



# VOORJAAR 2021

## Vier-seizoenen-wijnabonnement

de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Ermelo, 19 maart 2021

Lieve Wijnvrienden,

Hierbij onze keuzes voor het lenteseizoen. We hopen dat de voorjaarszon snel gaat schijnen en de terrassen ook weer opengaan. Voorlopig is het nog even thuis kokkerellen, maar dat is extra plezierig met onze voorjaarswijnen.

Om te beginnen 2 wijnen uit de Franse Alpen van Domaine Chevallier-Bernard: **de Savoie**. Daar waar de meeste mensen dit gebied intrekken om te skiën of te wandelen gaan wij erop uit voor de wijn. Frisse wijnen: gestold bergwater, zeggen we vaak.

Daarnaast introduceren we jullie twee wijnen van Tenuta Mazzolino uit de **Oltreppò Pavese**, een onbekend wijngedebied uit Italië'.

Tot slot twee prachtige wijnen van wijnhuis Gorgi Tondi, uit **Sicilië**.

We blijven **het seizoenpakket ook aanbieden in onze webshop**. Om kennis te maken met het vier-seizoenen concept kunnen jullie het dus aanbevelen bij **familie en vrienden**. Men kan het pakket dan eenvoudig en éénmalig online bestellen. Of wellicht is het een leuk idee om eens een seizoenpakket cadeau te geven.

Stuur deze mail met de beschrijvingen dus gerust door.

Met een hartelijke wijngroet,

Erik van Duijn

PS: abonnementhouders kunnen de wijnen met 10% korting nabestellen. Gebruik dan op de webshop deze code: SZ10



# DE WIJNEN

## Domaine Chevallier-Bernard (Frankrijk - Savoie - Jongieux)



Het echtpaar Chantal en Jean-Pierre Bernard hebben, na hun studie oenologie in Beaune, in 1996 het oude Chevallier-landgoed in Jongieux overgenomen. Jongieux is het "episch centrum" van de Altesse<sup>1</sup> druif. Jongieux ligt bij het "Lac du Bourget", aan de voet van de steile Mont de la Charvaz, door wielrenners gezien als een van de zwaarste beklimmingen van de Franse Alpen. Op de hellingen van deze berg, op de "Marestel" heuvel, boven het dorp, zijn veel van de beste percelen van Altesse aangeplant.

De bodem is hier zeer kalkrijk (kalksteen en ijsafzettingen). Het bescheiden echtpaar Bernard, inmiddels geholpen door hun zoon, maakt hier op 12,5 hectare hun wijnen. De wijngaarden zijn allemaal beplant met lokale rassen zoals Jacquère, Altesse, en Mondeuse, naast de meer klassieke rassen als Chardonnay, Gamay en Pinot Noir. In 2017 kregen ze een certificaat voor Agriculture Raisonnée en al hun werk in de wijngaard wordt uitgevoerd met het oog op het behoud van het milieu en het bevorderen van een grotere biodiversiteit. In de wijnmakerij worden voor de vinificatie alleen roestvrijstalen tanks en betonnen cuves gebruikt. Dit geeft frisse wijnen, op hun fruit gemaakt, met een goede herkenbaarheid van de druif en het terroir. Slechts een paar van de rode wijnen worden 6 maanden gerijpt in barriques van 228 liter. Alle wijnen van dit domein kenmerken zich door hun frisse, fruitige stijl: in de druif gevangen kristalhelder bergwater! Door de **Guide Hachette des vins 2021** is het echtpaar Bernard verkozen tot **Wijnmaker van het Jaar!** Met trots zeggen zij : "Notre Jongieux Blanc Jacquère est coup de cœur !"

