

Nummer 6 | 2024

wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

Santa Rita

Prachtige wijn uit Chili

Ramón Bilbao

Van Noord naar Zuid

Masca del Tacco

Herfstwijnen uit Puglia

Hubert Brochard

Ons nieuwe huis uit de Loire

Inclusief:

Salentein 25 jaar in Nederland!

Vier de herfst
met onze
wijnen!

Inhoud

- 04 Borges**
Rode en witte Dão van de bovenste plank
- 05 Viña Cerrada**
Toegankelijke wijn uit Rioja
- 06 Epicuro**
Volle rijpheid uit het zuiden van Italië
- 07 De Stefani**
Schuimend en nobel, de trots van Venetië
- 08 Mendes & Symington**
Topwijn geboren in samenwerking
- 10 Farina**
De Veneto op z'n best
- 12 Column Onno Kleyn**
Evenwicht
- 13 L'Avenir**
Zuid-Afrika heeft de toekomst
- 14 La Crema**
Rijkdom en elegantie
- 15 Yalumba**
Wilde gisten, grootse expressie
- 16 Salentein**
25 jaar gevierd
- 18 Ramón Bilbao**
Opmerkelijke witte en rode van Rioja
- 20 Laurent Miquel**
Als lichten in de duisternis
- 22 Hubert Brochard**
Ons nieuwe huis uit de Loire
- 25 Graham's Port**
Najaarswijn bij uitstek
- 26 Santa Rita**
Prachtige wijn uit Chileense gaarden
- 28 Thivin & Piron**
Grootse Beaujolais in rood en wit
- 30 Masca del Tacco**
Heerlijke herfstwijn uit Puglia



Behaaglijk

Ons toverwoord voor het najaar is 'behaaglijk'. Als het niet buiten zo is – zwoele indian summer kom maar door! – dan maken we het binnen gezellig. Een warme trui, een goed boek of een fijne serie en goede wijn zorgen daarvoor. Herfstwijn verwarmt, laat ons de donkerte minder voelen.

Gulle rode, rijke witte en, als het feestelijk wordt, mousserende wijn, maken het leven behaaglijk en fijn. In dit najaarsnummer aandacht voor een rijk scala aan vineuze vondsten uit ons assortiment, stuk voor stuk ambassadeurs van een voorbijge zomer, flessen vol bewaard zonlicht om de donkere dagen te verlichten. Columnist Onno Kleyn verhaalt over balans in de wijn en balans in het leven. Een balans waaraan een goed glas zeker bijdraagt!

Meer inspiratie, advies of hulp nodig? We zien je graag in onze winkel.

Team Wijnkring



Aanbiedingen gelden van 2 september t/m 13 oktober 2024, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • www.wijnkring.nl



= biologisch



= biodynamisch



= vegan

BODEGA PORTILLO & RESTAURANT DE SALENTEIN HOME OF SALENTEIN WINES

NIJKERK, THE NETHERLANDS



RESERVEER MET DE KORTINGSCODE
'SALENTEIN25JAAR' EN ONTVANG PER
PERSOON EEN WELKOMSTAPERITIEF!
(GELDIG IN DE MAANDEN SEPTEMBER EN OKTOBER)



Borges

Portugal

Het Frans kent allerlei nasale klanken, het Portugees ook. Dão klinkt dan ook veel Portugees als je een beetje op de klank knauwt. Misschien gaat de wijn er dan nog beter door smaken ook. Eersteklas wit en rood komt er uit dat hart van Portugal, een stille, ruime streek waar toeristen niet veel komen. Vinhos Borges maakt heerlijke witte Meia Encosta van een scala aan inheemse druivenrassen, Malvasia Fina, Encruzado, Bical, Fernão Pires, fris, helder en met aroma's van tropisch fruit, anijs en wat citrus. De rode Dão is al net zo goed.



De Portugezen hebben een schatkamer aan eigen druivenvariëteiten en dat blijkt: in de Meia Encosta Tinto worden Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Roriz gebruikt. Het resultaat is een opmerkelijk bloemige rode wijn, fris van toon en met een lange afdronk. Portugal op z'n best!



De wijnen

Meia Encosta Branco



Streek: Dão
Druiven: Malvasia Fina, Encruzado, Bical, Fernão Pires

fris • limoen • passievrucht • anijs
citrus • lichte kruiden

✕ aperitief • visgerechten • salade
schelpdieren



~~7.95~~
6.99
per fles



Meia Encosta Tinto

Streek: Dão
Druiven: Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Roriz

zacht • kruiden • oranjebloesem • citrus • menthol • vanille

✕ kippgerechten • rood vlees • worstsoorten • kaas



Viña Cerrada

Spanje

Een nieuwe loot aan de wijnstok van de Wijnkring: Viña Cerrada. Net als Ramón Bilbao en Marqués de Murrieta zijn we hier in de Riojastreek, maar ditmaal gaat het om soepele, toegankelijke en zeer betaalbare wijnen. Kijk eens naar de Rioja Blanco, gemaakt van Tempranillo Blanco-, Verdejo- en Viuradruiven, modern, fris en sappig, met heerlijke aroma's van citrus en wit fruit. Dat kan alleen door zeer zorgvuldige teelt en een vinificatie in gekoelde tanks. De Tempranillo is een op het fruit gemaakte rode, zonder houtrijping; ook in Spanje veranderen de smaken, want vroeger was zoiets bijkans ondenkbaar. Korte rijping op de schillen zorgt voor zeer soepele tannine, dit is een op en top opwekkende wijn die zelfs wat koeling verdraagt. De beroemde Riojadruif staat garant voor de kenmerkende geur van rood fruit en de gulle smaak.



De Viña Cerrada wijnen hebben een 8.5!

De wijnen

Viña Cerrada Blanco

Streek: Rioja
Druiven: Tempranillo Blanco, Verdejo, Viura

fris • sappig • citrus • wit fruit

✕ vis • zeevruchten • quiche • salades • gamba's ajillo • aubergine gevuld met groenten en geitenkaas



Nieuwe wijnen!

~~8.95~~
7.49
per fles

Viña Cerrada Tempranillo

Streek: Rioja
Druif: Tempranillo

warm • rond • rood fruit

✕ (gegrild) rood vlees • lamsvlees • chorizo • Spaanse kaas (Manchego)

Epicuro

Italië

Ga er maar even voor zitten: deze wijn heeft dat nodig. Dit is namelijk waar de Pugliese trots op zijn, een intense expressie van hun land, van hun historie, van hun hele wezen. 'Appassite' heet hij, eigenlijk een afkorting van 'uve appassite', gedroogde druiven. Dat drogen moet je niet al te letterlijk nemen (zoals je dat wel moet bij Amarone bijvoorbeeld). In de wijngaarden van de hak van de Italiaanse laars rijpen de Primitivodruiven, de negroamaro en vaak ook wat Sangiovese en zelfs lambrusco en Montepulciano. En wanneer de trossen voor de 'gewone' wijnen geoogst worden, laat men die voor de appassite hangen in de herfstzon. Twee weken, drie, vier of misschien wel zes. In andere wijnstreek zou er gevaar zijn van schimmelvorming en bederf. In Puglia niet of nauwelijks. Het is er droog en de mediterrane warmte heerst er tot eind oktober en dikwijls nog langer.



