



ZOMER 2021

Vier-seizoenen-wijnabonnement

de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Ermelo, 19 juni 2021

Lieve Wijnvrienden,

Hierbij onze keuzes voor deze zomer. Hopelijk zet het mooie weer door, dan kan er veel buiten worden gegeten en is het nog fijner genieten van deze mooie zomerselectie.

Om te beginnen de introductie van ons nieuwe wijnhuis **Primosic**. De naam klinkt als die van een Sloveense wielrenner, Roglic, maar het wijnhuis is Italiaans, dan wel direct gelegen op de grens van Slovenië. We bieden jullie 3 verrassende wijnen van dit familiebedrijf: 2 witte en 1 rode.

Daarnaast twee wijnen van een oude bekende van ons uit Oostenrijk: Ilse Maier van **Weingut Geyerhof** uit Kremstal: Grüner Veltliner en Zweigelt. Een huis waar wij al jaren mee werken, maar nog nooit hebben gepresenteerd in ons seizoenpakket.

Tot slot een rosé, want in het zomerpakket mag een rosé natuurlijk niet ontbreken. Ook eentje van een oude bekende: **Thierry Michaud**. En toevallig (nou ja, niets is toeval) ook eentje van Pinot Gris, maar dan gemengd met Pinot Noir en Malbec (lokaal Cot genoemd). Je kunt er goed mee tafelen.

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



DE WIJNEN

Primosic (Italië - Friuli - Gorizia)

In oktober 2020 is er weer een nieuwe telg opgenomen in de collectie van de Wijntherapeut: **L'azienda agricola Primosic**. Dit typische familie wijnhuis - uit het noordoosten van Italië - is met name geselecteerd op zijn **expressieve en volwassen Pinot Grigio's**. Al jaren zochten wij naar een echt goede Pinot Grigio¹ en die hebben wij bij Marko Primosic gevonden. Naast deze Grigio's maakt de familie ook fantastische wijnen van lokale druivensoorten zoals: Refosco, Friulano en Ribolla Gialla. En ook prachtige wijnen van meer internationale druiven zoals Sauvignon Blanc en Merlot. Want wonderwel doen ook deze druiven het heel goed op de arme gronden van de Collio.

Enige kennis over de regio Gorizia en de achtergrond van het gebied helpt om de wijnen beter te begrijpen. Vandaar even een korte introductie van deze onbekende streek waar veel van Italiaans beste witte wijnen vandaan komen.

Gorizia - Italiaans of Slavisch?



¹ Pinot Grigio is bij veel mensen populair. Ik denk vanwege zijn 'neutraliteit'. Gangbaar is dat je bij Pinot Grigio een frisse, droge neutrale wijn kan verachten, misschien met iets van citrus en stengigheid. Dan mag je al wel van geluk spreken want de meeste Grigio's zijn zo onzichtbaar dat je ze nauwelijks proeft. Of ze zijn 'zoetig', 'snoepjesachtig', plakkerig en laf. Daarom zijn er onder de echte wijnliefhebbers ook Grigio haters. In Italië komt zoveel van dit type Pinot Grigio dat het lijkt of ze er meren vol van hebben. Maar in Italië worden ook fantastisch goede Grigio's gemaakt o.a. in Alto Adige en in Friuli-Venezia-Giulia. En juist in dat laatste gebied en dan vooral in de Colli Orientali kun je wijnen vinden van een uitzonderlijke helderheid en gebeitelde precisie.

Primosic bevindt zich in de regio Friuli-Venezia Giulia, een regio in het noordoosten van Italië die grenst aan Veneto, Oostenrijk, Slovenië en de Adriatische zee. Een gebied dat in 2017 is samengesteld uit de vier provincies Triëst, Pordenone, Udine en Gorizia. Hoewel het totale gebied nog geen drie procent van het oppervlak van Italië beslaat worden er maar liefst tien DOC's en vier DOCG's onderscheiden. Met name het oostelijke gelegen Gorizia, staat het bekend als **hét gebied** voor mooie **Italiaanse witte wijn**. Maar liefst 85% van alle wijn die hier wordt gemaakt is wit.

