelfde geldt voor de wijnen van **Bonnet-Hutteau** uit de Loire. Ook hij is een 'oude bekende', (2012 en 2017) maar we 'blazen' zijn wijnen weer nieuw leven in. Gewoon omdat we zo enthousiast zijn en ook omdat hij met twee nieuwe verrassende wijnen op de markt is gekomen.

Tot slot twee sappige 'huiswijnen' uit het zuiden van Frankrijk: van **Villa des Croix**, van Claude Serra.

We blijven **het seizoenpakket ook aanbieden op onze webshop**.

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



DE WIJNEN

Weingut Werther Windisch (Duitsland – Rheinhessen)



In 2013 - toen we met de wijnen van de jonge Jens begonnen - schreven we: " 'Rheinhessen ROCKS' en barst van jong, aanstormende talent. Jens Windisch is daar een sprekend voorbeeld van en wij zijn dan ook zeer gelukkig met deze ontdekking uit Mommenheim, het heuvelland van Rheinhessen. En geloof me, Jens laat de komende jaren nog meer van zich horen. Zijn wijnen krijgen nu al lovende recensies en gaan zeker nog meer goede pers krijgen in Duitsland en ook daarbuiten." Dat was 7 jaar geleden.

Ik kan nu zeggen dat dat allemaal is 'uitgekomen'. De wijnen van Jens zijn een vaste waarde in ons assortiment en vinden gretig aftrek in de horeca en bij onze particuliere klanten. De runner is zijn Windisch Weiss, een blend van de Bacchus druif, met Silvaner en Müller-Thurgau. Bacchus is een beetje 'inferieur', maar Jens weet daar een spannend en opwekkend glas wijn van te

maken. Hiermee toont Jens aan dat ook van minder 'edele' druiven een verrassende wijn gemaakt kan worden, in een zeer aantrekkelijk prijssegment.

In 1981 nam Hans Albert Windisch het landbouwbedrijf in Mommenheim (nu 12 hectare groot) over van zijn schoonvader Erwin Werther. Het typische gemengde boerenbedrijf, met landbouw, veeteelt en wijnbouw is zich in de loop der jaren steeds meer gaan richten op wijn. Bijna 90% van de aanplant is wit, met Silvaner in de hoofdrol. Het deel aan rode druiven beslaat slechts 10% (Spätburgunder en Portugieser). Vader Hans Albert verkocht zijn wijn aan handelaren en bottelde niet zelf.

In 2010 is het roer overgenomen door zoon Jens. Jens heeft wijnbouw gestudeerd in Geisenheim en is in 2006 al stages gaan gelopen in Nieuw-Zeeland (Johner Estate) en later in Duitsland (DLR in Oppenheim, Weingut Gröhl in Weinolsheim, Weingut Wagner Stempel in Siefersheim). Zijn ambities waren duidelijk: het 'achterland' van Rheinhessen (Kalk-, Ton- und Lehm-Löss-Böden) verder op de kaart zetten met de regionale druiven Silvaner, Riesling en Weisserburgunder. Deze soorten laat hij al tot zijn volle recht komen in de Gutsweinen en verder preciseert hij ze in de Ortsweinen.

Mommenheim heeft niet het allerbeste terroir van Rheinhessen, laat staan van Duitsland. Om spannende wijnen te maken moet een wijnmaker dus veel effort steken in het proces. Het verhaal over kwaliteit is dan ook hier: oude stokken koesteren, veel tijd in de wijngaard doorbrengen (snoeien, lage rendementen), zo min mogelijk 'chemie' gebruiken, zo zuiver mogelijk fruit verwerken, daar waar mogelijke spontane vergisting toepassen, vinificatie in RVS en opvoeding in 'Grosses Holzfässer'. Zo alleen kan Jens spannende, drinkbare en zuiver wijnen maken, vol van 'eerlijk' fruit. De wijnen zijn ook zeer betaalbaar. Je krijgt "veel waar voor je geld".

