



VOORJAAR 2022

Vier-seizoenen-wijnabonnement

de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Ermelo, 19 maart 2022

Lieve Wijnvrienden,

Hierbij onze keuzes voor het lenteseizoen. De zon heeft ons al volop zijn stralen laten zien en de vooruitzichten zijn goed. Zelf heb ik de eerste Rosé al in het gas gehad: wat een feest, na die natte wintermaanden.

Om te beginnen 2 nieuwe wijnen uit een onbekende kleine appellatie uit Noord-Spanje: Monterrei. Van nieuwkomer **Manuel Guerra Justo**, één van onze laatste ontdekkingen, toen we - net voor de eerste Corona-golf - februari 2020 - nog in Spanje waren.

Daarnaast twee nieuwe wijnen van **Villa Voltaire**, met daarbij ook een kruidige rosé om de komst van de eerste zonnestrallen mee te vieren. En een rode wijn van 100% Carignan, van oude stokken, deels gemaakt op Amphore. Erg verrassend.

Tot slot wijn in literflessen van onze favoriet **Gies Düppel**! Kijk, daar houden wij van. De zogenaamde "brot-und-butterweinen". De wijnen waar een Duitse wijnboer het meest van verkoopt en hij zijn brood en boter van betaalt. Het zijn de visitekaartjes van de wijnboer. Ongecompliceerd lekker! En absoluut hoog van kwaliteit, de wijnboer kan het zich nl niet permitteren om zijn basis wijn 'onder de maat' aan te bieden. Wijn om dagelijks te drinken én te delen met je vrienden.