---

<sup>1</sup> Reeds aan het einde van de 18<sup>e</sup> eeuw wordt deze variëteit besproken en wel door de markies Costa de Beauregard. De naam zou afkomstig zijn van het Franse woord Altesse, wat Hoogheid betekent. Genetisch is deze druif gerelateerd aan een ander Frans druivenras, namelijk de Chasselas, dat zijn oorsprong vindt aan het Meer van Genève. Het bijzondere is, dat tegen de tijd dat deze druif rijp wordt, de schil een rode kleur krijgt. Vandaar dat een van de synoniemen Roussette is, naar het Franse woord roux, wat rood betekent. Het is een kwetsbare druif, die gevoelig is voor echte meeldauw, valse meeldauw en zeker ook voor botrytis. De wijn bevat aroma's van bloemen, noten en exotische vruchten en in de smaak tonen van honing en amandelen. De wijn heeft de potentie om een aantal jaren bewaard te worden, afhankelijk natuurlijk van de kwaliteit in een bepaald jaar.

## Roussette de Savoie 2020



100% Altesse, van de kalkhoudende gronden van Jongieux, traditioneel gevinificeerd en vervolgens opgevoed in RVS en beton. De wijn heeft fijne bloemige aroma's, terwijl de smaak tonen van citrus en exotisch fruit laat zien. De wijn is vol fruitig en tegelijkertijd "knapperig", hetgeen precies met de eigenschappen van deze variëteit samenvalt.

**Serveersuggestie:** ideaal bij de lokale keuken, waaronder Gratin dauphinois en lokale kazen zoals Reblochon, Tomme, Beaufort, Beaumont, Abondance, Chevrotin, Emmental, Raclette.

**Serveertemperatuur:** niet te koud, op 12 °C

## Mondeuse 2018

Mondeuse is een typisch lokale druif uit de Savoie (één van de voorouders van de Syrah). Chevallier Bernard heeft hiervan 2,25 hectare aangeplant in de gemeenten Jongieux en Billième. Mondeuse geeft interessante rode wijnen: peperig, stoer en karakteristiek. Door zijn dikke schil heeft de Mondeuse veel tannines die verantwoordelijk zijn voor de dieprode kleur van de wijn. Mondeuse heeft een pittige geur en smaak van zwarte fruit en iets peperigs en het bittere van kersen in de afdronk. De tannines zorgen ook voor een langere houdbaarheid van de wijn. De trossen zijn groot en de bessen zijn blauwzwart.



**Serveersuggesties:** alle vleesgerechten uit de keuken van de Savoie. En probeer deze wijn, licht gekoeld, ook eens bij raclette of tartiflette in plaats van de traditionele witte wijn!

**Serveertemperatuur:** niet te warm, lekker op 16 °C

## Tenuta Mazzolino (Italië - Oltrepò Pavese - Corvino San Quirico)



Voor ons nieuwe wijnhuis Mazzolino gaan we op reis naar een onbekend wijngedebied in Italië: de **Oltrepò Pavese**. Wie heeft wel eens gehoord van deze wijnstreek, aan de voet van de Apennijnen, op de rechteroever van rivier de Po? De Oltrepò Pavese wordt wel het Toscane van noord Italië genoemd en door anderen het oude Piemonte. De streek is feitelijk alleen maar bekend als 'de overkant van de Po bij Pavia': een land met glooiende heuvels, wijngaarden, kastelen, middeleeuwse dorpjes en panoramische vergezichten. Wij zijn er vanwege Covid-19 nog niet geweest, maar dat gaat absoluut gebeuren.

Tenuta Mazzolino (30 ha) is sinds 1980 eigendom van de familie Braggiotti. 20 hectare, onderverdeeld in 39 kleine, afzonderlijk beheerde percelen, is beplant met druiven, waaronder Pinot Noir, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Bonarda en Moscato. Familieman en idealist Dr. Enrico Braggiotti (deels van Franse origine en deels Turks) is in de jaren '80 op zoek naar een 'paradijsje' voor zijn familie van 5 gezinnen, om te genieten van het gezelschap van zijn 4 kinderen en 12 kleinkinderen. Hij vond dit paradijs in de Oltrepò Pavese, in de heuvels van Corvino. Hij koopt een verlaten dorp (domein) en stort zich op de wijnbouw.



Mede onder leiding van Kyriakos Kynigopoulos, een internationaal gerenommeerde oenoloog en groot expert in Pinot Noir en Chardonnay, werkzaam in de Bourgogne, brengt de familie deze druivenrassen - voor Italiaanse begrippen - naar ongekende hoogte. Het is Francesca Seralvo, (zie foto) de derde generatie van de familie, die nu de leiding heeft over het wijnhuis. Men werkt volledig biologisch en gebruikt geen kunstmest of bestrijdingsmiddelen.

