

Nummer 7 | 2024

wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

Mousserend
In de ban van bubbels

Salentein
De hoogste kwaliteit

Yalumba
Geniet van Down Under

Dessertwijnen
Heerlijk zacht en zoet

Inclusief:
Feestelijke tips en recepten

**Alles
voor een
overheerlijke
kerst!**

Inhoud

- 04 Mousserende wijnen**
In de ban van bubbels
- 06 Yalumba**
Geurige wijnen van Down Under
- 08 Al Mercado**
Catalonië op z'n best in wit en rood
- 09 Laurent Miquel**
De beste plekjes geven de beste wijnen
- 10 Farina's Amarones**
Koesterend heerlijk; wijn als een warme mantel
- 11 Tenuta di Arceno**
Gloedvol rood uit Toscanes hart
- 12 Column Onno**
Wijn is verrijking
- 13 Château Rahoul**
Wat is kerst zonder klassieke Bordeaux?
- 14 Freemark Abbey**
The Judgement of Paris
- 16 Salenteins toppers**
Hoogste kwaliteit uit hooggelegen wijngaarden
- 18 Poggio Le Volpi**
Italiaanse kerstwijnen bij uitstek
- 19 San Polo**
Kerstwijn uit Montalcino
- 20 Prats & Symington**
Klassewijn van de Douro
- 22 Santa Rita**
Wijnplezier en topwijnen uit het hart van Chili
- 26 Ogier**
Rhône van bescheiden tot groots
- 28 Ramón Bilbao**
Rioja gerijpt van grote klasse
- 29 Pyros**
Elegantie van een uniek terroir
- 30 Wijn, spijs en Thijs**
Restaurant 't Misverstant uit Vught
- 32 Dessertwijnen**
Nooit out of style



December!

En dan is het opeens alweer december! Tijd om na te denken, om elkaar weer op te zoeken, om aan te schuiven voor heerlijke maaltijden. Dat alles is bijna ondenkbaar zonder een glas wijn en dan liefst één van niveau.

Heerlijke wijn deel je, het inschenken is als het geven van een cadeau. En met kerst zetten we natuurlijk onze beste, onze favoriete wijn op tafel. Wat dat is? Dat is voor iedereen anders. De een zweert bij klassiek, bij Bordeaux en Bourgogne. Anderen hebben een ruimere blik, grijpen naar Amarone of Brunello di Montalcino. Maar topwijn komt ook van over de zee, dat bewijst Salentein. Hoe dan ook, wijn brengt ons tot elkaar en geeft een beetje licht in de donkere dagen. Fijne feestdagen gewenst!

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

Team Wijnkring



Aanbiedingen gelden van 2 december 2024 t/m 5 januari 2025, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • www.wijnkring.nl



= biologisch



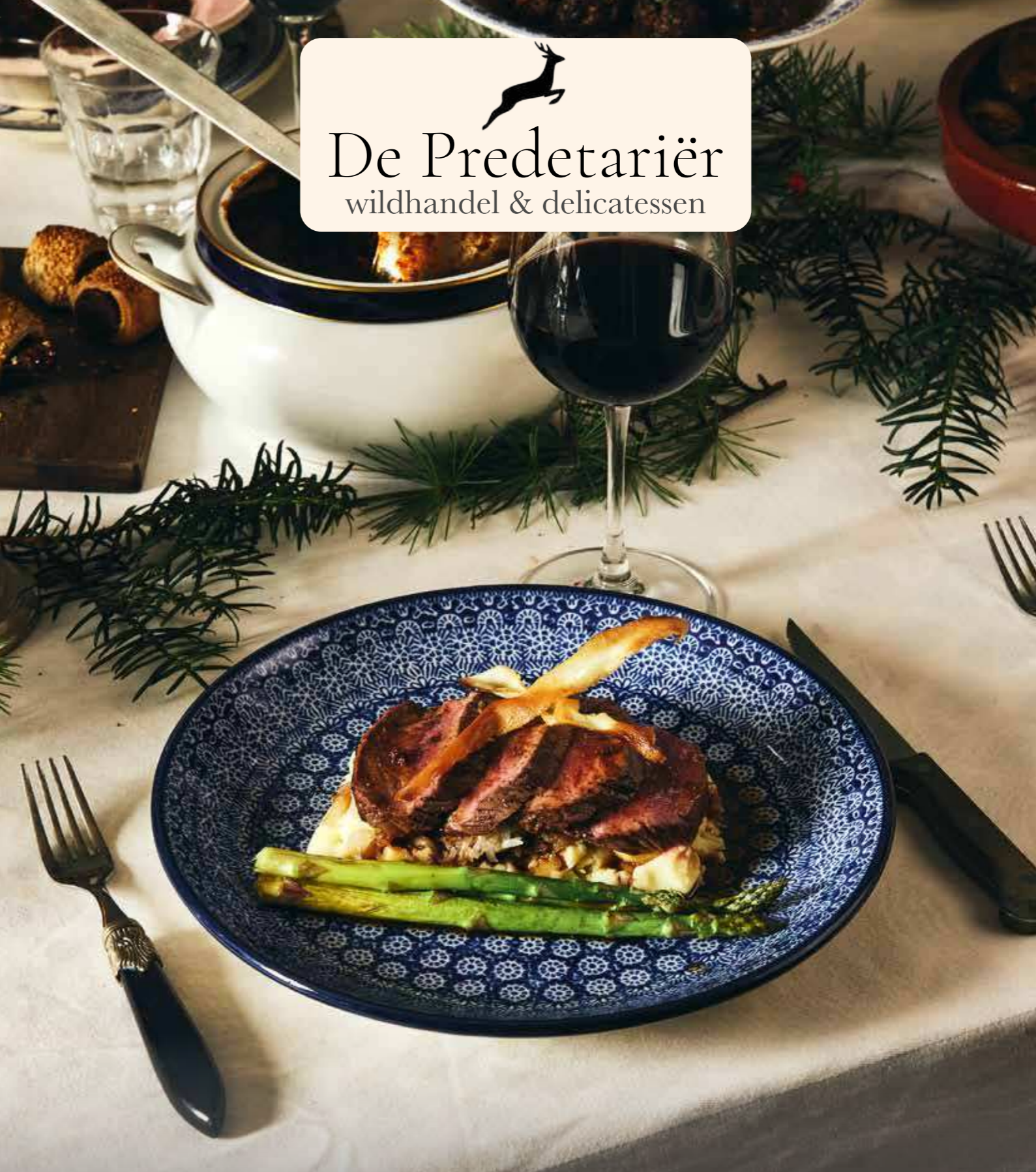
= biodynamisch



= vegan



De Predetariër
wildhandel & delicatessen



Wilt u ook het beste wildvlees deze kerst?
Ontvang €7,50 korting op uw bestelling met de kortingscode: *Wijnkring*

Kijk snel op de www.depredetariër.com en laat uw wild thuis bezorgen!