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,

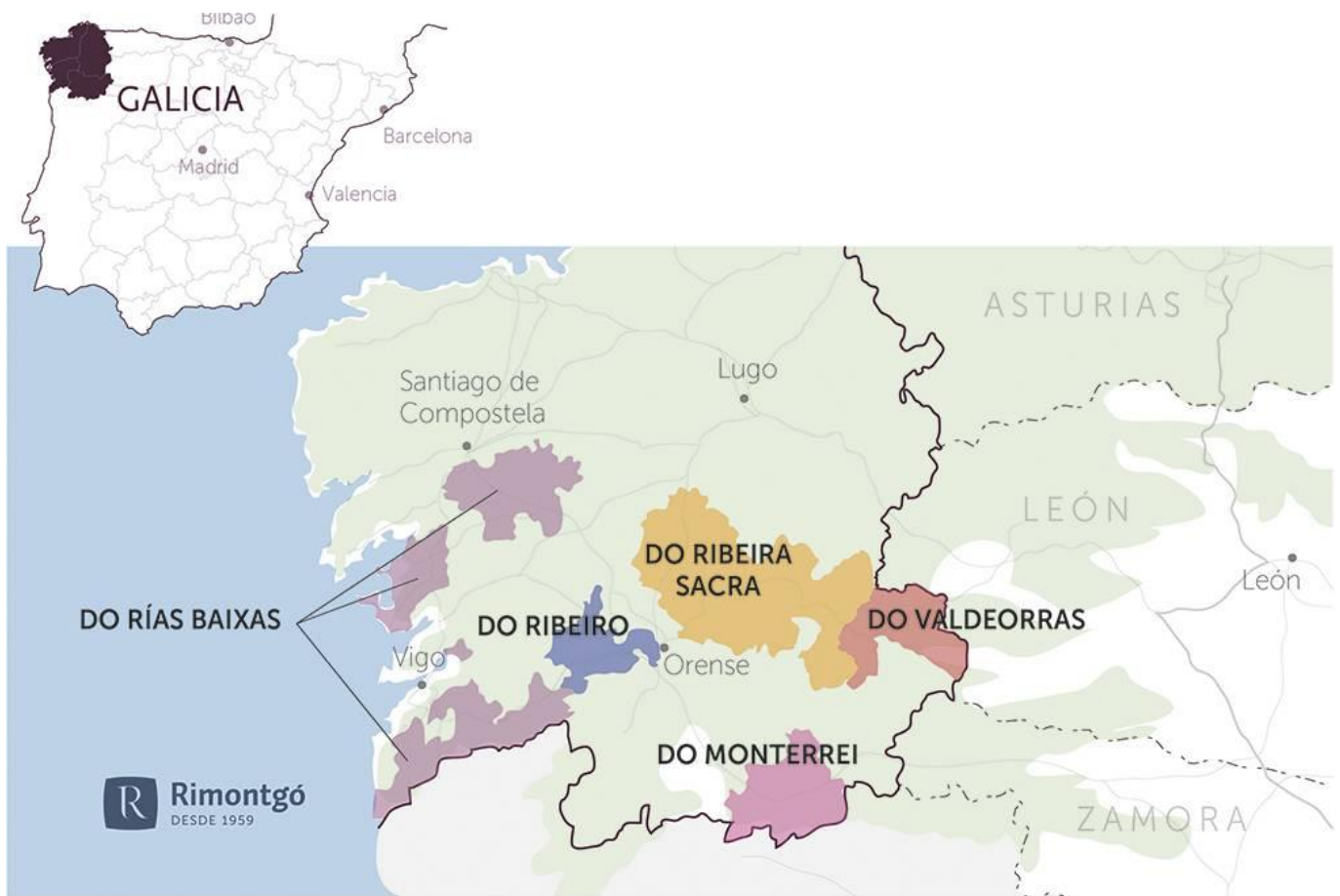
Erik van Duijn

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



DE WIJNEN

Vía Arxéntea (Spanje - Monterei - Vilaza)



DO Monterrei, een opkomende wijnregio in het zuidoosten van Galicië, aan de grens met Portugal, is de kleinste van de Galicische DO's en de meest recente, opgericht in 1996. De Atlantische invloed is hier minder sterk dan in Rias Baixas en het klimaat is heter en meer continentaal dan in de rest van Galicië, waardoor het mogelijk is om indrukwekkende witte wijnen van Treixadura en Godello te produceren. Evenals rode wijnen van de autochtone druif Mencia. De meeste wijngaarden liggen op de hellingen langs de rivier de Támega, waar de grond een dieprode kleur heeft met een hoog gehalte aan klei.

Na vele jaren voor andere wijnmakers in het gebied rond Galicië te hebben gewerkt, besloot **Manuel Guerra Justo** zijn eigen weg te gaan en zijn eigen bodega op te zetten: "Vía Arxentea", letterlijk vertaald als "De Zilveren Route", de lokale naam voor de belangrijke pelgrimsroute (El Camino) naar Santiago de Compostela. Manuel Guerra is een "Colleitero" en daarom verantwoordelijk voor de hele productiecyclus, van de zorg in de wijngaard tot de wijnbereiding en de botteling.

De expressie en kracht van zijn wijnen ligt 'in de wijngaard', zoals alle echte wijnmakers betogen, en niet bij de 'kelder trucjes'. Geadviseerd door de bekende wijnmaker Alvaro Bueno heeft Manuel Guerra Justo vier hectare rond Verin aangekocht, aangeplant met gelijke delen Godello en Treixadura en een kleine partij Mencia. Al het fruit wordt handmatig geoogst en gefermenteerd met inheemse gisten. Een aanwinst in onze collectie waar we heel blij mee zijn.

Godello - Treixadura - D.O. Monterrei 2021

Deze wijn, een blend van Godello en Treixadura is de belangrijkste wijn die Vía Arxétea maakt. Er zijn 2,5 hectare van elke variëteit aangeplant (samen dus 5 ha), maar de opbrengsten verschillen: normaal is er meer Godello dan Treixadura. Deze wijn wordt volledig gemaakt in inox tanks. Manuel begon met zo'n twintigduizend flessen per jaar, nu wordt de volledige oogst verwerkt in zijn wijnmakerij. Deze wijn rijpt ongeveer vijf maanden in inox tanks tot de eerste bottelbeurt. Normaal zijn er drie of vier bottelingen per jaar.

Intens licht groengeel van kleur. Aroma's van ananas, mango en rokerige ziltige citrus tonen, leesteen-achtige mineraliteit. In de mond heeft de wijn een volle textuur, met een mooie frisheid en opwekkende zuurgraad. Het smaakpalet is divers: van grapefruit, ananas, peer en witte perzik tot gember en venkel tot citroen en sinaasappel. Zeer interessant en gastronomisch glas wijn. Dit type wijn kan, mits goed gemaakt, meerdere jaren rijpen, dat komt vooral door het aandeel Treixadura.

Serveersuggestie: ideaal bij de lokale keuken uit Galicië, alles wat uit de zee komt, waaronder garnalen, gegrilde zeebaars en sardines.