## Camarà - IGT Provincia di Pavia - Chardonnay- 2019

Zeer elegant gemaakte Italiaanse Chardonnay, met slechts 12,5% alcohol. En dat zie je niet vaak. Bleek strogeel van kleur, met grijsgroene reflecties. Een opwekkende geur, gedomineerd door geel fruit en salie, citroengras, grapefruit en gele appel. Doordat de wijn in RVS is gefermenteerd en slechts een korte inweking van de schillen heeft gehad blijft de wijn opvallend fruitig, met tonen van citrus ook en komt het aromatische karakter van de Chardonnay meer naar voren. Een wijn met voldoende zuur (6,30 g/l).

Serveersuggestie: zomerase tapas, zoals carpaccio van vis, coquilles, risotto 's met vis en voorgerechten met groenten of zachte, verse witschimmel kazen.

Serveertemperatuur: niet te koud, lekker op 10 - 12 °C

## Bonarda - Oltrepò Pavese Doc 2019

Zachte en complexe rode wijn van 100% Bonarda (ook wel Croatina genoemd). Intens robijnrood van kleur, met paarse tinten. In de neus de - voor de druivensoort zo kenmerkend - geur van zure kers, bosbes en licht bloemige met peperige hints. In de mond een fruitige en smakelijke aanzet, weer de tonen van de 'sauer kirsch' (zure kers) en bosbes. Matige zuurgraad, pure tannine en sappig mondgevoel.

Serveersuggestie: geeft het beste van zichzelf met gerechten uit de grote traditie van de Lombardische, Piemontese en Emiliaanse keuken - "Bollito misto alla milanese" (tafel vol met gekookt vlees gemengd, gestoofd, cotechino, slakken) - en met de geweldige vleeswaren van de Oltrepò Pavese, met Varzi-salami in de hoofdrol. En gek genoeg (zelf uitgeprobeerd en getest) erg lekker met hele pittige gerechten zoals Spaghetti aglio e olio met rode pepers.

Serveertemperatuur: niet te warm, lekker op 16 °C



## Tenuta Gorgi Tondi (Sicilië - Mazara del vallo)



Niet ver van Mazara del Vallo in het zuidwesten van Sicilië ligt Tenuta Gorgi Tondi, eigendom van de gezusters Annamaria en Clara Sala. Een fascinerende plek met uitzicht op de Middellandse Zee. De wijngaarden van Tenuta Gorgi Tondi worden omgeven door een natuurreservaat 'Lago Preola e Gorgi Tondi' dat sinds 1998 officieel erkend wordt door het Wereld Natuur Fonds (WWF). Verscholen in een vallei en bijna volledig aan het zicht onttrokken, ligt een verzameling van kleine meertjes die hun oorsprong te danken hebben aan corrosie van kalk. Dit zogeheten 'karstlandschap' is ontstaan doordat regen het land heeft uitgehold. De natuurlijke oase vormt een toevluchtsoord voor beschermde vogels als reigers, haviken en wilde eenden. Naast dat het een pittoreske indruk achterlaat, is dit natuurreservaat van grote waarde voor de omliggende wijngaarden. Het is Tenuta Gorgi Tondi dan ook aan alles gelegen om in harmonie met als ook met respect voor de natuur de wijngaarden te bewerken. De wijnen kenmerken zich door hun zuivere en elegante stijl. Men werkt 100% Biologisch.

### Zibibbo Secco 2019

Zibibbo is de Italiaanse benaming voor Muscat d'Alexandrië en komt dus van origine uit Noord-Afrika. Zibibbo dankt zijn naam aan het Arabische woord zabīb (زبيب) dat zoveel wil zeggen als "krent" of "rozijn". Hoewel doorgaans veel dessertwijnen van de zibibbo worden gemaakt, zoals de Moscato di Pantelleria, maakt Tenuta Gorgi Tondi een tweetal verrassende droge varianten van de druif. De kleur is goudgeel met groene reflecties. De wijn 'stuift' uit je glas, met frisse aroma's van witte bloemen, citrus, cassis en specerijen. In de smaak een opvallend frisse en opwekkende aanhef, sappig, mooi droog met aangename zuren en fruit; fijne bitters in de afdronk. Kortom een echte zomerwijn.