Bruisende wijnen!

In de ban van bubbels

Nederland is in de ban van bubbels, om het maar even oneerbiedig te zeggen. We zijn inmiddels het hele jaar door dol op bruisende wijn. Toch is de feestmaand de periode waar we allemaal de kurken laten sissen (knallen hoort niet hè). Feesten moeten bruisen en waar het bruist is het feest!

Prosecco bestaat in allerlei kwaliteiten; de Farina Spumante Extra Dry hoort bij de top. Meer mousse, meer fijne belletjes dan een 'gewone' frizzante, tonen van perzik, appel en bloemetjes, kortom een verrukkelijk aperitief en begeleider van frisse voorgerechten. Salentein Sparkling Brut Cuvée Exceptionnelle is een verhelderende, frisse mousseux van Champagnedruiven Pinot Noir en Chardonnay. Soepele smaak en aroma's van appel en citrusfruit; een heerlijk aperitief om elk moment feestelijk te bekronen!



Ayala Brut Majeur

Streek: Champagne
Druiven: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier

expressief • delicaat • wit fruit •
citrus • bloemen

✂
feestelijk aperitief • witvis • schelp-
dieren • desserts met vers fruit •
tarte tartin • kaasplankje



~~47.95~~
39.99

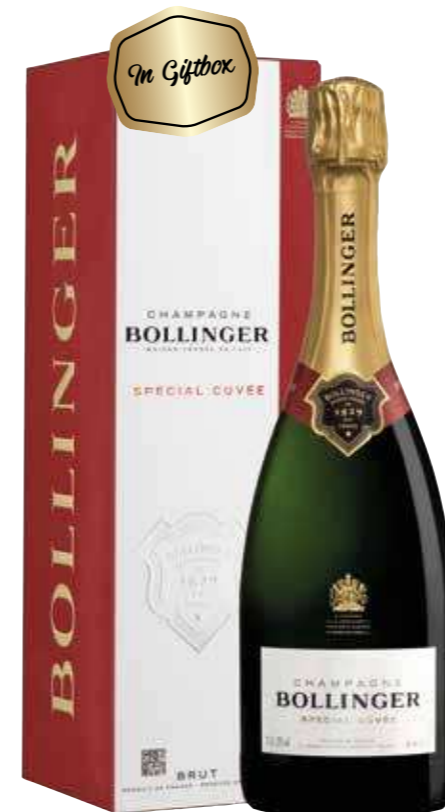


Bollinger Special Cuvée Brut

Streek: Champagne
Druiven: Pinot Noir,
Chardonnay, Pinot Meunier

complex • rijk • gerijpt • toast •
peer • karamel • walnoten • rijp
fruit • champignons

✂
aperitief • sushi • sashimi • kreeft •
diverse vissoorten • gezouten ham



~~62.95~~
56.99



Ga je voor Champagne, dan kies je voor de klasse van Ayala. De Brut Majeur is een mooie droge Brut van met name Chardonnay, afkomstig uit vooral Grand en Premier Cru-wijngaarden. De wijn heeft bijzonder lang gerijpt in de fles, 'sur lattes'. Expressief, meerlaags en verfijnd van karakter, ideaal bij oesters en coquilles, maar ook zo, als nobel aperitief.

En dan de Bollinger Special Cuvée, een icoon binnen de Champagne, een gouden referentie. Een fors aandeel Pinot Noir, alles vergist in hout, geduldig lang gerijpt in het donker. Reken op een prachtig gouden tint, fantastische mousse en een scala aan aroma's, van paddenstoel tot toast en peer.

De wijnen

Farina Prosecco Spumante Extra Dry

Streek: Veneto
Druif: Glera

steenfruit • appel • wilde bloesem

✂
aperitief • sushi • carpaccio •
salades met vis en kip

~~14.95~~
11.99



Salentein Sparkling Brut Cuvée Exceptionnelle

Streek: Mendoza
Druiven: Chardonnay, Pinot
Noir

appel • citrus • toast

✂
aperitief • sushi • kreeft • oesters

~~15.95~~
13.49





Yalumba

Australië



~~10.95~~
9.49
per fles

De donkere dagen van het jaar zijn met hun feesten en behaaglijkheid een tijd dat we misschien wat vaker dan anders een goed glas wijn drinken. Dat kan wel eens in de papieren lopen. Dan is het fijn te weten dat er uitstekende wijnen zijn die niet meteen een arm en een rib kosten. De Y-series van het Australische Yalumba bijvoorbeeld. Die zijn nog eens vegan ook, wat betekent dat er bij de vervaardiging geen dierlijke producten zijn gebruikt; zo filtert men met fijne klei in plaats van eiwitten.



Wijnmaker Sam Wigan

Riesling doet het uitstekend in Australië, zo bewijst Yalumba met deze intens geurige, bloemige versie. Ook de Zuid-Franse Viognier staat in Australië zijn mannetje; reken op geuren van kamperfoelie en abrikoos en een zachte smaak. Chardonnay presenteert een rijke smaak en aroma's van grapefruit en ananas, de Shiraz-Viognier heeft mooi rood fruit en vanille tegen een spicy achtergrond. De Merlot is levendig met zijn indrukken van pruim en specerijen, van wat eucalyptus zelfs. Behaaglijk fijne wijn voor het winterseizoen.




The Y Series Shiraz-Viognier



Streek: South Australia
Druiven: Shiraz, Viognier

elegant • rood fruit • specerijen • hint van eikenhout

 rood vlees • spaghetti met pecorino en zwarte peper • dumplings met groenten

The Y Series Merlot



Streek: South Australia
Druif: Merlot

rijk • sappig • rijp rood fruit • verse pruimen • kruiden • mint


 gerechten met kikkererwten, knoflook, rode ui en spinazie • kruidige gerechten

De wijnen

The Y Series Riesling




Streek: South Australia
Druif: Riesling

sappig • vol • tropisch fruit • honing • appel • oranjebloesem
 gerookte zalm • waldorf salade • sushi • garnalen met limoen aioli

The Y Series Chardonnay




Streek: South Australia
Druif: Chardonnay

vol • fris • licht vetzig • grapefruit • ananas • mineralen
 gebakken halloumi met limoen en peterselie • gestoofde vis • salades

The Y Series Viognier



Streek: South Australia
Druif: Viognier

rijk • aromatisch • grapefruit • jasmijn • kamperfoelie • citroengras
 licht gekruide Aziatische gerechten • rijke salades met vis of kip