Binnen Gorizia worden een aantal aparte gebieden onderscheiden waarbij Collio-Goriziano, of Collio in het kort, wordt gezien als het beste deel. Collio ligt in het uiterste oosten direct aan de grens met Slovenië, aan de voet van de Sloveense Alpen en nabij de rivier de Soča. Hier bevindt zich ook het wijnhuis Primosic, in de plaats Oslavia. Dit gebied is pas in 1919, na de eerste wereldoorlog, aan Italië toegevoegd. Daarvoor was het onderdeel van het Oostenrijks-Hongaarse rijk. Na de tweede wereldoorlog werd een groot deel Joegoslavisch, wat later weer Slovenië werd. Het wijngebied Collio ligt nu in Italië, maar voor een groot deel ook in Slovenië.

In dit gebied zijn zo'n 350.000 inwoners die het Friulaans, de lokale Zuid-Slavische taal, als hun eerste taal betitelen. Zij voelen een sterke verbondenheid met hun Slavische achtergrond. Deze verbondenheid zie je ook sterk terug in de lokale wijnen.

De wijnen zijn eigenlijk atypisch voor Italië, met eigen (inheemse) druivensoorten, een relatief hoge zuurtegraad en lagere alcoholpercentages. Daarnaast worden sinds de jaren '90 de oude Slavische vinificatiemethodes weer toegepast in de wijnbouw, zoals het maken van wijnen met schil weking: de zogenaamde 'Orange Wines'.

Kortom een zeer spannende regio voor de wijnbouw, met een geheel eigen karakter, Italiaans maar vooral ook **Friulaans**.



Friuli - Pinot Grigio 2020

100% Grigio, uit de vlakte, traditionele vinificatie in RVS, met 6 maanden lie-rijping. Bodem van Mergel-zandsteen (noemt men daar "Ponca"). Licht strogele kleur. Citrusachtige geur met delicate hints van abrikozen en acacia-honing. Lichte, droge en elegante minerale tonen in de mond, met iets van granny smith appel en een knapperige afdronk.

Total acidity: 5,00 g/l Sugar: 3,00 g/l

Serveersuggestie: Gaat geweldig bij een salade van peer en Stracchino (verse roomkaas van koemelk uit Veneto, Lombardije of Piëmonte) of salade met Mozzarella / Aubergine. Maar deze PG doet het ook goed bij carpaccio van witte vis (zeebaars of coquilles), spaghetti met zeevruchten en tomaat, vis met peterseliesaus. Eigenlijk bij alle gerechten met subtiele en romige tonen op basis van fruits de mer of vis. Risotto met Asperges en Doperwten misstaat ook niet. Of Spaghetti Carbonara.

Serveertemperatuur: 8 - 10 °C

Friuli - Sauvignon Blanc 2020

100% Sauvignon Blanc, ook uit de vlakte, traditionele vinificatie in RVS, met 6 maanden lie-rijping. Bodem van Mergel-zandsteen (noemt men daar "Ponca"). Licht groengele kleur. De neus is aromatisch, stuivend en complex, met tonen van witte perzik, vlierbloesem, zoethout, mediterrane kruiden en gele paprika. De smaak is elegant en 'crispy', 'knapperig', met een levendige droge en frisse afdronk.

Total acidity: 5,50 g/l Sugar: 3,00 g/l

Serveersuggestie: Salade van tuinboontjes of doperwten met geitenkaas, Lichte gerechten met avocado of rauwe paprika, groene appel, met tuinkers en geitenkaas. Asperges, vooral als ze rauw zijn als een mooie crudite, met crème fraîche en holandse garnalen!

Serveertemperatuur: 8 - 10 °C

Friuli - Merlot 2018

100% Merlot, ook uit de vlakte. Traditionele rode vinificatie "*per alzata di cappello*". De druiven worden met de hand geplukt, ontsteelt, zacht geperst en ongeveer 8-10 dagen in contact met de schil gelaten. De wijn rijpt vervolgens 1 jaar in cementvaten. Bodem van Mergel-zandsteen (noemt men daar "Ponca").