De wijn

Epicuro Appassite

Streek: Puglia
Druiven: Primitivo,
Negroamaro

wilde bessen • rode bloemen •
mediterrane kruiden • eucalyptus

polenta • lichte gerechten
met saus • gegrild vlees •
stoofschotels

~~12.95~~
9.99



Van de overrijpe, vaak gebarsten en deels ingedroogde druiven maakt men wijn. Rijke wijn, geconcentreerde wijn, intens geurend naar fruit, donkere bessen, aardbeien, naar kruiden ook en met dat kenmerkende vleugje eucalyptus. Wat past daarbij? Wild, stoofgerechten, belegen kaas. Maar bovenal aandacht. Pak je beste wijnglazen en laat deze Appassite tot zijn recht komen. Dan eer je de wijnmakers en heel Puglia erbij.

De Stefani

Italië



Laten we eerlijk zijn: er is Prosecco en Prosecco. Voor vreemd lage bedragen kun je flessen met die titel erop kopen, maar eigenlijk zijn ze hun naam niet waard. Uit het historische hart van het gebied, de hellingen van de Refrontoloheuvels, komen de ware bruisende wijnen waar de Venetianen al zo lang dol op waren. Daar maakt het huis De Stefani zijn Prosecco's, wit en rosé, loepzuivere weergaven van de Gleradruif, van de omgeving, van een diepgewortelde kennis van wijnmaken. Bovenaan de kwaliteitslijst staat de Extra Brut Millesimato, op fles gebracht met jaartal, 2022 in dit geval. Extra Brut betekent hier een complete afwezigheid van 'restsuikers'; de wijn is beendroog en geurt naar lelietjes-van-dalen, groene appel en witte veldbloemen. Daar trakteer je je vrienden op... en jezelf!

De wijn

De Stefani Rive di Refrontolo Extra Brut Millesimato

Streek: Veneto
Druif: Glera

witte bloemen • lelietje-van-dalen •
groene appel

aperitief • voorgerechten met vis •
schaal- en schelpdieren

~~19.95~~
17.49





Prats & Symington

Portugal

Een van de meest vooraanstaande families in de wijnindustrie is Symington, eigenaar van verschillende huizen en merken in de Portstreek en Madeira. Maar daar houdt het niet op. Symington gaat graag samenwerkingen aan met andere wijnmakers. In 1999 al startte zo'n verbond met de beroemde wijnmaker Bruno Prats, een van de bepalende oenologen van Bordeaux. Een schitterend voorbeeld van wat de twee partners maken is de Prazo de Roriz, een rode Dourowijn van op en top Portugese druivenvariëteiten. De expertise van Prats komt in allerlei aspecten tot uiting, de geselecteerde gisten, de nogal koele vergisting, de rijping in vaten van 400 liter. De uitkomst is verrukkelijke wijn, jong al perfect op dronk maar ook in staat lang te rijpen. Intens rood fruit paart zich aan mineraliteit en iets peperachtigs.



De wijn

Prats & Symington Prazo de Roriz

Streek: Douro
Druiven: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz en diverse lokale druivensoorten

frambozen • kersen • mineralen • peper
wildgerechten • rood vlees

~~15.95~~
12.99



www.symington.com

Mendes & Symington

Portugal



Een andere samenwerking is recenter, en dan hebben we het over die met de wijnfamilie Mendes uit Noord-Portugal. Symington werd eigenaar van 27 hectare wijngaard bij de grens met Spaans Galicië, in het Vinho Verdegebied. Samen met Anselmo Mendes produceren ze daar de Alvarinho Contacto, een aromatische witte wijn van grote concentratie. De Atlantische invloed en het streekeigen druivenras weerspiegelen zich in de geuren van citrus en mineraliteit en de frisse smaak. Twee weten meer dan één en in dit geval: twee kunnen ook meer dan één!



De wijn

Anselmo Mendes Alvarinho Contacto Vinho Verde

Streek: Vinho Verde
Druif: Alvarinho

delicaat • mineralen • citrus
aperitief • garnalen • oesters • visgerechten

~~19.95~~
16.99



www.anselmomendes.pt



Farina

Italië



Italiaanse namen zijn niet altijd goed af met een vertaling. Giacomo Casanova blijkt Jaap Nieuwhuis, zanger Zuccherò heet Suiker en het nobele wijnhuis Farina is doodgewoon Meel. Hun wijnen zijn echter allesbehalve doodgewoon. Schenk maar eens de Lugana in, een puik glas van de Trebbianodruif, zachtgeel met groene weerschijn, fris ademend van witte bloemen, perzik en abrikoos. Of de Valpolicella Classico Superiore, klassiek rood van de heuvels bij het Gardameer, smakend van morellen en rijpe aardbei. Nog te lichtvoetig naar je smaak? Dan grijpen we naar de Ripasso, een pure Valpolicella die extra rijping krijgt op de droesem van Amaronedruiven. Dat zorgt voor nog meer body en rijpheid, voor aroma's van pruimen en amarenekersen, met hints van leer en gember zelfs. Met de wijnen van Farina kun je elk type herfstweer aan, van een zonnige Indian Summer tot de oud-Hollandse storm en regen.



De wijnen



Farina Lugana

Streek: Veneto
Druif: Trebbiano di Lugana

elegant • fris • bloemen • abrikoos • wit fruit

zeevruchtenrisotto • zalm • gebakken witvis • zachte kazen • gekarameliseerde witlof

~~16,95~~
14,99



Farina Valpolicella Classico Superiore

Streek: Veneto
Druiven: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella

rijp • aardbeien • zure kersen • geroosterde amandelen • compote

rood vlees • gerijpte kazen

~~14,95~~
11,99



Farina Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Streek: Veneto
Druiven: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

rijk • rijp • pruim • kersenjam • intense peper • leer • gember

rood vlees • gerijpte kazen

~~15,95~~
13,99

Recept



Ingrediënten

Voor 4 personen

Voor de Sinaasappel vinaigrette

- 100 g kippenbouillon
- 1 sereh stengel, fijngesneden
- 0.6 g tijm
- 0.6 sinaasappel (schil en sap)
- 0.4 citroen (schil)
- 20 g sushi azijn
- 40 g appelsap
- Zout naar smaak
- xanthana

Voor de Bietencrème

- 100 g biet
- 20 g rode ui
- 10 g boter
- 8 g suiker
- 6 g witte balsamico azijn
- 40 g kippenbouillon
- Zout/peper naar smaak

Bieten XO

- 600 g rode biet
- 48 g sjalot, fijngesnipperd
- 60 g ui, fijngesnipperd
- 60 g knoflook
- 24 g gember
- 3 g rode peper
- 180 g zonnebloemolie
- 3.6 g venkelzaad
- 3.6 g korianderzaad
- 9.6 g cacaonibs
- 7.2 g Madagascar peperkorrels
- 60 g miso
- 30 g zwarte knoflook garum
- 90 g cognac
- 18 g palmsuiker

Zoetzuur

- 2 liter water
- 1 kg suiker

Eventueel: Specerijen mix voor extra smaak in het zoetzure mengsel én goudse bloemen voor de finish van het gerecht.