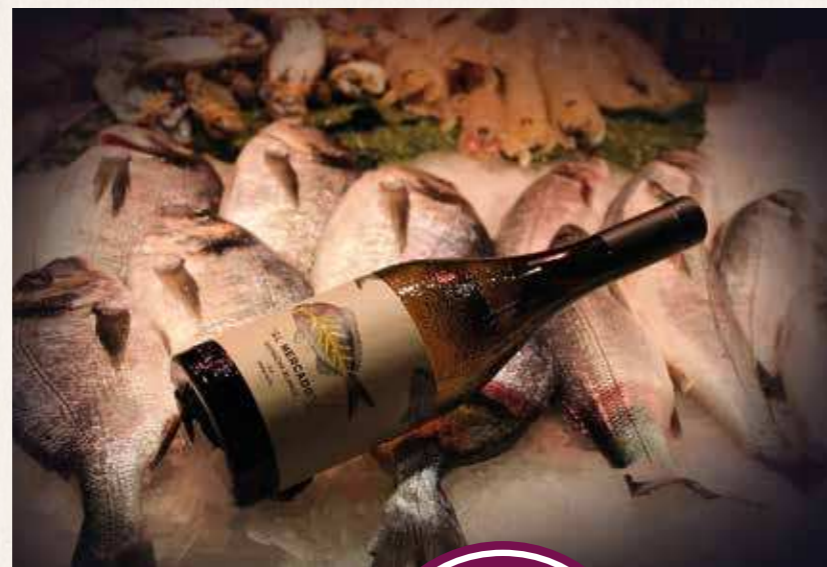


Al Mercado

Spanje

Loop je een rondje mee over de Catalaanse markt? Nou ja, virtueel dan? Dan stoppen we bij de stal van Al Mercado om hun biologische wijn te proeven. De Al Mercado Garnacha Blanco bijvoorbeeld, een witte Grenache met een volle smaak en een aroma van anijs, wit fruit en dito bloemen. Fijne wijn bij vegetarische schotels en allerlei visgerechten!

De Garnacha Tinta is de rode pendant met een kruidige, warmbloedige smaak van pruimen en vijgen en een aroma waarin rood fruit de boventoon voert. Niet voor niets staat er een wild zwijn op het etiket afgebeeld: dit is wijn voor bij vleesgerechten van stoer tot nobel. Catalonië op zijn best!



~~9.95~~
8.49
per fles



De wijnen

Al Mercado Garnacha Blanca

Streek: Catalunya
Druif: Garnacha Blanca

vol • zacht • droog • bloemen • wit fruit • anijs • venkel • lichte toast • vleugje kruiden

visgerechten • lichte maaltijden • dorade • Noordzee tong • verse zeevruchten



Al Mercado Syrah - Garnacha Tinta

Streek: Catalunya
Druiven: Garnacha, Syrah

fluweelzacht • zwarte bessen • peper • pruimen • vleugje rozemarijn • vijgen • frambozen

pittige vleesgerechten • wildgerechten • geroosterd vlees • worst • Spaanse kazen



Laurent Miquel

Frankrijk

Een gehucht, een plekje, met of zonder huizen, wordt in Frankrijk een lieu-dit genoemd. Het is de trotse aanduiding geworden van een drietal wijnen van Laurent Miquel van bijzondere plekken in zijn wijngaarden. Elders hadden die misschien grand cru geheten, maar die aanduiding bestaat niet in de Languedoc. Nee hoor, dit is niks meer of minder dan een persoonlijke liefdesverklaring aan een paar hoekjes waar de druivenstokken opmerkelijk goede wijn geven, stukken wijngaard met extra veel expressie en eigenheid. Een bijzonder terroir, net wat je zegt.

Vlakbij Cessenon-sur-Orb ligt de Lieu-dit La Vérité. En die waarheid wordt toegefluisterd door een prachtige Viognier in tonen van kamperfoelie, honing, abrikoos en perzik. De kenmerkend zachte smaak van de witte wijn maakt het af. Chardonnay doet het opmerkelijk goed in de Lieu-dit La Croix. Er komen niet meer dan 8.000 flessen vanaf, van wijn die de helft van zijn gisting in barriques doormaakt, waarna hij er nog drie maanden in rijpt. Een rijke smaak, perfect in evenwicht, met daarboven aroma's van wit fruit, oranjebloesem en een hint van hazelnoten: Chardonnay op zijn best. Rood komt van de wijngaard Bardou, en dan van slechts één variëteit, de Syrah. Veertien maanden in eikenhout gerijpt, grote concentratie, hecht maar elegant tegelijk, met flink rood fruit en specerij in de geur. Ontdek je plekje: dat heeft Laurent Miquel perfect begrepen.



Laurent Miquel Lieu-dit Vérité Viognier

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Viognier

witte perzik • abrikoos • honingzoete bloemen • eikenhout
tarbot • zeebaars • kreeft • vis-salades • Camembert

~~21.95~~
19.49

De wijnen

Laurent Miquel Lieu-dit La Croix Chardonnay

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Chardonnay

intens • citroen • hazelnoot • toast • mineralen • hout

aperitief • visgerechten • kippgerechten

~~21.95~~
19.49



Laurent Miquel Lieu-dit Bardou

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Syrah

donker fruit • vanille • toast • verfijnde kruiden

gegrild en rood vlees • diverse kaassoorten

~~24.95~~
21.99

Farina

Italië

Het is toch onze ultieme kerstwijn: Amarone. Wijn als een balsem, als een koesterend elixer, ontstaan uit maandenlang op duistere zolders gedroogde blauwe druiven in het Valpolicellagebied, net boven operastad Verona. Amarone savouereer je uit grote glazen bij een hazenpeper of ander wildgerecht, maar eigenlijk verdient hij een eigen moment, na het eten misschien wel. Een brokje oude gouda of parmezaan erbij is alles wat hij nodig heeft.

Toch is de ene Amarone de andere niet. Laten we eens kijken bij specialist Farina. Allereerst is er de Amarone Classico, een schitterende wijn die alles waarmaakt wat je ervan hoopt. Rijpt deels in Franse barriques, deels in Slavonisch eikenhout. Voluptueus, breed, net niet droog, donker robijn met flonkeringen van granaat, in de geur cacao, een vleug likeur, frambozen en donkere kersen. Van daar stappen we naar de Famiglia Farina Amarone Classico. Die grijpt in stijl terug naar de aanpak van vroeger, wat bijvoorbeeld blijkt uit het rijpen in grote Foeders en niet in barrique. Hij is helemaal droog, warm en gestructureerd met een grote finesse. De Amarone della Valpolicella Classico Riserva 'Montefante' behoort tot het mooiste van wat Farina te bieden heeft. Het is een cru van een enkele wijngaard die apart gevinifieerd wordt. Twee jaar Slavonisch plus twee jaar Frans eiken is een weelde die niet elke wijn dragen kan: deze wel. Een koninklijke Amarone, geschraagd, droog maar breed, een fluwelen smaak met een goddelijk bouquet. Kerstwijn.