Serveertemperatuur: niet te koud, op 12 °C

Tinto - D.O. Monterrei 2020

*Mencía (25%), Sousón (25%), Tempranillo (25%), Caiño Largo (13%), Caiño Redondo (12%)
Fermented and aged in Inox tank.*

Deze wijn is een zogenaamde 'field-blend' van Mencía, Arauxa (Tempranillo), Caiño largo, Caiño redondo en Sousón. Afkomstig van één perceel van ongeveer één hectare groot, geplant aan het einde van het eerste decennium van deze eeuw.

De eerste jaargang met alleen druiven van dit perceel was 2016, de wijnstokken waren toen nog jong. In het jaar daarop vernietigde sterke vorst de volledige oogst en het jaar daarop was daardoor de schade nog groot. In 2019 is eigenlijk pas sprake van de eerste "normale" vintage van deze wijn.

De combinatie is goed doordacht: Caiño heeft veel tonen van bosbessen, Arauxa (de Tempranillo) zorgt voor wat tannines, Mencía geeft het fruit en de minerale tonen, en Sousón de frisheid en zuurgraad. Dit alles resulteert in een zeer interessante blend.

Alle druiven worden tegelijkertijd geplukt, anders zou de co-fermentatie niet goed werken. De most fermenteert in kleine inox tanks, de wijn rijpt er een half jaar. Normaal gesproken is er één botteling, maar door de problemen in de jaargangen bottelde Manuel in 2017 en 2018 een deel van de productie vroeg, alleen om de regionale markt te bedienen. Het tweede deel werd toen steeds in augustus gebotteld.

Dit is een klassieke en zeer goed gemaakte Galicische rode wijn: niet te licht, niet te Mencía-gedreven, fris, en elegant. Deze fantastische 'field-blend' bewijst maar eens weer dat er geen eikenhouten nodig is om een mooie volle en complete wijn te maken.

Jaargang 2020 heeft nog steeds de aanduiding Mencía op het label staan, terwijl dat niet helemaal klopt met de inhoud. Ik hoop dat dit snel verandert, want het geeft niet helemaal goed aan om wat voor wijn het gaat.

Serveersuggesties: Lam, Kip, stoofgerechten, wijn kan best veel hebben.

Serveertemperatuur: niet te warm, lekker op 16 °C

Gies Düppel (Duitsland - Pfalz - Birkweiler)



Nog zo'n wijnmaker waar wij erg blij van worden en inmiddels een vaste waarde in ons assortiment. **Speciale aandacht vragen wij dit keer voor de wijnen op literfles.** De zogenaamde **"brot-und-butter weinen"**. De wijnen waar een Duitse wijnboer het meest van verkoopt en hij zijn brood en boter van betaalt. Het zijn de visitekaartjes van de wijnboer. Ongecompliceerd lekker! En absoluut hoog van kwaliteit, de wijnboer kan het zich immers niet permitteren om zijn basis wijn 'onder de maat' aan te bieden. Wijn om dagelijks te drinken én te delen met je vrienden. Ideaal als huiswijn voor dagelijks gebruik.

Volker Gies was één van de talenten uit de Pfalz en mede oprichter van de "Südpfalz Connexion". In de Gault Millau 2007 behoorde Gies-Düppel al tot de "Aufsteiger des Jahres". Inmiddels heeft hij drie druiventrosjes (soort sterren) achter zijn naam. Ook in de Eichelmann is hij goed voor **** (4 sterren). In 1999/2000 (na zijn opleiding als Weinbautechniker in Bad Kreuznach) heeft Volker de leiding op het familiebedrijf overgenomen van zijn vader. En samen met zijn vrouw Tanja werkt hij zeer gedreven aan de verdere uitbouw van de kwaliteit. Zijn grote liefde gaat uit naar Riesling (38% van de aanplant), maar Volker is ook zeer bedreven in het maken van mooie Burgunders, zoals Spätburgunder, Weisserburgunder en Grauerburgunder. Zijn collectie is omvangrijk.

Volker maakt zuivere, elegante wijnen met prachtig fruit en een mineraal karakter. De wijnen hebben een uitgesproken droog profiel, terwijl de (altijd) aanwezige zuren voor een mooie structuur zorgen. Op het Weingut werkt men niet gecertificeerd biologisch, maar Volker gaat wel heel zorgvuldig te werk in zijn wijngaarden. Zo gebruikt hij geen insecticiden en geen kunstmest. Hij is zuinig op zijn 'terroir'. De gisting verloopt (zoals bij velen) met geselecteerde gistcellen uit de eigen wijngaarden. Spontane vergisting past Volker alleen toe wanneer hij er zeker van is dat de wijn dat 'aankan'. Toch is bij hem duidelijk terroir te onderscheiden. De bekende Duitse wijnschrijver Stuart Pigot is daar helder in: 'terroir ohne sponti'. Volker bewijst dat je ook met behulp van moderne wijnbouwtechniek duidelijk terroir kunt laten spreken. Zijn wijnen kunnen ook zeer goed rijpen.