In de pers krijgt Jens goede commentaren:

GAULT&MILLAU WEINGUIDE 2020

2 Trauben – „Insgesamt ein spannendes Portfolio, mit deutlicher Handschrift und Potential“

EICHELMANN 2020

2,5 Sterne „Jens Windisch zeigt eine klare Handschrift: im Aufwind“

FALSTAFF WEINGUIDE 2020

„...die Weine, die er keltert haben es in sich. Sie sind wie der Winzer: natürlich, energievoll und charakterstark.“

[Op Youtube staat een ontzettend leuk filmpje over Jens, gemaakt door Hugo Geijtenbeek als afstudeerproject voor zijn opleiding fotografie.](#)

[Of kijk anders op zijn site.](#)

Silvaner 2018

De basis Silvaner van Jens is al een 'echte wijn'. Wat een prachtig glas en qua prijs kwaliteit kan ik me op dit moment haast geen beter glas Silvaner uit Rheinhessen¹ voorstellen (*maar ik ken natuurlijk niet alle wijnboeren, met hun Silvaners*). De wijn is eerder mineraal en kruidig dan 'fruitig', alhoewel ook het fruit voldoende mooi aanwezig is. Pittige wijn, fris, mooie zuren, groene appeltjes, steenfruit.

De wijn heeft wat lucht nodig en smaakt mij de volgende dag eigenlijk beter. Weer een bewijs dat goede wijn moet ademen, ook witte, probeer maar. Een karaf doet wonderen. Jammer dat het asperge seizoen ten einde is, want dit is de ideale begeleider voor het 'witte goud'. Maar de wijn misstaat ook absoluut niet bij

Serveersuggestie: Asperges, groenten, zoals frisse aardappelsalade, met groene kruiden, gepocheerde schol met wok groenten, Schnitzel met Kartoffelsalat.

Serveertemperatuur: Niet te koud, op 10 á 12 graden Celsius.

Spätburgunder 2018

Jens heeft in 2018 een serieuze 'boerse' Spätburgunder gemaakt. Geen simpele wijn en geen 'makkelijke jongen', maar eentje met heel veel karakter (net als de wijnmaker zelf). De wijn is spontaan vergist met zijn eigen inheemse gisten, ongefilterd en met heel weinig SO2 gebotteld, dat maakt hem wat wild en 'onstuimig'. Ik zou er zeker iets bij eten om hem een waardige plek te geven en een kans zich te bewijzen. Ook hier weer mooi (rood) fruit, kruidig en aards, voldoende tannine, maar niet hard en frisse 'sappige' zuren.

Eén van de commentaren op Vivino: *"Lekker zeg dit. Niet thuis in de Spätburgunder, maar kan dit zeker waarderen. Toegankelijk en sappig, rood fruit en iets kampvuurachtigs. Levendige zuren die mooi passen bij een kip uit de oven in zijn eigen jus."*

Serveersuggestie: Gevogelte, maar kan ook wel een 'Zwiebel Rostbraten' aan.

Serveertemperatuur: Niet te warm, lekker op 15 á 16 graden Celsius. Zeker in de zon!

¹ Rheinhessen is - met 26.000 ha - het grootste wijnbouwgebied van Duitsland. Daarvan is 2.600 ha aangeplant met Silvaner. Daarmee heeft Rheinhessen de grootste 'aanbouw' van Silvaner ter wereld.

Bonnet Hutteau (Frankrijk - Loire - Muscadet - La Chapelle-Heulin)



Rond de ruïnes van een oud château dat dateert uit de middeleeuwen ligt het 48 hectare tellende domein van de gebroeders Rémi en Jean-Jacques Bonnet, bijgestaan door Vincent Pineau. De witte 'Melon de Bourgogne' voert hier de boventoon, deze druif bestrijkt namelijk 42 (van de 48) hectare. De druiven zijn aangeplant op de verschillende arme, zeer minerale ondergronden rondom het dorpje La Chapelle-Heulin. De bodem varieert van Orthogneiss (vulkanisch gesteente), Micaschiste (fijne leisteen), Amphibolites (rotsbodemplaat vol met fossielen) en Gabbro (grof korrelig gesteente) en Granite. Je kunt je dus wel voorstellen dat bij de broers Rémi en Jean-Jacques Bonnet het terroir een belangrijke rol speelt, met zoveel verschillende bodem soorten.

Mensen laten genieten van wijn.