Chef-kok Kelvin Haagen

Aan de rand van de Veluwe brengt de getalenteerde chef-kok Kelvin Haagen moderne cuisine tot leven in het historische Kasteel Engelenburg. Het restaurant ademt een authentieke, bijna tropische sfeer en serveert Franse gerechten met een internationaal tintje, bereid met lokale producten. Geniet van lunch en diner in de sfeervolle 19e-eeuwse serre met een prachtig uitzicht op de slotgracht en de golfbaan. Laat chef-kok Kelvin Haagen je meenemen op een onvergetelijke culinaire reis, waar verleden en heden naadloos samensmelten.

Kasteel Engelenburg • <https://engelenburg.com>

QL

QUALITY LODGINGS

Quality Lodgings is dé collectie van onafhankelijke kleinschalige en authentieke kwaliteitshotels. Culinaire genieten én overnachten gaan bij QL één op één samen. De chef-koks hebben dan ook stuk voor stuk een goede tot zeer goede naam. Alle QL Hotels vind je op qualitylodgings.com

EEND MET SINAASAPPEL VINAIGRETTE

Bereiding

Begin met twee eendenfilets. Pekel de filets en bereid ze op 62 graden gedurende 20 minuten. Snijd de huid in fijne ruitjes. Bak de huid daarna krokant in een hete pan en geef de eend nog wat extra hitte in de oven. Trancheer de filets in fijne plakken voor het serveren.



Snijd de sereh fijn, schil de sinaasappel en vermijd het wit, schil de citroen en vermijd ook hier het wit. Zet de koude kippenbouillon op met de schillen en de tijm, breng tot net aan de kook en laat de massa daarna afkoelen. Voeg het sap van de sinaasappel, de sushi azijn en het appelsap toe, bind af met xanthana en voeg de koolzaadolie naar smaak toe.

Bieten Crème

Zet de ui aan in de boter en voeg de suiker toe, laat dit licht karamelliseren, voeg de bieten toe en laat deze samen koken. Voeg het vocht (kippenbouillon en witte balsamico azijn) toe en reduceer dit, blender daarna tot een gladde crème.

Bieten XO

Schaaf de rode biet tot fijne sliertjes. Maak een pasta van de knoflook, gember, rode peper, venkelzaad, cacaonibs, korianderzaad, miso, zwarte knoflook, palmsuiker en cognac. Zet de gesnipperde sjalot en ui aan in de olie, voeg de kruidenpasta toe en zet deze kort aan. Voeg de bietensliertjes toe en laat het geheel koken tot de gewenste consistentie is bereikt.

Gemarineerde Bieten

Snijd de bieten in de gewenste dikte en steek deze uit. Leg de bieten in zoetzuur. Maak het zoetzuur door 1 liter water, 1 kg suiker, nog eens 1 liter water en een specerijenmix voor extra smaak te mengen. Maak af met goudse bloemen.

Eet smakelijk!

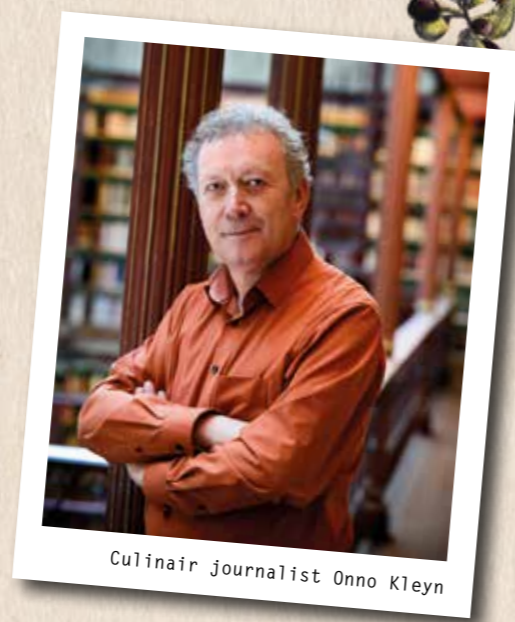
WIJN TIP



Evenwicht

Column

Herfstwijn, bestaat die? Het is gevoelskwestie. Eigenlijk hangt alles van het weer af. Zomert het na in september, dan gaan wij zelf ook met graagte door met zomeren. Blij of toch een beetje wantrouwend: het kan zomaar afgelopen zijn. Elke dag een beetje minder licht – en in september gaat dat het hardst – elke dag meer kans op een grauw zwerk. We turen steeds frequenter naar de weerapps op onze telefoon. Want op enig moment komen ze, de buien, de stormen, de compleet verregende dagen. Paraplu's, regenjassen, winterjassen, alles moet weer uit de kast. Plus de herfstwijn.



Culinair journalist Onno Kleyn

Nu zou je kunnen denken dat we tegenwicht willen tegen de meteorologische narigheid. Dat we koude rosé open trekken, schaterende schuimwijn, frisse Sauvignon Blanc. Maar het is ontkenningwijn (misschien iets voor een therapie?). Fris en koud en schuimend, dat is het buiten al. We zoeken nu troost in bredere smaken, de intensiteit van stoer rood, rijk wit, van tannines en ja, van iets meer alcohol. Kijk, een wijn heeft als het goed is, 'balans'. Dat woord zie je nog wel eens voorbijkomen in beschrijvingen. Balans, evenwicht tussen de belangrijkste smaakcomponenten alcohol en eventuele restsuikers (zoet), zuren en, bij rode wijn, tannine. Natuurlijk is er een bandbreedte,

'Wild, stoofschotels en rijke visschotels want ja, de herfst is ook de beste tijd voor wild uit de zoute zee'

Sauvignon Blanc bevat bij evenveel alcohol meer zuren dan een Chardonnay. Maar in z'n algemeenheid kun je stellen dat er balans moet zijn; dan vinden we een wijn lekker. Het evenwicht kan er zijn bij weinig alcohol maar ook bij veel. Forse wijn van 14,5 procent moet genoeg zuur en misschien tannine bevatten om smakelijk te zijn.