Robijnrode kleur, vol en geurig bouquet, met een licht aroma van rozen. In de mond is de wijn droog, hartig, met wat groene tonen; bij enige veroudering heeft het de neiging om meer harmonisch en fluweelachtig te worden, en de kleur neigt naar granaatrood.

Total acidity: 5,30 g/l Sugar: 2,20 g/l

Serveersuggestie: Eend met steranijs (5-spicy jus). Kip met Cajunkruiden, roergebakken kalf reepjes met soja, glasnoedels en cashewnoten. Kortom: allerlei kruidige gerechten met een Afrikaanse of Oosterse toets die een wat 'zwoelere' wijn kunnen gebruiken, met niet al teveel zuren en tannine. En probeer deze wijn eens licht te koelen!

Serveertemperatuur: 14 - 16 °C

Weingut Geyerhof (Oostenrijk - Kremstal - Oberfucha)



Weingut Geyerhof is een vier eeuwen oud familiebedrijf, gevestigd in Niederösterreich. Het weingut ligt - midden tussen de wijngaarden - in het dorp Oberfucha, in het Kremstal. Het grootste deel van Kremstal ligt aan de noordzijde van de Donau, rond de stad Krems, maar Geyerhof ligt aan de zuidzijde, onder het beroemde klooster Göttweig. De bodem bestaat uit löss, zand en grind.

Sinds 1986 zwaait Ilse Maier de scepter over het domein, en vrijwel meteen zette ze de conversie in naar biologische landbouw voor de volledige 15 hectare aan wijngaarden. Inmiddels heeft zoon Josef het stokje van Ilse overgenomen. De spanwijdte van het bedrijf is tussentijds gegroeid tot 23 hectare, maar de toewijding aan de wijngaarden is er niet minder op geworden. Alle wijngaarden worden nog steeds met de hand en zonder synthetisch middelen bewerkt, maar ook stimulatie van biodiversiteit en revitalisatie van bedreigde flora en fauna zijn steeds hoger op de agenda komen staan. Een vergelijkbare benadering geldt in de wijnkelder. Weloverwogen toepassing van moderne technieken (temperatuurcontrole, voorzichtige filtering) wordt niet geschuwd, maar verder wordt van vergisting tot botteling op natuur en zwaarte kracht vertrouwd.

Kortom: men werkt Biologisch en met enorm veel respect voor mens en natuur.

Resultaat zijn steevast loepzuivere en gebalanceerde wijnen die terroir en jaargang laten spreken - perfect om op een zomerse middag zij aan zij te proeven!

Stockwerk Grüner Veltliner- 2020

Afkomstig van een jonge wijngaard in Oberfucha. Deze wijn heeft een fonkelende groengele kleur. In de expressieve neus vind je vers gemaaide veldkruiden, groene appels en peer. De smaak is levendig, met prettig rijpe zuren, een licht pepertoontje en een fijne balans tussen lichtvoetigheid en vulling. Lekkere lange afdronk. Wordt gemaakt op RVS en licht op de lie tot eind februari

Serveersuggestie: Mooie lichte zomerwijn voor de vegetarische keuken. Veel groenten en groene kruiden gaan dus perfect bij deze wijn. Komkommersoep, salades, gerechten met venkel en grapefruit of sinaasappel, couscous van bloemkool, kerrieolie en zonnebloempitten. Zachte kazen.

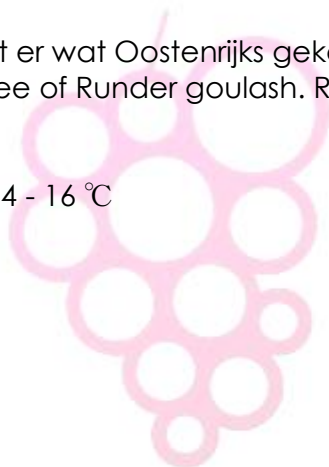
Serveertemperatuur: niet te koud, lekker op 10 - 12 °C

Stockwerk Zweigelt 2018

Deze robijnrode wijn heeft een delicate neus met aroma's van kersen, zwarte bes en een licht kruidige toon. De smaak is elegant en sappig, met fijne tannines en rijp fruit.