Veel Muscadet is te dun en te zuur door te hoge opbrengsten. In die verwaterde vorm is er geen spoor van terroir in de wijnen te herkennen. Dat maakt het voor goede wijnbouwers extra lastig want zij lijden onder het imago. Daardoor kunnen zelfs topdomeinen het zich niet veroorloven om hoge prijzen te vragen voor hun wijnen. Waarmee de vicieuze cirkel rond is, want zonder hoge prijzen wordt je niet serieus genomen. In de Muscadet krijg je dus bij goede wijnmakers heel veel 'waar voor je geld'.

Door de natuurlijke benadering in de wijngaard (sinds 2005 biologisch/biodynamisch) proberen de beide broers de terroir-expressie zoveel mogelijk terug te brengen in hun wijnen. Om die reden geen chemische bestrijdingsmiddelen in de wijngaard, maar wel handmatige oogst en laag rendement (maximaal 55 hl/ha). In de kelder vindt natuurlijke gisting plaats, geen chaptalisatie en geen filtering. Met andere woorden: de gebroeders maken eigenlijk een 'vin naturel...!'.

En dan nu de verrassing..... we presenteren jullie geen Muscadet van de gebroeders, maar een verrassende blend van Sauvignon Blanc en Sauvignon Gris, met een vleugje Chardonnay. Ja, je leest het goed..... een bijzondere blend dus van de zilte gronden van de monding van de Loire. Proef maar, zeer verrassend. Afgelopen zomer een favoriete bij restaurant La Provence* in Driebergen.

Tougri - IGP Loirevallei 2019

Dit is een nieuwe wijn in de stal van het domein. *"Tougri is een blend van verschillende witte druivensoorten zoals Sauvignon Gris en Pinot Gris, waaraan we een vleugje Chardonnay hebben toegevoegd. Deze combinatie van expressieve en gastronomische druivensoorten heeft ons in staat gesteld een wijn te maken met een zeer mooie aromatische complexiteit."*: aldus de gebroeders B-Hutteau.

Zij vervolgen: *"De wijn zal je verleiden met zijn expressieve neus van exotisch fruit zoals passievrucht, lychee en grapefruit. De smaak is 'gourmande' (ja hoe vertaal je dat 😊, zoiets als gulzig, gastronomisch) en heeft een zeer mooie frisheid en een mooie levendigheid."*

Tougri is ideaal als aperitief, echter hij gaat ook perfect samen met lekkere voorgerechten van verse schaal- en schelpdieren en gegrilde vis, zoals gegrilde sardientjes op smaak gebracht met rozemarijn met een saus Tarama met citroen (*Tarama, een Griekse specialiteit gemaakt van viskuit*).

Cabernet/Côt - IGP Loirevallei 2018

Een blend van Cabernet franc 70% en Côt 30%, oftewel Malbec. Een wijn met heel veel rood fruit en kruidige tonen. Sappig, fris met rijpe tannine. Kun je lekker licht gekoeld schenken, althans dan vind ik hem het prettigst.

Serveren bij: Gevogelte, Eend, Charcuterie en harde kazen.



de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

So Vignerons - Villa des Croix (Frankrijk - Languedoc)



So Vignerons heeft de structuur van een kleine "negoce" in de Languedoc. Zij kopen druiven in en hebben contracten met geselecteerde partners (druiventelers) om zo een constante kwaliteit te garanderen. De wijnmaker en oenoloog van de groep is Claude Serra. Hij is tevens hoogleraar aan de "Montpellier University of Oenology". Claude weet als geen ander wat er gaande is in de moderne wereld van het wijnmaken. Hij heeft de supervisie over het werk in de wijngaarden en het proces in de kelders. Men selecteert verschillende terroirs in de Languedoc om zo diverse stijlen wijn te kunnen maken of diverse terroirs te kunnen blenden. Zo werkt Claude met Chardonnay uit de Limoux voor de frisheid, welke hij bijvoorbeeld assembleert met Viognier uit een meer warmer terroir. Wij werken met een heel scala van wijnen van Claude en de groep. Hier presenteren wij er twee.

Villa des Croix - Viognier 2019

De druiven komen uit de Aude, in de buurt van Limoux. De oogst vindt zo vroeg mogelijk in de nachtelijke ochtend plaats om de frisheid van het fruit te bewaren. Na wat skin contact van 5 à 6 uur vindt een thermo gereguleerde gisting plaats (15-17 graden) op RVS. De gisting op lage temperatuur en de blokkade van de malolactische vergisting zorgt voor veel fruit aroma's en frisse tonen. De wijn krijgt een rijping van 6-8 maanden op de lie alvorens te worden gebotteld.