Hmm, het wordt wel erg technisch nu. Daar zit je dan bij de haard, of aan tafel achter je hazenpeper (maakt iemand dat nog?). Groot rood glinstert in het glas, een Malbec van Salentein of een Susumaniello van Masca del Tacco. Dan maal je niet over smaakbalansen of smaakcomponenten. Je wijnadviseur van je Wijnkringwinkel heeft deze fles aangeraden en verdraaid, hij of zij schoot in één keer raak. En er is nóg een reden om zwaardere wijn te drinken in het najaar: najaarsgerechten. Wild, stoofschotels en rijke vischotels want ja, de herfst is ook de beste tijd voor wild uit de zoute zee. Elzasser zuurkool, boerenkoolstamppot, coq au vin, chili con carne, ze vragen om breedgeschouderde wijnen. Ook tussen de smaken op je bord en die in het glas moet evenwicht zijn. Net als tussen de elementen buiten de deur en de sfeer binnen. Opdat er balans komt in ons lijf en onze koppen. Kou in het hart dient bestreden te worden met warmte, dat vond de Griekse arts Hippocrates al. En de beste manier om dat te bewerkstelligen was volgens hem het drinken van wijn. Ik bedoel maar.

www.onnokleyn.nl

Fotografie: Simon van Boxel



L'Avenir Zuid-Afrika

Zuid-Afrika heeft zich als wijnland ongelofelijk ontwikkeld na het opheffen van de Apartheid in 1994 en de daaropvolgende openstelling van de wereldmarkt. De kwaliteit van de wijnen is sterk verbeterd; de Chenin Blanc van de Kaapprovincie steekt die van het Franse Loiregebied, de oorsprong van de druif, naar de kroon. Laten we eens de Chenin Blanc Provenance van L'Avenir inschenken. Een formidabele witte wijn van grote zeggingskracht, geurend naar witte perzik, meloen, met wat amandel en een vleugje honing.



De druiven rijpen in één van de koelere wijngaarden van het Stellenboschse bedrijf en dat verklaart de grote finesse van de wijn. Ook de Pinotage is in niets te vergelijken met zijn naamgenoten van dertig jaar geleden. Rijpe kersen, moerbeien en zelfs een randje karamel bepalen het aroma, de smaak is zijdezacht met een elegante structuur van rijpe tannine: een ideale najaarswijn. L'Avenir betekent 'de toekomst' en daar hebben de wijnmakers en wij alle vertrouwen in!



De Provenance wijnen hebben een 9-!

De wijnen

L'Avenir Provenance Chenin Blanc

Streek: Stellenbosch
Druif: Chenin Blanc

rijpe ananas • sappige peer • meloen • honing • geroosterde amandel

visgerechten • kippgerechten

~~17.95~~
15.99



www.lavenirestate.co.za

L'Avenir Provenance Pinotage

Streek: Stellenbosch
Druif: Pinotage

levendig • fluweelzacht • bosbessen • zoete vanille • toffee • bloemen

stoofvlees • gratins • wild • varkensvlees

~~22.95~~
19.99



nummer 6 13



La Crema

Verenigde Staten

Californië, dat is altijd zon en blauwe lucht, milde, zo niet warme temperaturen, toch? Niet voor niets gingen de filmmakers er al een eeuw geleden heen om bij Hollywood hun rolprenten te draaien. Geen wonder ook dat Californische wijn van oudsher zeer krachtig en rijk is – daar houden Amerikanen van. Nou, dan mogen we er toch een kanttekening bij maken. De Jackson Family maakt al generaties lang wijn in Californië, maar hun La Crema Chardonnay en Pinot Noir komen uit

een streek waar de invloed van de Grote Oceaan goed voelbaar is. Een enorme watervlakte, de grootste zee ter wereld, die koud water tot bij de Californische kusten voert. Surfen op de golven daar is een frisse aangelegenheid, vraag het de Beach Boys maar. Koelte dus, zeker in de nacht. Voeg daar de expertise van wijnmaker Craig McAllister bij, een Nieuw-Zeelander met veel ervaring met 'cool climate wines', en je begrijpt de elegantie van de La Crema Chardonnay en Pinot Noir.

O, het zijn nog altijd geen wijnen die je gedachteloos naar binnen klokt. Een eerste slok Chardonnay raakt je meteen met zijn krachtige aroma van geroosterde ananas, mandarijn en boter. Een feest van geur, van smaak, van lengte. De Pinot Noir doet er niet voor onder, herkenbaar van de Bourgognedruif en toch zo anders. Rijk fruitig, pruim, kers, framboos, en met een randje cederhout en aardsheid. Californië op z'n best.

De wijnen

La Crema Monterey Chardonnay

Streek: Monterey
Druif: Chardonnay

citroen • gegrilde ananas • guave • nectarine • mandarijn • kruiden

✂️ aperitief • rijke visgerechten • goed gevulde salades • romige kazen



~~27.95~~
22.99
per fles

La Crema Monterey Pinot Noir

Streek: Monterey
Druif: Pinot Noir

sappig • elegant • zwarte pruimen • kersen • rabarber • kruiden • hout

✂️ steak • lamsvlees • gevogelte

www.lacrema.com

Yalumba

Australië

175 jaar bestaat Yalumba. 175 jaar van wijnmaken, ondernemen, experimenteren en telkens opnieuw de beste wijn maken die maar mogelijk was. Oprichter Samuel Smith begon in 1849, vele generaties volgden hem. Stilstand is achteruitgang, dus bewoog Yalumba steeds mee met de veranderende tijden en de wensen van de wijn drinkers. Maar soms is terugrijpen op iets ouds weer modern. Kijk, Smith had nooit gehoord van gekweekte gist, zoals die tegenwoordig wordt toegevoegd bij de wijnbereiding. Hij noch iemand anders wist wat gistcellen waren, die werden pas na 1860 benoemd door Louis Pasteur. Bij de vinificatie van de meeste wijnen in de wereld, wit nog meer dan rood, worden gekweekte giststammen toegevoegd voor een betere controle van het proces. In de serie Wild Ferments echter laat Yalumba ouderwets de boel de boel. De originele gistcellen die voorkomen op de druiven, in de winery en in de lucht mogen vrijelijk hun fermenterende werk doen. In de Sauvignon Blanc en de Syrah bijvoorbeeld. Wat dat oplevert? Zeer expressieve wijn.

De Sauvignon Blanc Wild Ferments springt bijkans het glas uit met geuren van lychee, passievrucht en gemaaid gras. De smaak is fris natuurlijk, maar intens tegelijk. Veel fruitiger dan de Wild Ferments Barossa Shiraz wordt het niet, dit najaar. Diep rood fruit, jam bijna, rabarber erbij, bessen en cheesecake kenmerken het aroma, met op de achtergrond zelfs wat rokerigs. De smaak is rijk maar soepel. Het wilde leven? Dat begint hier, gewoon met een glas bij de haard!

De Wild Ferment wijnen hebben een 9-!

De wijnen

Wild Ferment Sauvignon Blanc

Streek: South Australia
Druif: Sauvignon Blanc

fris • levendig • kruisbes • lychee • verse kruiden • kiwi • gras

✂️ Thaise groene curry • Australische Barramuni (te vergelijken met zeebaars)

www.yalumba.com



~~15.95~~
12.99
per fles

Wild Ferment Barossa Shiraz

Streek: South Australia
Druif: Shiraz

rabarber • bessen • geleï • jam • nootmuskaat • kaneel • rozijnen • kersen • zoete kruiden

✂️ varkensworstjes • gekarameliseerde rode ui • bospaddenstoelenspies met kruiden en zwarte peper



nummer 6 | 15

Salentein

25 jaar!

Salentein heeft iets te vieren: dit jaar is het 25e jaar dat de wijnen in Nederland verkrijgbaar zijn. Een kwart eeuw Argentijnse wijn, geboren door de visie van een Nederlandse ondernemer, Mijndert Pon. Hij noemde zijn in 1991 gekochte bezitting naar het oude kasteel op de Veluwe dat hij elf jaar eerder in bezit had gekregen. In 2014 overleed de visionaire oprichter, maar zijn kinderen staan nu aan het roer en zetten dit prachtige bedrijf voort.

