



WINTER 2020

Vier-seizoenen-wijnabonnement

de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Ermelo, 18 december 2020

Lieve Wijnvrienden,

Hierbij onze keuzes voor de komende wintermaanden.

We starten met 2 wijnen van **Felix Heimes, het jonge wijnmakers talent uit de Saar**. Jullie hebben al eerder met zijn wijnen kennism gemaakt, maar nog niet met zijn Burgunders: de Weisserburgunder en de Spätburgunder. Door Felix fraai bij hun internationale naam - Pinot Blanc en Pinot Noir - genoemd, maar desalniettemin qua smaakuniciteit onomstotelijk Duits. Nergens vind je een zo'n fruitig en aromatisch smaakprofiel voor deze twee druivenrassen als in de regio Mosel-Saar. Als 'klap op de vuurpijl' (die dit jaar niet afgestoken kan worden helaas) doet Felix jullie een fles Pinot Noir cadeau (zie factuur).

We introduceren jullie de wijnen van **La Croix-Belle** uit de Languedoc. Ook zij zijn voor ons een 'oude bekende', maar wij hebben deze wijnen nooit in onze collectie opgenomen. Gewoon omdat we hen op een gegeven moment 'uit het oog' zijn verloren, totdat we via een collega weer op hun pad kwamen.

Tot slot twee wijnen van wijnhuis Esporão uit Portugal, uit de Alentejo. Portugese wijnen vinden jullie niet zoveel in onze vaste selectie, maar heel af en toe nemen we ook wijnen uit dit prachtige land op.

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 nieuwe pakket 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 Würtzberg (Duitsland - Saar - Serrig)



Met ingang van 1 juli 2016 hebben Dorothee Heimes en Ludger Neuwinger-Heimes - afkomstig uit de regio Trier/Saarburg - samen met hun kinderen Annalena, Mats en Felix de wijnmakerij van dr. Jochen Siemens overgenomen. Om juridische redenen was er een naamswijziging noodzakelijk en heeft het wijnhuis de traditionele naam "Württemberg" teruggekregen, waaronder het wijnhuis in de 18e eeuw werd gesticht. Zoon Felix (1995) studeerde oenologie in Geisenheim en is de nieuwe wijnmaker. Hij liep stages bij "Peter Lauer" in Ayl/Saar, in Baden, in Swartland (Z-A), en in de grootste coöperatie van Luxemburg, de "Domaines Vinmoselle". Zijn opleiding heeft hij afgesloten met een semester aan de Lincoln University in Nieuw-Zeeland. Om de overgang zo soepel mogelijk te laten verlopen is de oude keldermeester Franz Lenz nog bij de vinificatie betrokken! Veel blijft bij het oude, niettemin krijgen de wijnen, door de getalenteerde Felix, een fijne nieuwe touch. Men werkt zo 'natuurlijk' mogelijk en met spontane vergisting en een snelle botteling om het fruit en de expressie (zo typisch voor de Saar) te behouden.

De wijngaard Serriger-Würtzberg (vooral Rotschiefer, met Quarzit) en de lage Serriger-Herrenberg (Blauschiefer) zijn in alleen bezit van de familie en hebben een stijgingspercentage tot wel 60%, met een hoogteverschil van bijna 200 meter. Het zijn twee VDP Grosse Lagen. Er mag dus een Grosses Gewächs (GG) gemaakt worden. In 2019 is de wijngaard Ockfener Bockstein (ook VDP Grosse Lage, met Devonschiefer- und Grauwackeverwitterungsböden) aan het portofolio toegevoegd. Het meeste werk wordt met de hand gedaan. In de wijngaarden vindt men hoge muren en trappen van leisteen. Gedeeltelijk stijgen de leisteenwanden 10 meter hoog. De wijnstokken hebben een plantdichtheid van 6.000 per hectare, hetgeen de kwaliteit ten goede komt. Sommige percelen hebben nog 'wortel eigen' stokken, wat in Duitsland heel eigenaardig is. Alle wijnen worden gekenmerkt door een bijzondere mineraliteit en hebben een prachtige, voor de Saar zo kenmerkende zuurgraad, naast de subtiele restsuikers. Wijnen "om je vingers bij af te likken". Het domein bezit 17 hectare aan wijngaarden, waarvan 12 ha aan 'steillage'.