Serveersuggestie: Uiteraard moet er wat Oostenrijks gekookt worden. Kalfslever met aardappelpuree of Runder goulash. Rosbief met gebakken uien en frieten.

Serveertemperatuur: licht gekoeld 14 - 16 °C



de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

(Frankrijk - Loire - Noyers sur Cher)



Wij werken al meer dan 20 jaar met de wijnen van Thierry Michaud en nog geen enkele jaargang heeft ons teleurgesteld. Thierry levert altijd kwaliteit, ook in moeilijke jaren. Het domein ligt in het gehucht 'Les Martinières' vlakbij Noyers-sur-Cher, in de buurt van het geweldige Chateau Chenonceau. De wijnen uit de streek zijn onderdeel van de appellatie Touraine.

Thierry is een derde generatie wijnmaker. De wijnstokken zijn al oud, nog door zijn overgroot vader geplant. De wijngaarden bevinden zich op de oevers van de Chêr waar de bodem uit kiezelsteen en kalkhoudende kleigrond bestaat. Thierry produceert eerlijke wijnen. Zuiver, vol van smaak en altijd met een mooie frisheid. Wat ons betreft de beste prijs / kwaliteit verhouding uit de streek. Je krijgt altijd veel 'waar voor je geld'.

Zijn Crémant de Loire, zijn witte Touraine Sauvignon en zijn rode 'Ad Vitam' winnen elk jaar weer diverse prijzen. Veel van de expertise voor het maken van de crémant komt van Thierry's vrouw Dorothee, zij is de dochter van een Champagne-producent.

Touraine Rosé Gris de Faitiaux 2020

Gemaakt van 50% Pinot Gris, 30% Pinot Noir en 20% Côt. Een kruidige wijn met veel aroma's van rood fruit zoals aalbes, aardbei en framboos. In de smaak licht pittig en peperig. Een echte 'tafelwijn' (een wijn dus om bij te tafelen).

Serveersuggestie: uitstekend inzetbaar bij pittige gerechten uit de oosterse keuken (Chinees, Thais, Koreaans, Indonesisch).

Serveertemperatuur: lekker fris op 7 - 9 °C

Drie recepten

Eén

Spaghetti alle vongole (spaghetti met kokkels)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kg kokkels
- 500 g spaghetti
- 3-4 eetlepels extra vergine olijfolie
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 1-2 gedroogde pepertjes (peperoncino)
- bosje bladpeterselie, fijngehakt



Spoel de kokkels onder koud, stromend water schoon. Gooi kokkels met kapotte schelp weg en controleer of alle kokkels gesloten zijn. Geopende schelpen kun je voorzichtig tegen het aanrecht tikken; als ze alsnog dicht gaan, kun je ze gebruiken.

Kook de spaghetti: breng 5 liter water in een grote pan met deksel aan de kook. Voeg 5 eetlepels zout toe als het water kookt en leg het deksel er weer op. Doe de spaghetti erin en schep hem om, zodat de pasta niet aan elkaar kleeft. Kook de pasta al dente en giet hem af in een vergiet.

Verhit de olijfolie in een diepe koekenpan of pan met diepe bodem, samen met de knoflook en de peperoncino. Voeg de kokkels toe, leg een deksel

op de pan en verwarm de kokkels tot ze zich openen. Schelpen die niet open gaan, moet je weggooien. Schep de knoflook en de peperoncino uit de pan.

Haal de helft van de kokkels uit hun schelp; neem hiervoor de kleinere exemplaren.

Doe de spaghetti samen met de peterselie in de pan met de kokkels en olijfolie. Voeg zout naar smaak toe en schep goed om, zodat alle spaghetti met een laagje saus bedekt is..