De wijnen

Farina Amarone Classico della Valpolicella

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

rijk • kersen • aardbeien • bramen • cacao • balsamico

wildgerechten • oude gerijpte kazen • uitgebreide borrel

~~39.95~~
33.99

Famiglia Farina Amarone Classico della Valpolicella

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

fluweelzacht • krachtig • elegant • zwarte kersen • cacao • balsamico

wildgerechten • stoofpotten • gebraden vlees • oude gerijpte kazen

~~54.95~~
47.99

Farina Amarone della Valpolicella Classico Riserva 'Montefante'

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

complex • jam • framboos • kaneel • moerbeien • koriander • peper

rood vlees • wild • rijpe en kruidige kazen • ambachtelijke chocolade

~~89.95~~
79.99



Heb je ooit van 'Super Tuscans' gehoord? Het is een term die de Engelsen gebruiken voor de atypische wijnen van Toscane die vanaf de jaren 70 ontstonden. Wijnmakers vonden de regels rond Chianti te strak en te dom – toen waren bijvoorbeeld witte druiven nog verplicht in de rode wijn – en maakten 'tafelwijnen' van zeer hoog niveau op hun eigen manier. Sindsdien is er veel gebeurd. Chianti is inmiddels ook van grote klasse maar nog altijd bestaan er grootse, afwijkende wijnen. Kijk maar eens bij Tenuta Di Arceno, gelegen in de Monti del Chianti bij San Gismè.

Allereerst is er de verrukkelijke Chianti Classico, op een drup Merlot na helemaal gemaakt van Sangiovese, op en top Toscaans met aroma's van viooltjes en pruimen. De wijn rijpt 10 maanden in eikenhout, wat zorgt voor een vleug mokka en, na enkele jaren rijping, bosgrond en paddenstoelen in de geur. De smaak is kenmerkend fris en persistent. Daar tegenover staat de Valadorna. Dat is een bordeauxblend van Merlot met kleine toevoegingen van Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Petit Verdot – er komt geen druppeltje Sangiovese aan te pas. Een vol jaar barrique wordt gevolgd door een zeer lange flesrijping: de wijn die nu in de schappen ligt, is negen jaar oud. Dat komt tot uiting in een duizelingwekkend aroma van donker fruit, komijn, jasmijn en nog veel meer, en een frisse, gestructureerde smaak waarin vanille, tabak en cedraat naar voren komen. Schitterende kerstwijnen allebei!

De wijnen

Tenuta di Arceno Chianti Classico

Streek: Toscane
Druiven: Sangiovese, Merlot

rijpe bessen • rozen • vanille • cipres • witter peper • zoethout

pasta's met truffelroomsaus • stoofgerechten • lamskoteletten • ribeye

~~24.95~~
20.99



Arcanum Valadorna

Streek: Toscane
Druiven: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

jasmijn • komijn • vanille • framboos • bosbessen • zwarte kersen • cederhout

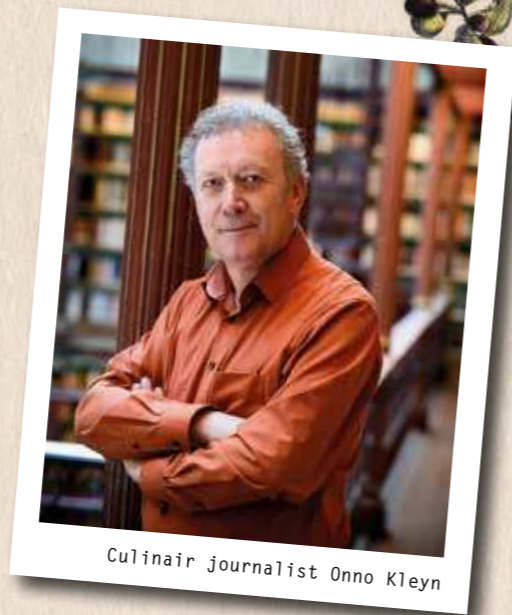
Tournedos Rossini • Pappardelle al ragu di cinghiale (pasta met wild zwijnragout)

~~74.95~~
69.99



Wijn is verrijking

Wat is wijn, wat doet wijn, wat is de betekenis ervan? In de donkere dagen word ik soms wat filosofisch en dan komt die vraag omhoog, zeker als ik na het afruimen van de maaltijd nog wat solitair zit te dromen met een laatste glas in de hand. Wijn verbindt, dat is zeker. Filosoof Edward Slingerland publiceerde kortelings een boek dat *Drunk – how we sipped, danced and stumbled our way to civilisation* heet. Daarin schrijft hij dat de voordelen van alcoholische drank evolutionair ruimschoots opwegen tegen de nadelen. Anders was het al lang verdwenen, want zo werkt de evolutie. Alcohol verbroedert, maakt ons onbevangelen en creatief, doet ons voelen dat we niet alleen staan in de wereld. En van alle drank is wijn de meest magische, door zijn eindeloze schakering.



Culinair journalist Onno Kleyn

Van wijn houden is bijna zoets als die oude Chinese wijsheid dat het de reis, de weg is waar het om gaat, en niet de eindbestemming. Wijn heeft iets ongrijpbaars, ook voor de professionals. Want al leer je een complete bibliotheek met vakliteratuur uit je hoofd, dan weet je nog niet alles. De wijnwereld verandert namelijk waar we bij staan. Nieuwe technieken verschijnen, andere opvattingen van wijnmakers, andere keuzen van consumenten. Er zijn modes, o ja, ook in wijn. Wie herinnert zich nog de gerijpte

‘Dat meemaken, daarvan proeven, door de week met z’n tweetjes of met kerst met meer rond de tafel, is een genoeg en een privilege’

Melnikwijnen uit Bulgarije? En de nogal plotselinge opkomst van Madiran, vooral door Alain Brumont, die de taai tannatdruif wist te temmen? De klassieke wijnen zijn gebleven, de grote Bordeaux en Bourgognes voorop. Maar waarom kijken we de laatste tijd nauwelijks naar het

prachtigs uit de Noordelijke Rhône? Misschien omdat er zoveel meer indrukwekkends is bijgekomen. Toen Mijndert Pon in 1999 wijngaarden plantte op de hoge hellingen van de Andes in Argentinië versleten velen hem voor gek; nu komt er fantastische wijn vandaan.

Alles beweegt, alles stroomt. De Zuid-Afrikaanse rode wijnen raakten hun zo typische aroma van gebrand rubber kwijt. De hoogtij van Robert Parker is voorbij, de kenners willen niet meer van die ploerten van rode wijnen. Elegantie is het nieuwe toverwoord, zelfs in streken waar die lastig te bewerkstelligen valt, zoals Californië en Australië. Over de opwarming van het klimaat is het laatste woord bepaald nog niet gezegd. De klassieke wijngebieden van Europa gaan het lastig krijgen, en de goede resultaten als van België en Nederland kunnen daar geen antwoord op geven. Bij ons is de grond te schaars om wijnbouw toe te staan die grote volumes levert.