Pinot Blanc 2019

Deze fruitige Pinot Blanc is afkomstig van de oudste Pinot Blanc-wijngaard aan de Saar. Het is ook de enige Pinot Blanc ter wereld afkomstig van een 'steillage'. De Blauschiefer (blauwe leisteen) geeft Pinot Blanc een onmiskenbaar fruitig en 'tropisch' aroma met een kruidige, minerale afdronk. Het is een wijn met 7.2 gram (onvergiste) restsuiker per liter, naast een mooie zuurgraad van 5.3 gr. per liter. Dat maakt hem gastronomisch goed inzetbaar.

Serveersuggestie: Ceviche (rauwe vis uit Peruaanse keuken). Gerechten met Avocado, Mango en Perzik, zoals salades. Of bij Tong Picasso (met vruchten).

Serveertemperatuur: Niet te koud, op 12 graden Celsius.

Pinot Noir 2017

Pinot Noir uit de Saar kom je niet vaak tegen. Deze Pinot Noir is afkomstig van de Serriger-Würtzberg en is aangeplant in 1986. Net zoals in de Bourgogne worden de druiven vergist in houten vaten en vervolgens gerijpt in kleine houten barriques. De wijn is zijdezacht, elegant met diepte en kracht. Deze Pinot Noir behoort tot een van de beste Pinot Noirs aan de Moezel en één van de weinigen die aangeplant is op Rotschieffer: een wijn met 3,4 gr/liter onvergiste suiker en 5,1 zuur per liter.

Serveersuggestie: Past heel goed bij wildgoulash of andere gerechten met wild, zoals jong hert. Maar is ook zeer verrassend bij wat meer spicy gerechten uit de Indiase en Indonesische keuken vanwege het restzoetje. Probeer maar eens bij Indische Rijsttafel. Of de vegatarische variant van Rendang met eieren (zie recept). Mocht je dat niet aanstaan; ook erg fijn bij Kaas om de maaltijd af te sluiten.

Serveertemperatuur: Niet te warm, lekker op 16 graden Celsius.



de Wijntherapeut
Mensen laten genieten van wijn.

Domaine La Croix Belle - Jacques Boyer

(Frankrijk - Languedoc - Puissalicon)



De wijngaarden van La Croix Belle strekken zich uit langs de uitlopers van de Cévennes heuvels nabij Faugères, richting Middellandse zee, bij het middeleeuwse dorpje Puissalicon. Het domein ligt op 120 meter hoogte, gelegen in de Côtes de Thongue. Het is een heel oud familiebedrijf opgericht in 1794 door de familie Boyer. Vandaag de dag is het familiebedrijf in handen van Jacques en Françoise Boyer.

Het is alweer 20 jaar geleden dat wij hier een bezoek brachten, in de tijd dat we veel in deze regio rondzwierven op zoek naar fijne wijnen. Destijds waren we al onder de indruk van de constante kwaliteit van de wijnen van dit vriendelijke domein. In die periode zijn we gestart met veel van onze wijnboeren uit deze streek, zoals Borie la Vitarèle en Crès Ricards, maar ook Saint Andrieu en Mas Chimères. Van sommige hebben we afscheid genomen en met andere wijnmakers werken we nog steeds. Het is er nooit van gekomen om met de familie Boyer zaken te doen, mede omdat ook andere importeurs in Nederland de wijnen van de familie hadden opgenomen in hun collectie. Uiteindelijk is het er dan toch van gekomen om - via een collega - rechtstreeks met hen te gaan werken. En na al die jaren hebben we een paar wijnen van hen in onze collectie opgenomen. Men maakt geen complexe wijnen of prestigieuze cuvées, maar zeer betaalbare basiswijnen, waaronder een paar mooie cépage wijnen, van uitzonderlijke zuiverheid. En daar is steeds meer vraag naar in de markt.

Het landgoed is best omvangrijk en omvat 70 hectare aan wijngaarden, met in totaal 16 verschillende druivensoorten aangeplant. Het terroir bestaat uit klei met kalksteen met een onderlaag van gravel en zand, met daarin kleine steentjes. Uiteraard profiteren de wijngaarden van de vele zonuren in de Languedoc, terwijl de temperatuur gematigd blijft door de frisse zeewind uit de Middellandse Zee en de koele nachtwinden vanuit de Cévennes, voornamelijk de Mistral, de Tramontane, de Narbonnaise.