De Argentijnse wijngaarden, hoog op de flanken van de Andes, werden aangelegd op voor wijn maagdelijke gronden en bleken een magnifiek terroir. Gelegen tussen de 1.050 en 1.700 meter hoogte, beschenen door een blikkende Argentijnse zon en waar nodig bevoeid door smeltwater van de tot meer dan 5 kilometer hoog reikende bergtoppen.



De kwaliteit van de daar gemaakte wijnen, dat bijzondere terroir kun je zelf vaststellen door het proeven ervan. Om de 25e verjaardag te vieren, hebben we daarom een pakket samengesteld van 4 wijnen uit de indrukwekkende Numina-serie. Schitterende Chardonnay, rijk van aroma en uitgewogen van smaak, uitstekende Cabernet Franc, vol van koel zwart fruit, de ware Argentinië-druif Malbec in zijn meest expressieve vorm en de Bordeauxblend Gran Corte, uitgewogen en intens geurig. Wijnen om vrienden voor uit te nodigen, om je beste culinaire beentje voor te zetten, om het mooiste glaswerk op te poetsen. Glorieuze wijn van het Zuidelijk Halfrond!

Hoofd wijnmaker Jorge Cabeza en Chief wijnmaker José Galante



~~127.80~~
99.00

Salentein Numina 4-pack

met:
1x Numina Chardonnay
1x Numina Malbec
1x Numina Cabernet Franc
1x Numina Gran Corte




SALENTEIN
VALLE DE UCO
MENDOZA ARGENTINA

Ramón Bilbao

Spanje



Spaanse wijn bij Hollandse herfst

Herfst tips

Zeg maar JA tegen Rioja! Hier, in het noorden van Spanje, niet ver van de Franse grens, vind je de grootste en belangrijkste wijnproducerende streek van Spanje. De rode wijnen uit Rioja worden beschouwd als de besten ter wereld. En wat gaan ze lekker bij de Hollandse herfst!

Hier rij – of loop je; de beroemde pelgrimsroute naar Santiago de Compostella gaat dwars door de wijnstreek - door een lappendeken van wijngaarden tegen glooiende heuvels. Zeg je Rioja, zeg je ook tempranillo. Het is de druif die Rioja op de kaart heeft gezet en mag gerust Spanjes nationale trots worden genoemd. Maar Rioja heeft nog een aantal fijne troeven in handen.

Inheems wit

90% van de wijnen in Rioja is rood. Veel mensen kunnen de Spaanse tempranillo als blauwe druif, maar tempranillo blanco bestaat ook. De lekkerste Tempranillo's uit Rioja zijn vaak een blend met andere druiven en dat geldt ook voor deze wijn. Naast tempranillo blanco zit er een - en nog onbekendere - inheemse druif in de mix: de maturana blanca. De wijngaarden bevinden zich in het hoogste gedeelte van het meest oostelijke deel van La Rioja, dat gekenmerkt wordt door een continentaal-Atlantisch klimaat. De invloed van de Atlantische Oceaan zorgt voor frisheid. Schenk in, even walsen en de aroma's van rijp wit fruit (zoals peren en appels), citrusvruchten en bloemetjes komen je tegemoet. Ook: een beetje kruidigheid door de rijping in Franse eikenhouten vaten. De rijkheid en frisheid maken het een prima eetwijn. Vooral romige en vette gerechten doen het goed. Zet je tanden in een paar plakjes Jamón Ibérico de Bellota, een stuk(je) Manchego, maak vis of gevogelte in een romige saus of grill een visje met groenten. Erbij: tortilla de patatas.

WIJNTIP: Límite Norte de Ramón Bilbao Blanco Reserva

Gul Garnacha

Heb je het over een typische herfstwijn, is deze het wel. Dit keer niet een tempranillo-wijn – de druif waar Rioja zo bekend om is – maar een wijn gemaakt van louter garnacha-druiven. En wel uit de onbekende Sierra de Yerga. Dankzij de hoge ligging tussen de 500 en 600 meter koelt het er 's nachts af en rijpen de druiven minder snel. Zo kunnen de zuren, die zo belangrijk en typerend voor Rioja-wijnen zijn, goed vastgehouden worden en de druiven in alle rust een complexiteit aan smaken opbouwen. Het resultaat: heerlijke geuren van rijp rood fruit (zoals kers en frambozen), gecombineerd met subtiele tonen van kruiden en specerijen. Rode Spanjaarden gaan perfect samen met uiteenlopende vleesgerechten en dat geldt ook voor deze wijn. Gegrilde ribeye met chimichurri, Entrecote nîçoise (met ansjovis), runderribstuk, hutsput met rookworst of een speklap - of: voor de die harders: embuchados. De in Rioja geliefde opgerolde schapendarmen.

WIJNTIP: Límite Sur de Ramón Bilbao Garnacha



Het uiterste noorden en het uiterste zuiden, dat lezen we op de etiketten van deze bijzondere wijnen van Ramón Bilbao. Maar alles heeft een context: het gaat om de randen van de Riojastreek, wijngaarden op een flinke hoogte en dus nogal wat Atlantische invloed. Dat geeft verfijning in de wijn. De witte Limite Blanco is van meer zeldzame druivenrassen gemaakt, Maturana Blanca en Tempranillo Blanco, en heeft door bereiding in amfora en eikenhout een brede, rijke smaak; een heuse herfstwijn. De rode Limite Sur heeft pure Garnacha als basis en geurt naar rood fruit, roze peperbessen en mediterrane kruiden. Een gebalanceerde, langdurende smaak maakt hem helemaal af.



De Límite wijnen hebben een 9-!



De wijnen

Límite Norte de Ramón Bilbao Blanco Reserva



Streek: Rioja
Druiven: Maturana Blanca, Tempranillo Blanco

zuiver • fris • citrus • steenfruit • witte bloesem

kipgerechten • truffel parelhoen • romige kazen (gorgonzola) • vette vis



Límite Sur de Ramón Bilbao Garnacha



Streek: Rioja
Druif: Garnacha

intens • complex • rode bessen • bloesem • peper • kruidige tonen

rood vlees • rijstgerechten met vlees • gevogelte • belegen kazen



Ramón Bilbao Límite Norte versus Límite Sur
De klimatologische omstandigheden spelen een grote rol in de smaakprofielen van beide wijnen. Norte komt uit het hoogste en meest oostelijke deel van La Rioja, met een koeler continentaal-Atlantisch klimaat. Sur komt uit de zuidelijke delen van La Rioja met een warmer mediterraan-continentaal klimaat.

FAVOR FLAV

FavorFlav.com

FavorFlav is hét online foodmagazine voor iedereen die van lekker eten en drinken houdt. Je vindt er de lekkerste recepten, van vlees tot vegan, interviews met chefs, wijntips, restaurant-reviews en de leukste adresjes voor een snelle snack of chique sterrenbordje in binnen- en buitenland.