De kleur van de wijn is een helder en strogeel. De aroma's roepen intense florale tonen, schillen van citrusvruchten, vanille, mandarijn en lichte honingtonen op. De smaak is fris, aangenaam en heerlijk evenwichtig. De afdronk is rijk.

Serveersuggestie: gegrilde vis en 'fashion food'.

Serveertemperatuur: 8 à 10 graden Celsius.

Villa des Croix - Pinot Noir 2018

Ook deze Pinot Noir komt uit de Aude, in de buurt van Limoux en heeft daarom zo'n mooie frisheid. Druiven worden met de hand geoogst en volledig onsteelt. Vijf dagen van koude inweking op 10 graden, alvorens de gecontroleerde gisting begint (max. 25 graden). 80% van de wijn wordt gerijpt in RVS en 20% drie maanden in barrique.

Helder rode kleur. In de neus veel rood fruit, zoals wilde aardbei, gevolgd door menthol, en wat 'gerookte en gegrilde' aroma's. In de mond ook veel fruit, lekker 'sappig' en mooie frisse tonen. Serveersuggestie: wat dacht je van een Lams curry, of iets met kip op African Style. Maar gewoon Hollands potje gaat ook. Een 'wijn voor alle dag'.

Serveertemperatuur: Niet te warm, zeker niet als de zon gaat schijnen, 14-16 graden Celsius.

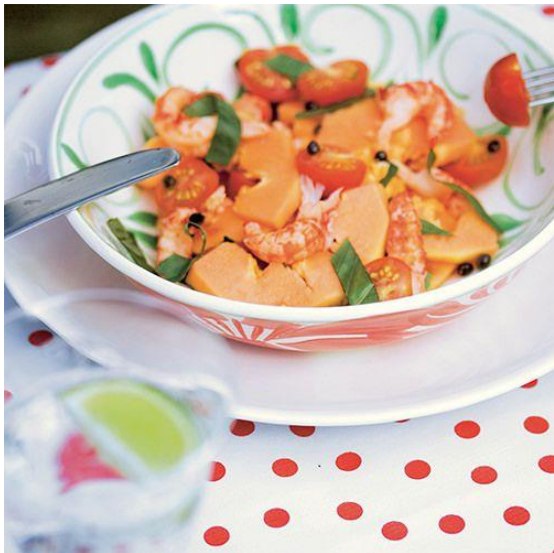
Drie recepten

Eén

Salade van rivierkreeftjes met papaja en tomaat

Ingrediënten voor 1 personen:

- 1 kleine papaja
- 1 theelepel suiker
- sap van 1 limoen
- 1 eetlepel vissaus
- ½ rode peper, fijngehakt (eventueel)
- 2 tomaten, in stukjes
- 1 lente-uitje, in lange reepjes
- 100 g rivierkreeftjes
- 2 eetlepels basilicum, grof gehakt



Let op: dit recept geeft in het boek de ingrediënten aan voor 1 persoon. Je kunt zelf dus de hoeveelheid aanpassen, maar ik zou wel een beetje met de hoeveelheden spelen, want 4 papaja's voor 4 personen dat lijkt me weer wat veel... en 400 gr rivierkreeftjes ook

Schil de papaja, snijd hem doormidden en schep er met een lepel de zaadjes uit. Bewaar 1 eetlepel zaadjes en gooi de rest van de zaadjes weg.

Los de suiker al roerend op in het limoensap. Meng het sap met de vissaus en eventueel de rode peper tot een dressing. Proef of er meer limoensap, vissaus of suiker door moet; de salade is het lekkerst wanneer zuur, zout en zoet in balans zijn.

Meng de papaja en de bewaarde zaadjes, tomaten, lente-ui, rivierkreeftjes, basilicum en dressing tot een salade.