Volker kan zeer boeiend vertellen over zijn terroir in Birkweiler, gekenmerkt door Buntsandstein, Muschelkalk en Rotliegendes. In de nieuwe Vinothek wordt de muur opgesierd door een paar uitsneden van deze drie bodemsoorten. Mandelberg en Kastaniënbusch zijn de bekendste wijngaarden. Daar worden ook de mooiste wijnen gemaakt, met een groot bewaarpotentieel.



Weisser Burgunder trocken 2020 (100cl)

Literfles - Weisser Burgunder (Pinot Blanc) | Sugar 6,1 / Acidity 6,4

Serveersuggestie: om zomaar te drinken, bijna dorstlessend of bij een Duitse vesper maaltijd, met 'Kartoffel und Wurst salat, of zachte, verse witschimmel kazen. Voor elk feestje geschikt eigenlijk.

Serveertemperatuur: lekker fris op 7 - 8 °C

Spätburgunder trocken 2020 (100cl)

Serveersuggestie: geeft het beste van zichzelf met smoorgerechten (Schmohr Gerichte) uit de Duitse keuken.

Serveertemperatuur: niet te warm, lekker op 15-16 °C

Villa Voltaire (Frankrijk - Languedoc - Béziers)



Cécile en Stéphane Yerle zijn twee bevlogen jonge mensen, die met enorm veel liefde hun terroir koesteren. Zij beschikken in het zonnige Zuid-Frankrijk over bijzondere percelen met oude Carignan (leeftijd 50+) en Grenache (van ruim 30 jaar). Ook hebben zij nog wijngaarden met Aramon en Carignan Blanc aangeplant, twee bijzondere inheemse druivenrassen.

Stéphane Yerle, van Baskische afkomst, is één van die innovatieve, 'wilde' wijnmakers uit de Languedoc en begin jaren '90 maakt hij in Frankrijk al naam door zijn gedegen werk als verantwoordelijk wijnmaker op een aantal beroemde domeinen in Spanje en Madiran (Montus). Maar zoals dat zo vaak gaat met top wijnmakers kruipt het bloed waar het niet gaan kan. Inmiddels exploiteert Stéphane, samen met zijn vrouw Cécile, al jaren een eigen wijngaard in Cazouls-les-Béziers, met een steenachtige bodem van zand en klei.

De wijngaarden strekken zich uit over de hellingen in de Hérault in de buurt van Béziers: Le Puech Auriol. De ondergrond bestaat uit mergelzand (uit de tijd van het Mioceen) en kalksteen (van het Pliocene tijdperk). In de bodem vinden we veel fossiele oesterafzetting.

De wijnbouw wordt helemaal uitgevoerd volgens de methode van de biologische landbouw (gecertificeerd ECOCERT). Ook past men Biodynamische landbouw principes toe. Villa Voltaire is de naam van hun Domein. **Wij introduceren opnieuw twee heerlijke gastronomische wijnen van hem.**

Vila Voltaire - Puech Auriol Rosé 2021

Een rosé gemaakt van Aramon (80%) en Cinsault (20%). Kruidig en fruitig tegelijk. Neus van zwarte bessen, verse citrusvruchten, grapefruit en mandarijn, met een kruidig pittige afdrank.

Serveersuggestie: uitstekend inzetbaar als aperitief of bij rauwe vis, schaal en schelpdieren, groene asperges, en zomerse salades.