Wijn staat niet stil, net zo min als wij zelf. Dat meemaken, daarvan proeven, door de week met z’n tweetjes of met kerst met meer rond de tafel, is een genoeg en een privilege. Bescheiden wijn of absolute top, beide verrijken het leven.

Dourthe Frankrijk

Aan menige kerstdis mag hij niet ontbreken: klassieke Bordeaux. Op hoogtijdagen grijpen we naar klassieke dingen en als het om wijn gaat staat Bordeaux dan terecht bovenaan. Opmerkelijk is dat we doorgaans alleen aan rood denken, terwijl er tevens geweldige witte wijn uit de streek komt. Graves is een beroemde appellation d’origine waarbinnen beide gemaakt worden. Het huis Dourthe, eigenaar van vele prestigieuze bezittingen in de Bordelais, stelt ons Château Rahoul voor, een kilometer of twintig van de stad Bordeaux gelegen. Daar produceert men een Graves Blanc voor grote klasse. Sémillon-Sauvignon Blanc druiven staan aan de basis, de eerste romig, de tweede fris. De wijn rijpt acht maanden in barriques en daarna nog op fles, wat resulteert in een rijke toon van acacia, wit fruit en citrus, en een smaak met een prachtig evenwicht tussen frisheid en rondeur. Rijke visgerechten gebraden kip en gerechten met roomsaus zijn de ideale begeleiders. Maar goed, voor velen is rode Bordeaux toch de standaard. De Château Rahoul Graves Rouge is een wonder van een wijn. Merlot is de sappige basis, Cabernet Sauvignon en Petit Verdot zorgen voor kracht en finesse. Rijpt ruim een jaar in barriques. Prachtig gestructureerde wijn, precies de juiste beet van tannine, een in zijn betrekkelijke jeugd nog vooral fruitig aroma van donkere kers en braam in een omlijsting van cederhout. Eetadvies? Klassieke kerstgerechten, rollades, gebrad, wildschotels en vlees in wijnsaus.

De wijnen



Château Rahoul Graves Blanc

Streek: Bordeaux
Druiven: Sémillon,
Sauvignon Blanc

rijk • elegant • citrusfruit •
grapefruit • wit fruit • acacia

rijke visgerechten • eendenborst •
stevige gerechten met romige
sauzen

27.95
23.49
per fles



Château Rahoul Graves Rouge

Streek: Bordeaux
Druiven: Merlot, Cabernet
Sauvignon, Petit Verdot

krachtig • sappig • vlezig zwart
fruit • bramen • zwarte kersen

klassieke Franse gerechten zoals
Boeuf Bourguignon • geroosterd
rundvlees



Floris Verlinden

Het legendarische 'Judgement of Paris'

door Floris Verlinden, Managing Director wijnimporteur Verbunt Verlinden

Het legendarische 'Judgement of Paris' bracht Californië als wijnregio definitief naar de top! In 1976 bracht de Britse wijnhandelaar, Steven Spurrier, gevestigd in Parijs twee werelden bij elkaar. Hij was ervan overtuigd dat het potentieel van Californische Chardonnay en Cabernet Sauvignon kon wedijveren met de beroemde Franse regio's Bourgogne en Bordeaux. Deze proeverij en de aanloop ernaartoe zijn geweldig verfilmd in de film *Bottle Shock* uit 2008.

De naam die Spurrier aan de proeverij gaf was een verwijzing naar de Griekse mythe waarin Paris van Troje de schoonheid van de Griekse godinnen Hera, Athene en Aphrodite beoordeeld. De uitkomst van de verkiezing, die werd gewonnen door Aphrodite door omkoping van Paris, leidde tot de Trojaanse oorlog. Zo erg waren de gevolgen van de wijnproeverij niet, maar de uitkomst was in de wijnwereld toch even legendarisch. Zowel bij rood als wit eindigde Californië 'on top'.

Dat Freemark Abbey als enige winery met zowel wit als rood meedeed aan de competitie was uniek. Je kan de wijnen van Freemark Abbey dus vergelijken met de grote Bordeaux wijnen van bijvoorbeeld Mouton Rotschild en Leoville Las Cases. Of de Chardonnay met Meursault-Charmes of Puligny-Montrachet. Kortom, het zijn echt topwijnen. Leuk om eens een andere kerstfles op tafel te zetten!

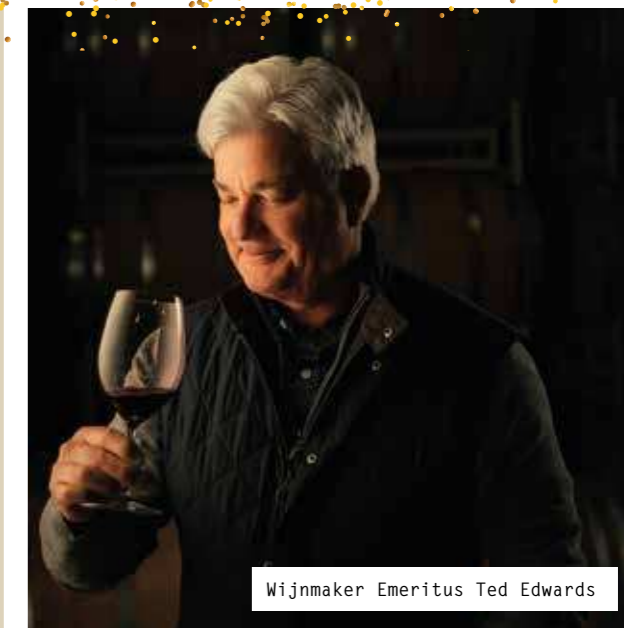


Freemark Abbey

Verenigde Staten

Sommige wijnliefhebbers aarzelen als het om wijn uit de Verenigde Staten gaat. 'Die is toch dik en plakkerig?', denken ze. Nee, niet meer. En al helemaal niet als het om de wijnen van Jackson Family Wines gaat. Daar staat elegantie voorop. Dat geldt zeker voor de Freemark Abbey Chardonnay en Cabernet Sauvignon.

Vlakbij Napa Valley plantte oprichter Jess Jackson zijn eerste wijnstokken. Hier en uit de Valley zelf komen iconische wijnen, de Freemark Chardonnay en Cabernet Sauvignon, gloedvol en gesoigneerd, getuigend van uiterste precisie en vakmanschap. Niet voor niets deed het wijnhuis mee aan de 'Judgement of Paris'. Spurrier's beroemde opname van de Freemark Abbey 1969 Cabernet Sauvignon en 1972 Chardonnay resoneert nog steeds. "De proeverij in Parijs van 1976 heeft Freemark Abbey eind jaren zeventig echt naar het wereldtoneel gekatapulteerd", zei wijnmaker Ted Edwards tijdens een recent interview. "Het maakte de wijnmakerij tot een belangrijke pionier op het gebied van ultra-premium wijnen in de Napa Valley." De ervaren wijnmaker, die in 1980 besloot zich te concentreren op het maken van Cabernet Sauvignon, erkende dat de concurrentie in Parijs vier jaar eerder een groot deel had uitgemaakt van wat zijn aandacht trok naar de wijnmakerijen in en rond St. Helena. "Vanwege de reputatie wist ik dat dit voor mij de beste plek zou zijn om te leren en mijn carrière te starten. Het 'Judgement of Paris' had daar veel mee te maken." Het oordeel was een soort keerpunt voor de Napa Valley en dat proef je terug!