### De Grote Hamersma 2019: 8,5/10

*Extra lollig: die zibibbo druif kom je weinig tegen. Is het alias op Sicilië van de muscat d'alexandrie. En daar maken ze over de hele wereld in heel veel gevallen gewoon heel plat-zoete wijnen van. Of hij wordt in blends gebruikt voor een beetje druivigheid. Zie hier een droge versie die alleen op avontuur mag. Druivig, jawel. Ook gedroogde ananas. Bloemigheid, lychee, rode grapefruit en inderdaad secco. Een weldaad in een wereld waarin je overspoeld wordt door zoetheit. (Ja, behalve op het NOS Journaal van 8 uur dan.)"*

Serveersuggestie: uitstekend inzetbaar als aperitief of bij rauwe vis, schaal en schelpdieren, asperges, gevogelte (kip, fazant), of jonge kazen.

Serveertemperatuur: lekker fris op 6 – 8 °C

## Nero d'Avola Sicilia DOC 2019

Deze Nero d'Avola Sicilia is een frisse en sappige wijn met accent op het fruit en een fijne kruidigheid; ideale borrelwijn! Rijping in roestvrijstalen vaten, gedurende 5 maanden; daarna 3 maanden rijping op fles. De kleur is paarsrood en in de neus heeft de wijn frisse aroma's van rode bosvruchten en specerijen. De smaak is en sappig, met accent op het fruit; fijne kruidigheid in de afdronk.

Serveersuggestie: lekker bij antipasti, gegrild rood vlees en gerijpte kazen; ideaal als borrelwijn.

Serveertemperatuur: niet te warm, 14 - 16 °C



de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

# Drie recepten

## Eén

### Gratin Dauphinois

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500 g aardappelen
- 1 teentje knoflook
- 300 ml room
- klontjes boter + extra voor de ovenschaal



Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes die niet dikker zijn dan een paar millimeter; dat gaat heel goed met een mandoline. Spoel ze grondig onder de koude kraan (dat is van het grootste belang) en dep ze met een theedoek droog. Leg ze laag voor laag in een ondiepe schaal van aardewerk, die met een teen knoflook is ingewreven en goed beboterd is. Bestrooi met zwarte peper en zout.

Giet er 300 ml room over, leg er wat klontjes boter op en zet de schaal 1½ uur in een matig warme oven (150 °C). Zet de oven gedurende de laatste 10 minuten flink hoog, zodat de aardappelen een mooi goudbruin korstje krijgen.

Dien ze op in de schaal waarin ze zijn klaargemaakt.

Een gratin dauphinois komt naar mijn mening het best tot zijn recht als u het gerecht zonder iets erbij opdient, bijvoorbeeld als eerste gang voor gegrild of gewoon gebraden vlees of gevogelte, of voor een koud stuk vlees met een groene salade.

de Wijntherapeut  
Mensen laten genieten van wijn.

Het recept 'Gratin dauphinois' is afkomstig uit het kookboek "Elizabeth Davids beste recepten" van Elizabeth David © Van Dishoeck

**Wijnsuggestie: Domaine Chevallier-Bernard - Roussette de Savoie 2020**



## Twée

### Kalfskotelet met pesto en een tomaten-olijven compote

Ingrediënten voor 4 personen:

---

- 100 ml olijfolie
  - 1 rode ui, in blokjes van 1 x 1 cm
  - 2 teentjes knoflook, in kwarten gesneden en in melk geblancheerd
  - 1 takje verse tijm
  - 6 pruimtomaatjes, gepeld en in kwarten
  - 4 kalfskoteletten, van 250-280 g elk
  - klontje boter
  - 100 g gemengde Provençaalse olijven, zonder pit, grof gehakt
  - handvol gesnipperde basilicumblaadjes voor de pesto
  - 150 g basilicumblaadjes
  - 30 g pijnboompitten, geroosterd en fijngestampt
  - 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
  - 120 ml extra vergine olijfolie
- 



Verhit de olijfolie voor de compote in een pan op matig vuur. Bestrooi de rode uitjes met zout en warm ze langzaam op tot ze zachtjes pruttelen. Voeg na 5 minuten de knoflook en tijm toe en laat het mengsel 5 minuten zachtjes bakken. Voeg tot slot de tomaten toe, leg het deksel op de pan en neem de pan van het vuur.