Laurent Miquel

Frankrijk

Wat is het toch dat sommige wijnen 'behaaglijk' smaken? Dat je er tevreden van gaat knorren, dat de wereld er zonniger door gaat uitzien? Wij hebben dat met de Solas-serie van Laurent Miquel. Vier zeer verschillende wijnen, twee wit, twee rood, maar stuk voor stuk voelen ze vertrouwd, smaken ze vertrouwd, brengen ze licht in de duisternis. De maker voorzag dat, want hij vernoemde ze naar 'licht' in het lers (Miquels vrouw komt uit Ierland) en 'geluk' en 'plezier' in het oud-Frans.



~~10.95~~
8.49

~~9.95~~
8.49

~~10.95~~
8.49

~~9.95~~
8.49



Viognier is een oprechte Zuid-Franse druif en geeft lieflijke wijn met een verrukkelijke abrikozengeur en een ronde smaak. Solas Chardonnay geurt naar appel, peer en vanille; een wondertje van sappigheid. De rode zijn als twee-eiige tweelingen, duidelijk afkomstig van dezelfde maker en toch zo verschillend. Ruikt de Solas Pinot Noir naar kers en framboos en smaakt hij elegant, zo geurt de Syrah/Grenache naar kruiden en donker fruit en heeft hij een smaak om in te happen. Kundig gemaakt, staan als een huis. Een thuis, beter gezegd.



Alle Solas wijnen hebben een 8.5!

De wijnen

Solas Reserve Chardonnay



Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Chardonnay

rijk • fruitig • peer • rijpe appel • lichte houttonen • mineralen
kabeljauw • koolvis • kip

Solas Reserve Viognier



Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Viognier

fris • citroen • zachte abrikoos • noten • kamperfoelie
gegrilde visgerechten • garnalen • oriëntaalse gerechten

Solas Reserve Pinot Noir



Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Pinot Noir

zacht • bessen • kersen • framboos • bosbes • rozemarijn
charcuterie • bouillabaisse • paté

Solas Reserve Syrah-Grenache



Streek: Zuid-Frankrijk
Druiven: Syrah, Grenache

rijp • kersen • bessen • mokka • rozemarijn • tijm
vlees van de grill • tapas • oude kaas

Hubert Brochard

Frankrijk

Ons
nieuwe
wijnhuis!



Het befaamde wijnhuis Hubert Brochard ligt in het plaatsje Chavignol, één van de oudste plaatsjes in de hele regio. Het ligt maar een paar minuten rijden van het stadje Sancerre. Het plaatje is niet alleen beroemd om zijn grote Sancerre wijnen, maar ook om de karakteristieke geitenkaas "Crottin de Chavignol".

In 1900 namen Aimée en Hubert Brochard de boerenbedrijven van hun ouders over. Wijnbouw was een onderdeel van de bedrijven die door het huwelijk van de 2, bij elkaar kwamen. Op de heuvels van Chavignol lieten zij de geiten grazen. Langzaam gingen de nazaten van Aimée en Hubert zich steeds meer richten op de wijnbouw en kocht men wijngaarden aan. Ook werd het bedrijf steeds verder gemoderniseerd. In 2022 werd het prachtige bedrijf overgenomen door Langlois, onderdeel van de Bollinger groep sinds 1973. Langlois had al 2 fraaie domaines in het de streek, zijnde Château de Fontaine-Audon en Château de Thauvenay en door deze overname ontstond een van de belangrijkste en grootste producenten in de regio. Haar wijngaarden vinden we op een verscheidenheid van terroir, variërend van kalk dat rijk is aan mineralen en een goede drainage heeft en dat fijne en fruitige wijnen geeft, en de zogenaamde witte klei-kalkterroir (de witte aarde) dat rijke, vette en complexe wijnen geeft (70% van de appellation), tot het bijzondere Flint - "vuursteen- silex" terroir dat slechts 15% van de appellation beslaat en zeer fijne, zuivere elegante mineralige wijnen geeft.

De wijnen

Pouilly Fumé

Streek: Loire
Druif: Sauvignon Blanc

fris • citrusfruit • perzik •
witte bloemen • mineralen

zeevruchten • Japanse en
Koreaanse gerechten

~~24.99~~
19.99



Château de Fontaine Audon - Sancerre Blanc

Streek: Loire
Druif: Sauvignon Blanc

elegant • wit fruit • citroen •
bloemen

gegrilde zalm • schaal- en schelp-
dieren • ceviche • borrelplank

~~29.99~~
24.99



Drie vragen aan...

Rodrigo Zamorano

Vragen



Rodrigo Zamorano,
Loire - Director &
wijnmaker Hubert
Brochard



subtiliteiten van de appellatie onthullen en nieuwe sensaties creëren terwijl ze expressieve wijnen maken met complexe persoonlijkheden en fijngeslepen karakters. De diversiteit van het assortiment van het Domaine zal zowel kenners van unieke, nauwkeurig vormgegeven Sancerre-wijnen als nieuwkomers die op zoek zijn naar Sancerre-wijnen waar u bij elke gelegenheid gemakkelijk van kunt genieten, bekoren. Wat de wijn ook is, wat de wens ook is en op welk moment dan ook, de gemene deler blijft dezelfde: uitmuntendheid, kwaliteit... en plezier!

2.

Wat is je ambitie voor de toekomst?

Mijn ambitie is om een referentie te worden in Sancerre. Ik wil er heel graag in slagen wijnen te maken met een perfecte uitdrukking van de verschillende terroirs van Sancerre. Ik geloof dat er in Sancerre veel meer dan 3 verschillende terroirs zijn en ik wil graag de verschillende nuances van deze terroirs benadrukken. Ik heb bijvoorbeeld pakketten geïdentificeerd met 4 verschillende vuursteenkleuren: witte vuursteen, zwarte vuursteen, roze vuursteen en oranje vuursteen. Misschien komen er binnenkort enkele nieuwe terroirwijnen in de portefeuille...

1.

Wat kun je ons vertellen over de geschiedenis van Hubert Brochard, jullie bestaan al sinds 1900?

Sinds de oprichting in 1900 door Aimée en Hubert Brochard hebben opeenvolgende generaties op het Domaine Hubert Brochard zich toegewijd aan het

'Ik wil er heel graag in slagen wijnen te maken met een perfecte uitdrukking van de verschillende terroirs'

maken van wijnen die de diversiteit van Sancerre weerspiegelen. Het landgoed is trots op zijn landbouw- en wijnbouwerfgoed en is toegewijd aan een resoluut mensgerichte, moderne aanpak die nooit zijn wortels en terroirs vergeet. Domaine Hubert Brochard sloot zich in juli 2022 aan bij Maison Langlois, onderdeel van de Bollinger Group. De wijngaard van Brochard beslaat nu 89 hectare aan wijngaarden, verspreid over 7 beroemde dorpen in de appellatie: Chavignol, Sancerre, Saint-Satur, Amigny, Ménétréol, Saint-Gemme-en-Sancerrois en Thauvenay). Gedreven door de wens om de rijkdom van Sancerre te (her)ontdekken, hebben de teams van Hubert Brochard een verrassende ontdekkingsreis bedacht die de intrinsieke kwaliteiten van elk terroir in de kijker zet. Hun dagelijkse doel: de

3.