Serveertemperatuur: lekker fris op 6 – 8 °C

Aramon was tot de jaren '60 de meest aangeplante druif in Frankrijk. De opbrengst kon oplopen tot wel 400 hl per hectare. Vanaf de jaren '60 is men echter gaan rooien. Aramon moest plaatsmaken voor de meer elegantere druivenrassen zoals Syrah, Merlot en Cabernet. Nu is het ras bijna nergens meer te vinden. Als een wijnboer echter nog over oude wijngaarden Aramon beschikt en de rendementen goed weet in te perken (40 hl per hectare) kan hij er een zeer interessant glas wijn van maken

Vila Voltaire - Puech Auriol Rouge 2019

Carignan 100% | 70 tot 110 jaar oude wijnstokken | rijping op houten vaten 600L en Amphore 160L



De Puech Auriol Rouge is afkomstig van een prachtige 70 jaar oude bush vine Carignan wijngaard in de regio Saint-Chinian in de Languedoc. In de DOP van Saint-Chinian is 100% Carignan niet toegestaan en moet worden gemengd met andere druiven, daarom draagt deze wijn in plaats daarvan de IGP-aanduiding van Coteaux d'Ensérune. Ongeveer 20% van de druiven blijft in hele trossen, wat zorgt voor een langzamere natuurlijke gisting die ongeveer drie weken in roestvrij staal duurt, en de wijn rijpt vervolgens een jaar in zowel 160-liter (Franse) klei-amfora als in gebruikte 600-liter Franse tonneau. De

aroma's van deze wijn zijn levendig met tonen van zoethout, zwarte peper, kruidnagel, jeneverbes en garrigue, wat leidt tot een heerlijk en zeer evenwichtig pallet. De kruidige neus accentueert het donkere sappig fruit. De wijn heeft een mooie zuurgraad en zijdezachte tannines. Ook wat tonen van leer en een zekere mineraliteit (grafiet, rook). Een gulle wijn. Het bewijs dat Carignan wel degelijk een kwalitatief spannend en lekker glas wijn kan opleveren.

Serveersuggestie: lekker bij slow gegaarde varkensschouder of buikspek. Kruiden en specerijen die goed te combineren zijn met Carignan zijn: komijn, korianderzaad, tijm, rozemarijn en za'atar. Try-out bij de BBQ

Serveertemperatuur: niet te warm, 14 - 16 °C

Drie recepten

Eén

Zweedse gehaktballetjes met aardappelpuree

Ingrediënten voor 4 personen:

voor de aardappelpuree

- 800 g aardappelen, geschild
- 100 ml volle melk
- 100 ml slagroom of koffieroom
- 25 g gezouten boter

voor de gehaktballetjes

- 50 g droog broodkruim
- 2 snufjes piment
- 2 theelepels zout
- ½ theelepel witte peper
- 200 ml volle melk
- 500 g rundergehakt
- 500 g varkensgehakt
- 2 kleine uien, heel fijn geraspt
- 2 eieren, geklutst
- 1-2 eetlepels raapzaadolie
- 1-2 eetlepels gezouten boter

voor de bruine saus

- 600 ml runderbouillon (liefst zelfgemaakt)
- 2 eetlepels bloem
- 2-3 eetlepels gezouten boter
- 1 eetlepel sinaasappelsap

voor erbij

- rode-bosbessenjam
- licht ingemaakte komkommer



de Wijntherapeut



Kook de aardappelen voor de puree 12-15 minuten in een grote pan gezouten water, tot ze zacht zijn. Giet ze af en laat ze uitwasemen en afkoelen.

Zet de melk, room en boter in een grote pan op laag vuur tot het mengsel warm, en de boter gesmolten is. Voor het beste resultaat moet je de aardappelen door een pureeknijper knijpen, maar het kan ook met een stamper. Roer de puree met een houten lepel door het romige botermengsel, breng hem op smaak en zet hem opzij.

Meng de broodkruimels, piment, zout en witte peper in een grote kom. Roer er de melk door om er een gladde pasta van te maken en laat hem 10 minuten staan. Als het mengsel te droog is moet je er een extra scheutje melk bij doen. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Kneed de beide soorten gehakt met de

hand met de uitjes, eieren en de broodkruimpasta door elkaar, of gebruik een keukenmachine. Draai het gehakt met vochtige handen in balletjes van 2½-3 cm en leg ze op de plaat.

Breng de bouillon voor de saus aan de kook. Strooi de bloem in een droge pan op matig vuur en blijf een paar minuten met een houten lepel roeren tot hij goudbruin begint te worden. Pas

wel goed op dat je de bloem niet laat verbranden, anders kun je opnieuw beginnen. Roer er vervolgens vlug de boter door tot alle bloem opgenomen is; het kan zijn dat je iets meer boter nodig hebt. Giet er de kokende bouillon, scheutje voor scheutje bij en blijf roeren tot je een glad mengsel hebt. Als er nog klontjes in zitten moet je de saus door een fijne zeef wrijven. Veeg de pan schoon, giet er de saus terug in en laat hem, terwijl je regelmatig blijft roeren, op matig vuur pruttelen tot hij dik begint te worden. Giet er als de saus te dik is nog een extra scheutje bouillon (of water) bij. Roer er het sinaasappelsap door, breng de saus op smaak en zet hem opzij.