Maak de pesto door de basilicumblaadjes, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, olijfolie, een snufje zout en een mespunt zwarte peper bij elkaar in een kom te doen. Meng de ingrediënten, maar roer niet te lang. Het moet een grove substantie blijven. Zet de pesto opzij.

Bestrooi de kalfskoteletten met zout en peper. Zet een koekenpan op hoog vuur en schenk er een eetlepel olijfolie in. Leg de koteletten in de pan en draai het vuur lager als het vlees bruin begint te worden. Voeg na ongeveer 3½ minuut een klontje boter toe en keer de koteletten. Bedruip het vlees regelmatig met het vocht in de pan. Als je het vlees van binnen rosé wilt houden, neemt het bakken in totaal ongeveer 4 minuten in beslag. Reken voor medium ongeveer 5 minuten per kant en voor doorbakken 7 minuten. Neem de pan van het vuur en dek het vlees af met aluminiumfolie.

Zet de grill aan. Warm de compote op laag vuur op en voeg de olijven en het basilicum toe. Smeer de koteletten in met een laagje pesto en leg ze 1 minuut onder de hete grill. Sprenkel voor het serveren wat pesto op de rand van de borden. Schep wat compote in het midden en leg de kalfskoteletten erop.

Het recept 'Kalfskotelet met pesto en een tomaten-olijvencompote' is afkomstig uit het kookboek "Proef Londen" van Terence Conran & Peter Prescott © Kosmos Uitgevers

---

**Wijnsuggestie: Mazzolino - Bonarda - Oltrepò Pavese Doc 2019**

## Drie

### Aspergesalade met sperziebonen, ei en Thaise kokosdressing

Ingrediënten voor 4 personen

---

- 2 handenvol koriander, met wortels
  - 1½ theelepel fijn geraspte gemberwortel
  - 2 eetlepels zoete chilisaus
  - 2 theelepels vissaus
  - fijn geraspte schil en sap van 1 limoen
  - 185 ml dunne kokosmelk
  - 1 theelepel chilivlokken, of naar smaak
  - 8 asperges (ongeveer 1 bosje), bijgesneden
  - 200 g sperziebonen of sugarsnaps, afgehaald
  - 225 g taugé
  - 1 kleine rode ui, in zeer dunne ringen
  - 2 hardgekookte eieren, in parten
  - 50 g grof gehakte geroosterde pinda's (naar wens)
- 



Snijd de wortels van de koriander af en was ze goed; bewaar de resterende koriander. Hak de wortels fijn en meng ze in een keukenmachine met de gember, zoete chilisaus, vissaus, limoenrasp en het sap, de kokosmelk en chilivlokken. Laat de machine draaien tot er een egale dressing ontstaat. Voeg dan zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak toe. Zet apart.

Breng een pan gezouten water aan de kook. Halveer de asperges. Doe ze samen met de sperziebonen in het kokende water en kook ze in 2-3 minuten gaar. Giet de groenten goed af en spoel ze onder koud stromend water tot ze koud zijn. Giet ze goed af en dep ze droog met keukenpapier.

Verwijder de lange stelen van de koriander. Meng in een grote kom de takjes koriander met de gekookte groenten, taugé en ui. Voeg de dressing toe en meng alles voorzichtig. Verdeel de salade over borden of kommen. Verdeel er de partjes ei en eventueel de pinda's over en serveer het gerecht direct.

Het recept 'Aspergesalade met sperziebonen, ei en Thaise kokosdressing' is afkomstig uit het kookboek "Budget koken"- diverse auteurs © De Lantaarn.

---

**Wijnsuggestie: Gorghi Tondi - Zibibbo Secco 2019**