Met welke uitdagingen wordt je geconfronteerd als het gaat om klimaatverandering en hoe werk je samen met de natuur?

Het klimaat in Sancerre is van jaar tot jaar zeer variabel. Elke vintage wordt anders beïnvloed. Sancerre wordt zelden getroffen door vorst of hagelbuien (in tegenstelling tot Bourgogne!). De zomers worden echter steeds warmer. We moeten onze technische routes voortdurend aanpassen en we moeten zeer reactief zijn wanneer de belangrijkste beslissing komt: de oogstdatum. Als we te vroeg oogsten, hebben we veel variëteiten en groene aroma's. Als we te laat oogsten, hebben we veel alcohol en zeer zware wijnen, die niet overeenkomen met de kenmerken van Sancerre-wijnen. Ons werk in de wijngaard is elk jaar het integreren van de wijnstokken in hun natuurlijke omgeving. We gebruiken geen chemicaliën meer voor het wieden. We werken met natuurlijke vegetatie, die perfect is om de rijkdom van de bodem in evenwicht te brengen.



Wijn-spijs tips

Van wijnmaker Rodrigo

Pouilly Fumé
de klassieke zeevruchtenschotel
Château de Fontaine Audon - Sancerre Blanc
een borrelplank met gezouten charcuterie zoals Serranoham
Château de Thauvenay Sancerre Blanc
witvis met champignoncrème en dille/venkelsaus
Les Trois Côteaux Sancerre Blanc
wildgerechten zoals konijn met kruiden en Crottin de
Chavignol, een typische kaas uit de Loire.

De wijnen

Château de Thauvenay Sancerre Blanc

Streek: Loire
Druif: Sauvignon Blanc

elegant • fris • citrusfruit • exotisch fruit • witte bloemen

aperitief • tomatenquiche • witvis desserts met abrikozencrumble

~~29.99~~
24.99



Les Trois Coteaux Sancerre Blanc

Streek: Loire
Druif: Sauvignon Blanc

complex • krachtig • wit fruit • rijp fruit • kalksteen

visgerechten zoals zalm en tong • wildgerechten

~~29.99~~
24.99



Graham's Portugal

Taan is een kleur die herinnert aan het bruin van de boom- en plantenextracten die werden gebruikt om zeilen en netten te beschermen tegen de invloed van het zoute zeewater. En het is in het Engels de term geworden om op vat gerijpte port aan te duiden, 'tawny'. Hoe langer geouderd, hoe dieper de tint. Dergelijke port heeft een heel ander karakter dan Vintage Port, die op de fles rijpt, in afwezigheid van lucht en zuurstof. Tawny reageert juist met die zuurstof, oxideert en ontwikkelt een geheel eigen karakter en bouquet.

De 20 Year Old Tawny van Graham's bijvoorbeeld is amber van kleur met een diep gouden gloed en geeft bij het inschenken intense geuren weer van amandel, gedroogde vijgen, gekonfijte sinaasappel en toffee. De 30 Year Old Tawny zet daar weer een tandje bij, blijkt nog wat zachter en rijker, met een verleidelijkheid waarin de geurindrukken nauwelijks nog te benoemen zijn. Maar dan de vraag, waar drink je zo'n wijn bij? Als je er al iets bij serveert dan, want in feite heeft een rijpe tawny aan zichzelf genoeg. Maar goed, combineren gaat het best met appeltaart en ander gebak, met rijpe kaas, blauwe kaas en zelfs met ijs en crème brûlée.

20 Years en 30 Years geeft de gemiddelde tijd van de rijping van de Port op hout aan. De Port blijft na opening nog weken goed, mits in het donker weggezet. Deze nobele wijn is vriendelijke. Om samen te drinken en om cadeau te geven uiteraard. Geen wonder dat hij beschikbaar is in prachtige geschenktubes.

De wijnen

Graham's 20 Year Old Tawny Port

Streek: Douro
Druiven: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

zacht • subtiel • amandelen • honing • karamel • vijgen

noten • gedroogde vruchten • fruitcake • vanille ijs • crème brûlée

~~51.95~~
44.99



Graham's 30 Year Old Tawny Port

Streek: Douro
Druiven: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

zijdezacht • noten • honing • karamel • amandelen • rozijnen

appeltaart • romige volle rijpe kazen • noten • vijgentaart met kaneels • om zo te genieten

~~119.95~~
98.99



Santa Rita

Chili



Het Spaanse koningshuis hield de teugels strak in het immense koloniale rijk dat ze vanaf 1492 in Amerika opbouwden. Alle belangrijke posten werden er bekleed door liefst adellijke lieden die in Spanje geboren waren. Mondjesmaat kwam er privileges voor de gebiedsdelen overzee. Zo mocht Chili halverwege de 18e eeuw zijn eigen munten slaan, onder toezicht van de edelman Francisco García Huidobro. Hij was een voorvader van de oprichter van wijnhuis Santa Rita, Fernando Concha. Sinds 1983 wordt die koninklijke gunst herdacht met een serie eersteklas wijnen, Medalla Real, waarvan het etiket trots het gouden wapenschild van het Spaanse koningshuis toont.



De wijnen

Medalla Real Gran Reserva Sauvignon Blanc



Streek: Casablanca Valley
Druif: Sauvignon Blanc

puur • elegant • grapefruit • citrus • limoen • minerale afdronk

visgerechten • schaal- en schelpdieren • salades

Medalla Real Gran Reserva Merlot



Streek: Maipo Valley
Druif: Merlot

bosbessen • zwarte bessen • aardbeien • kruiden

stoofgerechten • steak van de grill • wildgerechten • zachte kazen

Medalla Real Gran Reserva Chardonnay



Streek: Limari Valley
Druif: Chardonnay

intens • complex • nectarine • citrus • minerale tonen

romige visgerechten • salade met avocado, tonijn en artisjok

Medalla Real Gran Reserva Cabernet Sauvignon



Streek: Maipo Valley
Druif: Cabernet Sauvignon

zwarte bessen • bosbessen • kersen • kruiden

ossenhaas • wildgerechten • risotto



Terwijl in de Chileense wijngaarden het voorjaar de wijnstokken doet groenen, nippen wij van de Medalla Real Sauvignon Blanc, fris maar rijk, geurend naar citrus en passievrucht. De Chardonnay is compleet anders, rond, edel en door opvoeding in nieuw eikenhout weelderig met tropisch fruit en vanille in het aroma.

Op naar het rood! De Medalla Real Gran Reserva Merlot glanst donkerrood in het glas en verradt zijn rijping in barriques door zijn mokka en ceder rond het intense fruit, waarna de fluwelen tannines van de smaak voor een sensatie van weelde zorgen. De Cabernet Sauvignon laat zich typeren door bosfruit als cassis en bosbes, met een

randje tabak en kruidigheid. Ook hier zorgt opvoeding in eikenhout voor een grote verfijning. Wat ons betreft alle vier een medaille waard!