Men werkt niet biologisch, maar door strenge controle op de productiemethoden, middels de duurzame landbouw van 'Terra Vitis'¹, wordt gestreefd naar zuivere wijnen, met respect voor mens en milieu.

¹ Wat is Terra Vitis? <https://terravitis.com/>

http://terravitis.com/wp-content/uploads/2017/03/2015_TerraVitis_presentation_HOLLANDAIS.pdf

Terra Vitis werd in 1998 opgericht in de Beaujolais, met als doel de negatieve impact van wijnbouw op het milieu zoveel mogelijk te reduceren. Inmiddels is de organisatie vertegenwoordigd in alle Franse wijnstreken en zijn ruim vijfhonderd wijnboeren bij het keurmerk aangesloten. Om lid te mogen worden, moet een wijnboer voldoen aan een aantal strenge richtlijnen op het gebied van duurzame wijnbouw.

mensen laten genieten van wijn

www.dewijntherapeut.nl

La Croix Belle - Chardonnay - IGP Côtes de Thongue - 2019

Zeer elegant gemaakte Chardonnay uit de Languedoc met een lichte houtrijping (slechts 5% van het sap gaat op barrique). De wijn heeft tonen van rijp wit en geel fruit zoals peer en ananas, met een hint van amandel en hazelnoot. De wijn is crèmig, rond, met mooie frisse zuren en heeft voldoende lengte om ook aan tafel zijn werk te doen. De wijn rijpt ongeveer 4 maanden op de houten vaten, en krijgt een lichte batonnage (roeren van de most/ lie). Dat maakt hem extra 'vettig' en vol.

Serveersuggestie: Gepocheerde of gegrilde vis met een botersaus of gevogelte met een licht crèmige saus.

La Croix Belle - Syrah - IGP Côtes de Thongue 2019

Zachte en complexe rode wijn van 100% Syrah met decente houtrijping: zwart fruit, specerijen, vleugje mokka, zachte tannines, warm glas, heerlijk! De wijn rijpt ongeveer 6 maanden, waarvan een klein percentage (3-4%) op hout. Dat is niet veel, maar dat geeft de wijn net een beetje meer body en complexiteit.

Serveersuggestie: Charcuterie, gegrild rood vlees, gevogelte (eend, duif) en licht kruidige gerechten uit de Marokkaanse keuken.



de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Herdade do Esporão (Portugal - Alentejo)



Het wijnhuis Esporão is een groot wijnhuis in de Alentejo. Het is in 1987 gebouwd door Finagra en is inmiddels uitgegroeid tot één van de meest moderne wijnhuizen van Europa, dankzij haar geavanceerde en moderne vinificatie installatie. De capaciteit van het wijnhuis is enorm en de gehele kelder is uitgerust met een automatisch koelsysteem. Dit betekent dat de temperatuur van elke tank individueel bepaald kan worden. In het complex is ook een microbiologisch laboratorium te vinden, waar zelf de analyses kunnen worden uitgevoerd. Juist een temperatuur gecontroleerde en moderne vinificatie is zo belangrijk als je in Portugal goede wijn wilt maken, omdat het daar zeer heet en droog kan zijn. De wijnen moeten voldoende fruit, elegantie en 'sappigheid' behouden en mogen niet door de alcohol en extractie gedomineerd worden. En juist dat laatste is lange tijd het geval geweest bij veel Portugese wijnhuizen *(en dat is het nog steeds bij sommige traditionele wijnhuizen)*.

Een jong en technisch goed opgeleid team, bestaande uit twee wijnmakers, David Baverstock (al sinds 1992 werkzaam op het domein) en Sandra Alves, zorgt voor de hoge kwaliteit van alle wijnen. Vanaf de oogst 2019 zijn alle wijnen Biologisch gecertificeerd.

In 2011 is Esporão dan ook gekozen als wijnbedrijf van het jaar door Essência do Vinho, een gerenommeerd Portugees vakblad. Herdade do Esporão produceert gemiddeld zes miljoen liter wijn per jaar. Dat is enorm veel. Ze beschikken ook over een fantastisch restaurant en andere toeristische voorzieningen. Esporão behoort inmiddels tot de belangrijkste wijnproducenten van Portugal en ontvangt per jaar meer dan 50.000 bezoekers. Wijnhuis Esporão levert het bewijs dat ook een groot en technisch georiënteerd wijnbedrijf kwaliteitswijnen kan maken met een geheel eigen signature.