Verhit de oven tot 140 °C. Verhit de boter en olie in een zware gietijzeren pan op matig vuur tot de boter begint te schuimen. Braad de gehaktballetjes in porties in 10 minuten rondom egaal bruin. Houd ze warm in de oven terwijl je de rest bakt, en voeg zo nodig nog wat extra olie en boter toe.

Warm de saus op en klop hem nog even glad. Warm de puree langzaam op. Serveer de gehaktballetjes en puree in een plens saus met een klodder rode-bosbessenjam en een paar plakjes licht ingemaakte komkommer.

Het recept 'Zweedse gehaktballetjes met aardappelpuree' is afkomstig uit het kookboek "De nieuwe Nordic Cuisine" van Simon Bajada © Uitgeverij Carrera

Wijnsuggestie: Gies Düppel Weissburgunder liter of Spätburgunder liter, maar net waar je van houdt, wit of rood.



de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Twee

Nigella Lawson: Spaanse kip met chorizo en aardappelen

Ingrediënten voor 6 personen:

- 2 eetlepels (30 ml) gewone olijfolie
 - 12 kippendijen (met bot en vel)
 - 750 g chorizo, in hun geheel als het kleine worstjes zijn, of in hompen van 4 cm gesneden
 - 1 kg vastkokende aardappelen, gehalveerd
 - 2 rode uien, gepeld en grof gehakt
 - 2 theelepels gedroogde oregano
 - de geraspte schil van 1 sinaasappel
-



Verhit de oven tot 220 °C / gasovenstand 7.

Giet de olie in 2 ondiepe braadsleden, 1 eetlepel in elke. Wrijf het vel van de kippendijen in met de olie en leg ze met de velkant naar boven in de braadsleden, 6 in de ene, 6 in de andere.

Verdeel de chorizo en de aardappelen over de 2 braadsleden. Strooi er de ui en de oregano over en rasp er de schil van een sinaasappel over.

Zet de braadsleden 1 uur in de oven, maar zet na 30 minuten de braadslee die onder staat boven en omgekeerd. Bedruip de inhoud met het oranje gekleurde braadvocht.

Het recept 'Nigella Lawson: Spaanse kip met chorizo en aardappelen' is afkomstig uit het kookboek "Keuken Nigella Lawson © Uitgeverij Contact

Wijnsuggestie: Vía Arxétea - Tinto - D.O. Monterrei 2020

Drie

Fattoush

Ingrediënten voor 6 personen

- 1 oud pitabroodje of platbrood, of een grote snee oud brood
 - milde olijfolie
 - snufje sumak
 - 150 g tomaten
 - extra vergine olijfolie
 - 3 blaadjes basilicum
 - 100 g komkommer of courgette, in blokjes van 2 tot 3 cm
 - 1 rode paprika, in ringen
 - 1 kleine rode ui, in dunne ringen
 - blaadjes van 4 grote takjes munt
 - klein bosje peterselie, steeltjes fijngehakt, blaadjes grof gehakt
 - sap van 1 kleine citroen
-



Leg het brood op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en bestrooi met de sumak. Leg 3 tot 5 minuten onder een grill op lage temperatuur tot het brood krokant is, maar zorg ervoor dat het niet verbrandt. Breek in stukjes en bestrooi met peper, zout en een snufje sumak.

Snijd de tomaten in ongelijke stukken, niet groter dan een hap. Leg op een bord, besprenkel met extra vergine olijfolie en bestrooi met peper en zout. Houd de basilicum in je ene hand en sla erop met je andere hand zodat de oliën vrijkomen. Scheur de blaadjes in stukjes en strooi over de tomaten.

Meng alle groenten en kruiden in een grote kom, bestrooi met peper en zout en besprenkel met extra vergine olijfolie en citroensap. Meng het brood erdoor.

Je kunt nu twee dingen doen: de fattoush meteen eten nu het brood nog krokant is, of 15 minuten laten marineren zodat de smaken op elkaar kunnen inwerken en het brood wat zachter wordt.

Het recept 'Fattoush' is afkomstig uit het kookboek "Puur natuurlijk koken" van Tom Hunt © Good Cook.

Wijnsuggestie: Vila Voltaire - Puech Auriol Rosé 2021