Het recept 'Spaghetti alle vongole (spaghetti met kokkels)' is afkomstig uit het kookboek "Una bella spaghetтата Nikko Amandonico" © Tirion Uitgevers

Wijnsuggestie: Primosic - Friuli - Pinot Grigio 2020

Twée

Gestoofde kip in zoete ketjap (ayam ketjap)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 eetlepels olie
 - 500 g kippendijen, in blokjes gesneden
 - 8-10 eetlepels ketjap manis
 - 3 cm djahé (gember), geschild) of 1 theelepel gemberpoeder
 - 1 serehstengel, gekneusd en in een knoop gelegd
 - sap van 1 citroen
 - voor de boemboe
 - 3 sjalotten
 - 2 teentjes knoflook
 - 1 lombok
 - 1 theelepel ketumbar
 - ½ theelepel kruidnagelpoeder
 - 3 cm laos, geschild of 1 theelepel poeder
-



Maak eerst de boemboe. Wrijf in een tjobeh of maal in de foodprocessor de sjalot, knoflook, lombok, ketumbar, kruidnagel en laos fijn tot een gladde boemboe.

Verhit 2 eetlepels olie in een wok en bak de kip mooi bruin. Haal de kip uit de wok. Verhit 2 eetlepels olie in de wok en bak hierin de boemboe enkele minuten. Voeg dan de ketjap toe en de gebakken kip. Voeg de djahé en de serehstengel toe en meng al bakkend alles goed door elkaar.

Voeg het citroensap toe en zet het vuur laag. Laat de kip minimaal 30 minuten sudderen in de saus: hoe langer hoe beter. Als de kip droog bakt, voeg dan gewoon 1 eetlepel ketjap toe met hooguit 2 eetlepels water. Langzaam-langzaam!

Het recept 'Gestoofde kip in zoete ketjap (ayam ketjap)' is afkomstig uit het kookboek "Bartje Boemboe" van Bart Eijken & Jojo Keller © Aerial Media Company

Wijnsuggestie: Primosic - Friuli - Merlot 2018 of probeer op een mooie zomeravond eens de Touraine Rosé Gris de Faitiaux 2020 Thierry Michaud.

Drie

Gepureerde tuinbonen op toast (hapjes)

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg verse tuinbonen (ongeveer 200 g gedopt gewicht)
 - 1 teentje knoflook
 - 1 sjalot, heel fijngesnipperd
 - 3 volle eetlepels koriander, fijngehakt
 - 50 ml extra vergine olijfolie
 - snufje cayennepeper
 - versgemalen zwarte peper
 - sap van 1 citroen
 - voor erbij
 - 4 sneetjes geroosterd zuurdesembrood
 - 2 grote handenvol gemengde sla of kruiden (veldsla, mizuna, paarse basilicum of waterkers)
 - snufje cayennepeper
 - extra vergine olijfolie
-



Breng een pan met gezouten water aan de kook en blancheer de tuinbonen 2 tot 3 minuten, hoewel de tijd afhangt van hoe groot ze zijn. Doe in een zeef en laat uitlekken. Pel ze en laat volledig afkoelen.

Stamp de knoflook met ½ theelepel zeezout in een vijzel fijn tot een gladde pasta. Voeg nu de tuinbonen en de overige ingrediënten één voor één toe en stamp tot een grove, smeùige pasta. Het is veel makkelijker om dit in een foodprocessor te doen, maar mix in dat geval niet te lang: je moet nog wat textuur over houden.

Bestrijk de geroosterde sneetjes zuurdesembrood met de tuinbonenpuree en garneer met de sla of de kruiden. Bestrooi met een snufje cayennepeper, besprenkel met extra vergine olijfolie en serveer.

Het recept 'Gepureerde tuinbonen op toast' is afkomstig uit het kookboek "Vegarabia" van Greg Malouf & Lucy Malouf © Good Cook.

Wijnsuggestie: Geyerhof - Stockwerk Grüner Veltliner- 2020 of de Primosic - Friuli Sauvignon Blanc 2020.