Wijnmaker Emeritus Ted Edwards



De wijnen



**Freemark Abbey
Napa Valley
Chardonnay**



Streek: Napa Valley
Druif: Chardonnay

complex • rijk • gebakken appel • meringue • rijpe ananas • mandarijn • perzik • sinaasappel • vanille

✂
kipgerechten • gerechten met zalm • vegetarische gerechten

~~39,95~~
35,99



**Freemark Abbey
Napa Valley
Cabernet Sauvignon**



Streek: Napa Valley
Druiven: Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot, Cabernet Franc

complex • rijk • bramen • bosbes • kersen • melkchocolade • eikenhout • Provençaalse kruiden • truffel

✂
rundvlees • lamsstoof • lamskoteletten • rijpe belegen kazen

~~94,95~~
84,99



Salentein

Argentinië

Topwijn komt niet uitsluitend uit Europa! Het was visionair ondernemer Mijndert Pon die de potentie van Argentinië als wijnland zag en in 1991 wijngaarden liet aanleggen op de flanken van het Andesgebergte. Inmiddels komen daar wijnen vandaan die de kenners van hun stoelen laat vallen. Met de feestdagen richten wij de spotlight op de topwijnen van Salentein, zoals de Primus Chardonnay en Primus Malbec, en de Gran Vu Uco Valley Blend. Alle drie worden ze uitsluitend in goede jaren gemaakt als het fruit van de beste wijngaarden optimaal is.

De Primus Chardonnay gist in Frans eikenhout, wat een zeer verfijnde bijdrage aan het aroma geeft. Met zijn vijf jaar rijping is het een zachte, fluwelen witte wijn met een rijk aroma van rijp fruit, vanille en bloemen. Past perfect bij de prachtigste visgerechten zoals tong en tarbot, maar ook bij vederwild. Salentein Primus Malbec is in twee formaten beschikbaar, in een reguliere fles en in een magnumfles. Geniet van de expressieve geur, mondvullende smaak en een prachtige lange afdronk.

~~43.95~~
34.99
per fles

De wijnen

Salentein Primus Chardonnay

Streek: Mendoza
Druif: Chardonnay

charmant • vol • rijpe appel • vanille • bloemen • abrikoos • eikenhout

culinaire hoogstandjes • fazant met zuurkoolstampotje • tarbot in beurre blanc



Salentein Primus Malbec

Streek: Mendoza
Druif: Malbec

expressief • elegant • bramen • bosbessen • specerijen

Latijns-Amerikaanse keuken • Indiaas • rib-eye



De Salentein Primus Malbec vormt een uitstekende combinatie met rib-eye, aldus wijnmaker Jorge Cabeza.



Salentein Primus Malbec Magnum
~~92.95~~
82.50
per fles

De top van Salentein is de Gran Vu Uco Valley Blend, gemaakt van Malbec met ongeveer een kwart Cabernet Sauvignon. Komt van de beste, kalkhoudende gronden in de Uco Valle en fermenteert (dat is bijzonder voor rood!) in barriques van Frans eikenhout. Zwart fruit, zoethout, eucalyptus en nog veel meer valt te ontdekken in het rijke bouquet. Kerst verdient niet minder!



Poggio Le Volpi

Italië



Wijnmaker Felice Mergè

Wie houdt van weelderige, hartverwarmende wijn is aan bij Poggio Le Volpi aan het ideale Italiaanse adres. Sommige mensen noemen de Tator Primitivo wel 'de Amarone van het Zuiden', dus reken maar uit. Al dat gulle vindt zijn oorsprong bij de familie Mergè, die al vanaf 1996 wijn en olie maakt in de Colli Albani, achter Rome. Grootvader Manlio handelde al in wijn, zoon Armando en kleinzoon Felice gingen hem zelf maken. Uit dit Romeinse achterland met zijn vulkanische gronden komt de Donnaluce, een riante, bijna witte wijn van vooral rijpe Malvasia- en Grecodruiven, geurend maar abrikoos, mandarijn, gele bloemen en honing. Zacht en sensueel in de mond is het een imponerende wijn, groots bij kerst- en andere feestdiners. Voorgerechten met vis en kip passen er perfect bij, zeker als er exotische, Aziatische toetsen in verwerkt zijn.



San Polo

Italië

Alles in Italië is oud, zo lijkt het wel eens. Brunello di Montalcino echter heeft een historie die 'maar' anderhalve eeuw terug gaat. De streek was in de 19e eeuw vooral bekend om zoete muskaatwijn, maar verschillende leden van de familie Santi en Biondi, later Biondi-Santi, experimenteerden met het maken van krachtige rode wijn. Het was eigenlijk pas na de Tweede Wereldoorlog dat de productie echt op gang kwam. Vandaag de dag is Brunello een van de absolute toppers van Italië en van de wereld, en San Polo is daar een trotse vertegenwoordiger van. Basis is de Brunelldruiif, een pure Sangiovesekloon, die hier, op het hoogste plekje van het gebied, op 450 meter, briljante wijn voortbrengt. De wijngaarden worden biologisch bewerkt. Traditionele Brunello zoals die van San Polo rijpt niet in nieuw eikenhout, maar grote, oudere foeders van 1.000 liter of meer, om het fruit optimaal te laten spreken. Desondanks zijn er achter het donkere fruit als pruim en kers en de kenmerkende viooltjes duidelijke tonen van koffie en cederhout te ontdekken. Met het rijpen van de Brunello komen daar rijpe geuren als paddenstoelen en truffels bij.

Ook in Toscane is de kerst een stille, koude tijd. Maar daar is de Brunello di Montalcino om de harten te verwarmen bij de pasta met wildwijnsaus en de bistecca alla fiorentina!