Het recept 'Salade van rivierkreeftjes met papaja en tomaat' is afkomstig uit het kookboek "Hoge hakken in de keuken" van Janneke Vreugdenhil & Petra de Hamer © Mo'Medias

Wijn suggestie: Bonnet-Hutteau Tougri - IGP Loirevallei 2019

Twée

Eendenborst met bramensaus

Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 grote eendenborsten (ca. 350 g)
- 2 volle eetlepels bramenjam
- 3 theelepels mosterd
- 100 ml rode wijn of rode port
- stukje bouillontablet
- 12 grote verse bramen



Snijd het vet van de eendenborst kruislings in met een puntig mes. Kruid de vleeskant met zout en peper. Verhit een kleine koekenpan en leg dan de eend met de velkant in de pan. Laat enkele minuten bakken zodat het vel bruin wordt en het vet wegloopt. Keer de eendenborst pas als er voldoende vet is weggelopen en de velkant mooi krokant bruin is. Keer de eendenborst en bak de andere kant nog ca. 2 minuten. Neem de eendenborst uit de pan en laat even rusten onder een vel aluminiumfolie.

Schenk al het vet uit de pan en 'blus' de bodem met een scheutje water. Los hierin de bramenjam en de mosterd op. Verbrokkel het stukje bouillontablet hierboven. Voeg de rode wijn of port toe en laat al roerend inkoken tot een dik sausje. Breng op smaak

met zout en peper. Snijd de eendenborst in plakken en geef er de saus bij. Garneer met de bramen.

EXTRA BENODIGD
Aluminiumfolie

TIPS

De eendenborst bakt mooier wanneer het vetlaagje kruislings wordt ingesneden, omdat het vet dan eenvoudiger 'wegloopt'. Bak altijd in een voorverwarmde pan (met antiaanbaklaag) zonder toevoeging van vet of olie en schenk al het uitgelopen vet uit de pan voor de saus wordt gemaakt. Rode wijn geeft de saus een wat krachtiger smaak, port een iets zoetere.

Het recept 'Eendenborst met bramensaus' is afkomstig uit het kookboek "Koken met Janny Janny van der Heijden © Kosmos Uitgevers

Wijn suggestie : Bonnet-Hutteau Cabernet/Côt - IGP Loirevallei 2018

Drie

Plaattaart met venkel en geitenkaas

Ingrediënten voor 4 personen, lekker lunch gerecht voor de zondag

- 1 rol bladerdeeg
- 2 venkelknollen
- olijfolie, om in te bakken en mee te besprenkelen
- 1 takje verse tijm
- 150 g zachte geitenkaas
- honing (optioneel)
- 1 eetlepel pijnboompitten



Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat en rol het bladerdeeg erop uit. Vouw de randen één keer naar binnen. Prik gaatjes in het midden en schuif de plaat 15 minuten in de oven.

Snijd de venkel ondertussen in dunne plakken van ongeveer ½ cm. Verhit de koekenpan met olijfolie en bak daarin de venkel om en om in ongeveer 10 minuten gaar. Haal uit de pan en strooi er wat zout overheen.

Haal het bladerdeeg uit de oven. Verspreid de venkel over de plaattaart, bestrooi met tijm, verkruimel de geitenkaas erover en druppel er nog wat extra olijfolie en eventueel een beetje honing over. Schuif de plaat opnieuw 10-15 minuten de oven in.

Rooster ondertussen de pijnboompitten in de koekenpan. Let op dat ze niet te donker worden.

Haal de plaattaart uit de oven en laat iets afkoelen. Bestrooi met zout en peper. Garneer met de pijnboompitten en serveer.

EXTRA BENODIGD
Bakpapier

TIPS

'Gooi het groen van de venkel niet weg! Juist Leuk en lekker om te gebruiken als garnering. Vind je pijnboompitten toch iets te duur (wat ik begrijp!), gebruik dan pompoenpitten. Ook lekker met een handje verse muntblaadjes. Voor de echte kaasliefhebber zou je ook een blauwe kaas (bijvoorbeeld gorgonzola) kunnen gebruiken in plaats van geit.' - Jet van Nieuwkerk

OPMERKING

'Dit is een geweldig lekkere, hartige taart en ik maak het mezelf altijd makkelijk door een rol bladerdeeg te kopen. Ik laat die taak toch liever over aan de bladerdeegvakmensen. Dit recept is met venkel en geitenkaas, maar je kunt eindeloos variëren met verschillende groente, kaas, olijven, ham.' - Jet van Nieuwkerk

Het recept 'Plaattaart met venkel en geitenkaas' is afkomstig uit het kookboek "Uit huis met Jet" van Jet van Nieuwkerk © Carrera Culinair.

Wijn suggestie: Werther Windisch - Silvaner 2018