Ik ben er nog nooit geweest, maar een bezoek aan deze plek staat zeker op mijn verlanglijstje.

Esporão Colheita white 2019

Merendeel Antão Vaz (geblend met Viosinho Avarinho en andere inheemse druiven). De wijn heeft een heldere strogele kleur en groene tinten. In de geur en de smaak: frisse citrus (vooral citroen), wit fruit en wat groenigs. De wijn proeft fris en puur, maar is tegelijkertijd ook rijk en heeft een iets romige textuur. De druiven ondergaan een gescheiden fermentatie en na de blend rijpt de wijn nog 4 maanden op de lie in betonnen vaten. Waardering bij de Wine & Spirits Competition - 90 punten (2018).

Serveersuggestie: Een ideale wijn om 'standaard' in huis te hebben, je kunt er alle kanten mee op. Gewoon voor zomaar een goed glas, met een klein hapje erbij, of bij een eenvoudige lunch. Maar ook bij bepaalde voor- of hoofdgerechten past de wijn uitstekend. Kies voor gerechten die licht tot medium zwaar zijn: salades, vis, zeevruchten, lichte gerechten met kip.

Serveertemperatuur : 8 à 10 graden Celsius.

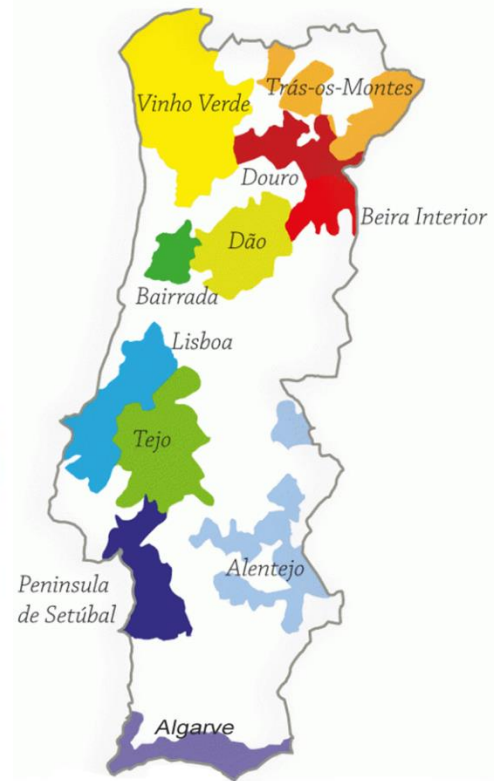
Esporão Colheita red 2019

En blend van Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon en Alicante Bouschet. De druiven starten de fermentatie gezamenlijk (co-fermentatie) in de betonnen pers bak als de druiven - heel traditioneel - met de voeten worden getreden. Na de vergisting rijpt de wijn nog 6 maanden op betonnen vaten, alvorens te worden gebotteld.

Robijnrode wijn, met een variatie aan aroma's: van paarse pruimen, frisse bessen tot witte peper en wat groen-vegetale tonen. Aantrekkelijk zacht van structuur. Rijp fruit met minerale en aardse accenten. Puur, levendig en met lengte.

Serveersuggestie: Een 'hele-jaar-door-wijn'. Bij een herfstige kom goedgevulde soep, bij een winterse runderstoofpot, in de lente bij gegrild lamsvlees, of in de zomer bij een stukje rood vlees van de barbecue. Maar ook bijvoorbeeld lekker bij Tapas gerechten zoals albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus). Probeer maar eens.

Serveertemperatuur: Niet te warm, 14-16 graden Celsius.



Drie recepten

Eén

Ceviche van zalm met mango

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 zalmfilet van ca. 300 g
 - 1 rijpe mango
 - het sap van 1 sinaasappel
 - het sap van ½ grapefruit
 - het sap van 1 limoen
 - preischeuten (kiemen) *(ik gebruik een andere cress, bv tuinkers)*
 - sesamzaad
 - olijfolie
-



Snijd de zalmfilet in plakken van 4 mm. Schil de mango en snijd hem in plakken. Verdeel de plakken over vier borden. Schik de plakken vis naast de mango. Meng het sap van de sinaasappel, de grapefruit en de limoen en giet dit over de zalm en de mango.