Wijnmaker Riccardo Fratton



De wijnen

Poggio Le Volpi Donnaluce

Streek: Lazio
Druiven: Malvasia del Lazio, Greco, Chardonnay

vol • intens • bloemen

aperitief • groenten • zeefruit • spaghetti alla carbonara • sushi • sashimi • Thaise kipsalade • geitenkaas

~~19.95~~
16.99



Poggio Le Volpi Tator Primitivo

Streek: Puglia
Druif: Primitivo

complex • rijp rood fruit • jam • kaneel • gedroogde vijgen • amandelen

wildgerechten • stoofvlees • rijke vleesgerechten • rijke kaassoorten

~~18.95~~
15.99



De wijn

San Polo Brunello di Montalcino



Streek: Toscane
Druif: Sangiovese

vol • warm • viooltjes • rode bessen • vanille • cederhout • koffie

rood vlees • wildgerechten • paddenstoelen met truffel • gerijpte kazen zoals Toscaanse pecorino

~~74.95~~
67.99

Prats & Symington

Portugal



Zou het mogelijk zijn om de bijzondere kwaliteiten van een grootse port te weerspiegelen in rode wijn? Ja, dat kan, zo bewijst de samenwerking van vooraanstaand Bordeaux-oenoloog Bruno Prats en de familie Symington, die aan het hoofd staat van verschillende porthuizen. In 1999 al sloegen zij de handen ineen om droge wijn te maken in de hoge Dourovallei. Sindsdien is hun expertise alleen maar gegroeid, iets waarvan wij de vruchten mogen plukken.

Twee wijnen in de Portugese kerstzon: de Chryseia en 'tweede wijn' Post Scriptum de Chryseia. Zo'n tweede wijn maken in Bordeaux een gebruikelijke aanpak; fruit van wat jongere wijnstokken wordt ervoor gebruikt. Die wijnstokken zijn van dezelfde druivenvariëteiten als voor port, Touriga Nacional en Touriga Franca, met voor de Post Scriptum een beetje Tinta Roriz. Twee wijngaarden leveren het fruit voor de wijnen, die van de Quinta de Roriz en de Quinta da Perdiz. Excellente terroirs, het een wat strenger, de andere wat guller en daarmee complementair. Bij de oogst worden de druiven bij aankomst in de kelder nogmaals geselecteerd op kwaliteit. Beide wijnen rijpen in 400-liter vaten van Frans eiken, nieuw voor de Chryseia, tweede- en derdejaars voor de Post Scriptum. Hoe smaken ze? Tja, omschrijf ze maar eens, dergelijke kanjers. Verfijnd, gloedvol, rijk voorzien van rood fruit met hints van specerijen, en vanzelfsprekend nog met diepte en karakter in de duurdere wijn. Beide vereisen een gemakkelijke stoel en aandacht, bovenal aandacht.

De wijnen

Prats & Symington Post Scriptum de Chryseia

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

krachtig • vol • bramen • kersen •
pruimen • cacaobonen • koffie

ossenhaas • chateaubriand • côte
de boeuf • stevige rijpe kazen

24.95
21.49



Prats & Symington Chryseia

Streek: Douro
Druiven: Touriga Nacional,
Touriga Franca

elegant • krachtig • rijp rood fruit
ossenhaas • wildgerechten •
stevige vleesgerechten

56.95
51.99



www.symington.com

Recept

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 800 g reefilet
- 200 g sjalot (in halve ringen)
- 4 steranijs
- 5 peperkorrels (gekneusd)
- 5 dl rode wijn
- 1 liter wildbouillon
- 200 g boter
- 4 koolrabi (in plakken van 2 cm)
- 200 g snijbonen (in lange linten)
- 4 groene asperges (geschild)
- 10 lamsoren
- 100 g amandelen (geroosterd)
- 300 g pastinaak (geschild en in stukken)
- 10 g aardappelzetmeel
- 10 g eiwit
- Aardappelen (voor pommes soufflé)



Chef-kok Robert Hartelman van Restaurant Cèpes, gevestigd in Hotel De Sterrenberg te Otterlo, werkt met trots aan gerechten die de Veluwe natuur naar het bord brengen. Met oog voor lokale ingrediënten en duurzaamheid creëert hij verfijnde smaken die de regio eer aandoen. Het gebruik van wild en seizoensgroenten zorgt ervoor dat de gerechten niet alleen een culinaire ervaring bieden, maar ook de Veluwe tradities en ambachten in leven houden. Bij Restaurant Cèpes draait alles om puurheid en kwaliteit, met respect voor de natuur. Een verblijf in Hotel De Sterrenberg betekent ontspannen in een luxe omgeving, met als hoogtepunt een diner in het restaurant, waar gerechten als ree van de Veluwe je laten proeven van het beste dat de streek te bieden heeft.

Restaurant Cèpes (Hotel De Sterrenberg,
Otterloo) • www.cepes.nl

QL
QUALITY LODGINGS

Quality Lodgings is dé collectie van onafhankelijke kleinschalige en authentieke kwaliteitshotels. Culinair 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

REE VAN DE VELUWE MET AMANDEL, KOOLRABI, POMMES SOUFFLÉ EN JUS VAN STERANIJS

Bereiding

Begin met de steranijsjus. Fruit de sjalotten in een pan samen met de rode wijn, steranijs en gekneusde peperkorrels. Laat het geheel inkoken totdat de wijn volledig is gereduceerd. Voeg de wildbouillon toe en laat dit opnieuw tot de helft inkoken. Zeef de saus, druk de sappen uit de sjalot en zet de saus terug op het vuur. Voeg 100 g boter toe en laat deze smelten. Houd de jus apart en warm deze later op vlak voor het serveren. Blanceer de snijbonen 2 minuten in kokend water, koel ze terug in ijswater en zet apart.



Voor de pastinaakcrème kook je de pastinaak tot hij zacht is, vervolgens pureer je deze tot een gladde massa in een blender. Schil en blancheer de groene asperges 3 minuten. Stoof de koolrabi 5 minuten in een beetje boter en kippenbouillon tot ze zacht zijn. Rooster de amandelen in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 6 minuten.

Maak de pommes soufflé door dunne plakjes aardappel te snijden, de helft met aardappelzetmeel te bestuiven en de andere helft met eiwit in te smeren. Leg de plakjes op elkaar, steek ze uit en frituur ze tot ze goudbruin zijn.

Bak de reefilet in boter 2 minuten per kant en plaats vervolgens in een voorverwarmde oven van 140°C voor 5 minuten. Laat het vlees daarna rusten voordat je het in mooie plakken snijdt.

Opmaak:

Maak een druppel van de pastinaakcrème aan de rechterkant van het bord en leg de asperge ernaast. Plaats de lamsoren boven op de asperge en leg daarnaast de gestoofde koolrabi met de opgerolde snijbonen. Top de koolrabi af met de pommes soufflé en wat kruidencrème.

Snijd de reefilet in stukken van 2 cm en leg deze in het midden van het bord. Lepel de warme steranijsjus rondom het vlees voor een perfecte afwerking.

Eet smakelijk!

**WIJN
TIP**



Santa Rita

Chili



Alle Gran Hacienda Old Vines wijnen hebben een 8.5!