~~16.95~~
12.99
per fles



Château Thivin

Frankrijk

Het was een aardig product, de Beaujolais Primeur. Hij bestaat nog altijd hoor, ook al gaat het grootste deel ervan tegenwoordig naar Japan. De Nederlanders hebben het wel gezien. Maar we zijn er door gaan denken dat Beaujolais altijd een vrolijke niemandwijn is. Niets is minder waar. Echte Beaujolais steekt soms Bourgogne naar de kroon, zeker als hij de gelegenheid krijgt om te rijpen – ook dat is iets waaraan we niet onmiddellijk denken bij Beaujolais. Na enkele jaren jaren noemt men de wijnen dan vaak 'pinotés': ze zijn gaan lijken op die van de Pinot Noir druif, Bourgogne dus. Bij de top van de Beaujolais hoort Château Thivin. Het is het oudste domein op de heuvel van Brouilly en is al zes generaties bezit van de familie Geoffroy.



Twee van hun wijnen in de schijnwerper: de Côte de Brouilly Les Sept Vignes en de witte Clos de Rochebonne. Want ja, er bestaat witte Beaujolais, gemaakt van de Chardonnaydruif! Deze Clos de Rochebonne heeft alle gulheid en raffinement van de variëteit, een beetje exotisch, frisheid en concentratie. Heerlijk bij herfstige voorgerechten. Het fruit van zeven aparte wijngaarden staat aan de basis van de Côte de Brouilly Les Sept Vignes. Opmerkelijk genoeg zit er een drupje Chardonnay in de uiteindelijke wijn, voor extra finesse. Rijpt in grote oude foeders en toont nu (maar zeker ook na enkele jaren opleggen) wat Beaujolais in huis heeft: oprecht terroir, diepte, een expressie van de oude gronden. Grote klasse.



De Thivin wijnen hebben een 9-!

Château Thivin Côte de Brouilly Les 7 Vignes

Streek: Beaujolais
Druiven: Gamay Noir, Chardonnay

sappig • bosvruchten • aardbei • licht pepertje
vleesgerechten • lichte wildgerechten

~~23.95~~
20.99



De wijn

Château Thivin Clos de Rochebonne

Streek: Beaujolais
Druif: Chardonnay

verfijnd • rijk • rijp tropisch fruit
visgerechten • rijke salades met schelpdieren • kippgerechten • zachte witschimmelkazen

~~23.95~~
21.99

Maison Piron

Frankrijk

Is het nou alleen ons gevoel of is Beaujolais aan het terugkomen? Een feestelijke retour op de eettafels en in de harten van de Nederlanders? Dat juichen we dan van harte toe. Beaujolais is toch een icoon van het leven in het gulle Franse land en van de oprechte keuken. Paté met augurkjes, zacht gestoofde kalfsblanquette, kruidige kazen, Beaujolais past erbij als een deksel op een pot. En dan bedoelen we zoals eerder genoemd niet de Beaujolais Primeur, de vluchtige novemberdrank waarop we zo dol waren in de jaren 80. Nee, het gaat om echte wijn, zoals de Beaujolais-Villages van het vooraanstaande huis Domaine Piron. Natuurlijk gemaakt met die kenmerkende 'méthode beaujolaise', waarbij de blauwe Gamaydruiven aanvankelijk ongekneusd fermenteren om zo extra fruitige geuren te ontwikkelen. Pas daarna wordt de gisting op de gewone wijze voltooid.

Resultaat: intens naar donker fruit geurende wijn, met donkere kersen, frambozen en zelfs viooltjes. En de smaak, die herken je blind tussen alle andere rode wijnen, door die geheel eigen soepelheid, dat sap, die vreugde die alleen Beaujolais in zich heeft. Dominique Piron toont wat Beaujolais vermog: serieuze vriendelijkheid in wijn gevat!



De wijn

Maison Piron Beaujolais Villages

Streek: Beaujolais
Druif: Gamay Noir

licht • elegant • cassis • aardbei
aperitief • licht gekruide gerechten • vis • gevogelte • charcuterie

~~14.95~~
12.99



Masca del Tacco

Italië

Midden op de hak van de Italiaanse laars liggen ze, de wijngaarden van Masca del Tacco, 'magie van de hak'. En wat is die toverij? Hun wijnen. Daarin zit de complete zomer van Puglia opgesloten, de zinderende hitte, de verkoelende wind die van zee over het eigenlijk nogal platte land waait, het traag uit de diepe ondergrond getrokken vocht dat de wijnstok vertaalt in sap. Dat alles proef je in de verrukkelijk geurige witte Fiano L'Uetta, floraal maar ook met tonen van hooi en hazelnoot boven een volle smaak. Onze herfststip? Gerookte zalm erbij. Net zo kenmerkend Pugliese is de blauwe druif Susumaniello. Die is in bijna alle streken van Puglia toegestaan, maar groeit desondanks maar in zo'n 70 hectare wijngaard. Meestal verdwijnt hij in mengwijnen, Masca del Tacco brengt hem echter puur op de fles. Allereerst als rosé, in een wonder van aroma, bosfruit, bessen, aardbeien, bloemetjes en zelfs groene thee, gevolgd door een geconcentreerde, sappige smaak met een lange afdrank. De rode versie, kortweg Susumaniello, paart in de neus rijp rood fruit aan vleugjes tabak en kruiden. Een heerlijke herfstwijn, krachtig en vol, perfect bij oprecht najaarseten als stoofgerechten en wild, maar ook chili con carne. De Primitivo di Manduria ten slotte is de rijke, weelderige wijn waar Puglia om bekend staat en waar zo veel Nederlanders dol op zijn. Rijping in Frans eiken maakt hem helemaal af. Pure magie!



14.95
per fles

Nu 2e fles HALVE prijs!
U betaalt € 11,29 per fles



De wijnen

L'Uetta Fiano

Streek: Puglia
Druif: Fiano

intens • aromatisch • wit fruit • peer • hazelnoot • honing

aperitief • anitpasta • kip • vis • schaal- en schelpdieren • pasta



Masca del Tacco Susumaniello Rosato

Streek: Puglia
Druif: Susumaniello

fris • sappig • kersen • aardbeienjam • watermeloen

pasta met tomaten- of zeevruchtensaus • tonijntartaar • risotto • zalm



14.95
per fles

Nu 2e fles HALVE prijs!
U betaalt € 11,29 per fles



Lu Rappaio Primitivo di Manduria

Streek: Puglia
Druif: Primitivo

zacht • complex • jam • kaneel • rood fruit • kruiden • vanille

pittige kazen • pasta met rode sauzen • ragout • rood vlees



Masca del Tacco Susumaniello

Streek: Puglia
Druif: Susumaniello

elegant • krachtig • bosbessen • rijp rood fruit • kreupelhout • rode bloemen • tabak • kruiden

voorgerechten met vlees • pasta funghi porcini • barbecue • medium rijpe kazen





SALENTEIN
VALLE DE UCO
MENDOZA ARGENTINA



 **wijnkring**
op kwaliteit geselecteerd