Verdeel de preischeuten over de borden en bestrooi met sesamzaad. Breng op smaak met zout en peper en een scheut olijfolie.

Het recept 'Ceviche van zalm met mango' is afkomstig uit het kookboek "Ceviche" van Fiona Taieb © Good Cook

Wijn suggestie: Würtzberg - Pinot Blanc 2019

Twee

Rendang van eieren

Ingrediënten voor 4 personen:

- 10 eieren
 - 2 uien, gesnipperd
 - 3 teentjes knoflook, geperst
 - 2 theelepels sambal oelek
 - 1 theelepel laos
 - 1 theelepel koenjit (kurkuma)
 - 1 theelepel djahé
 - 2 eetlepels zonnebloemolie
 - 500 ml bouillon
 - 50 g santen
-



Zet de eieren op met water en kook ze in ca. 7 minuten hard. Spoel ze koud en pel ze. Prik de eieren rondom met een vork in zodat de saus er goed in kan trekken.

Maal uisnippers en knoflook in een vijzel met sambal, laos, koenjit en djahé.

Verhit de olie in een pan en bak de kruiden glazig. Voeg bouillon en santen toe en breng aan de kook.

Leg de eieren in de saus en laat alles op matig vuur 20 minuten koken tot de saus dik wordt.

EXTRA BENODIGD
Vijzel

Het recept 'Rendang van eieren' is afkomstig uit het kookboek "Boekoe kita" van Mirjam van der Rijst & Harold Pereira. © Terra Lannoo

Wijn suggestie: Würtzberg - Pinot Noir 2017

Drie

Albóndigas (gehaktballetjes met pittige tomatensaus)

Ingrediënten voor 4 personen, lekker lunchgerecht voor de zondag

- 3 eetlepels olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 3 grote tenen knoflook, geperst
- 1 theelepel gedroogde oregano
- ½ theelepel gedroogde chillies (chilipeper), verkruimeld
- ½ theelepel komijnpoeder
- 200 ml rode wijn
- 400 g tomaten, in stukjes gesneden
- 1 reepje sinaasappelschil
- 1 theelepel suiker

voor de albóndigas

- 200 g varkensworst van goede kwaliteit
 - 350 g mager rundergehakt
 - 1 theelepel Spaanse gerookte paprikapoeder
 - ½ theelepel komijnpoeder
 - 2 royale eetlepels platte peterselie, fijngehakt, plus extra voor de garnering
 - 1 klein ei, geklopt
 - 3 eetlepels witbrood, verkruimeld
 - 1 eetlepel melk
-



Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de uien tot ze zacht maar nog niet verkleurd zijn. Bak de knoflook en oregano 1 minuut mee. Schep de helft van de uien in een kom en laat ze afkoelen.

Voeg de verkruimelde chillies en het komijnpoeder toe aan het uienmengsel en bak 30 seconden mee. Doe de rode wijn, gesneden tomaten en sinaasappelschil erbij en laat 30 minuten zachtjes koken tot de saus iets ingedikt is. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de suiker toe om de smaak van de tomaten te neutraliseren. Haal de pan van het vuur.

Verwijder voor de albóndigas het vel van de worst en doe het vlees bij de afgekoelde gebakken uien, samen met rundergehakt, paprikapoeder,

komijnpoeder, peterselie, ei, broodkruimels en melk. Kneed het gehakt met de handen tot alles goed gemengd is, breng op smaak met zout en peper en draai 20 gehaktballetjes ter grootte van een walnoot. Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan en bak de albóndigas in porties bruin. Voeg indien nodig extra olie toe. Schep de albóndigas bij de pittige tomatensaus en laat 30 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur. Strooi er voor het serveren extra peterselie over.

TIP: Deze verrukkelijke gehaktballetjes met pittige tomatensaus kun je van tevoren klaarmaken en vervolgens opwarmen in een braadpan of oven. Ze smaken zelfs nog lekkerder als je ze een dag van tevoren maakt.

Het recept 'Albóndigas (gehaktballetjes met pittige tomatensaus)' is afkomstig uit het kookboek "Een tafel vol kleine hapjes" van Annie Rigg © Uitgeverij Becht.

Wijn suggestie: Esporão Colheita red 2019