Dat lekkere wijn niet per se duur hoeft te zijn bewijst de Gran Hacienda-serie van Santa Rita uit Chili. Sappig, heerlijk fruitig en toegankelijk, zo smaken ze stuk voor stuk. Tegelijk heeft elk zijn eigen karakter, natuurlijk. De lichtvoetige, frisse en bovenal geurige Sauvignon Blanc is heel wat anders dan de rondere, naar exotisch fruit hintende Chardonnay. De Carmenèredruiven uit de Central Valley geven het kenmerkende Chileense aan de rode wijn, de aroma's van donker bosfruit en kruiden en de soepele smaak met fluwelen tannine. Cabernet Sauvignon voelt zich in Centraal-Chili ook perfect op zijn plek, wat je proeft in de wijn met zijn geur van rood fruit en specerijen. Vier keer Chili voor een zeer aantrekkelijke prijs!

De wijnen

Gran Hacienda Old Vines Sauvignon Blanc

Streek: Central Valley
Druif: Sauvignon Blanc

fruitig • citrus • bloemig

aperitief • schaaldieren • salades

Gran Hacienda Old Vines Cabernet Sauvignon

Streek: Central Valley
Druif: Cabernet Sauvignon

sappig • rood en zwart fruit • vanille • kruidnagel • tabak

rood vlees • varkensvlees • gerechten in pikante saus

Gran Hacienda Old Vines Chardonnay

Streek: Central Valley
Druif: Chardonnay

fris • perzik • meloen • groene appel • stevige sinaasappelschil

aperitief • lichte pasta's • kippgerechten

Gran Hacienda Old Vines Carménère

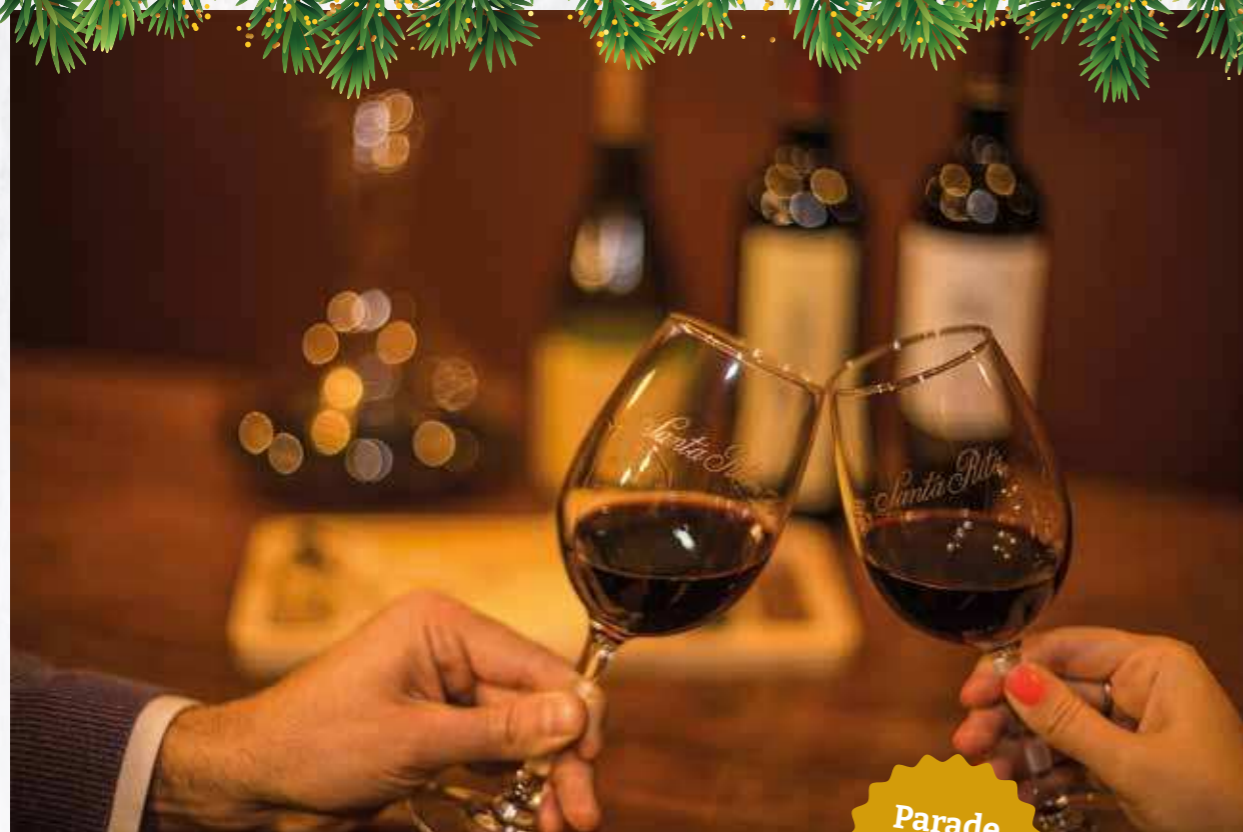
Streek: Central Valley
Druiven: Carménère, Syrah

zacht • rood en zwart fruit • peper

lamsvlees • kip • pasta bolognese • stoofgerechten • rijpe kazen

~~7.95~~
6.75
per fles





Parade paardjes

De top van Santa Rita! De allermooiste wijnen

De allermooiste wijnen, koop je die voor jezelf, krijg je ze of geef je ze cadeau? Alle drie uiteraard. De echte fanaten die de fijnste schakeringen zoeken in een glas wijn, weten dat het plezier niet bestaat zonder het delen ervan. Zonder wijnvrienden geeft de wijnhobby maar half zoveel geluk. Laten we eens kijken wat Santa Rita uit Chili aan topwijnen heeft.

De Triple C is een Bordeaux-blend van Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc met een kleiner aandeel Carménère, allen afkomstig uit topwijngebieden in de Alto Jahuel. Na een half jaar barrique pas geblend en daarna doorgerijpt op hout is het een wonder van concentratie en balans, fris en vol tegelijk, met een intens aroma van donker fruit, cederhout en tabak.



De wijnen

Triple C Estate Bottled

Streek: Maipo Valley
Druiven: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère

fris • elegant • complex • zwarte kersen • frambozen • donkere chocolade • cederhout • tabak
moete vleesgerechten • diverse kaassoorten

~~54.95~~
49.99



De uit hetzelfde gebied als de Triple C afkomstige Bougainville Petite Sirah heeft uitleg nodig. De druif heet in zijn geboortestreek Isère 'Durif' en werd eind 19e eeuw als Petite Sirah aangeplant op het Amerikaanse continent. Ook de Bougainville krijgt een klassieke vinificatie en opvoeding, zoals de lange schilweking en rijping in Frans eikenhout. Een zeer bijzondere wijn is het resultaat, met tonen van zwarte kersen en balsamico, bosgrond en specerij. Met zijn vier jaar is hij nog als jonkie te bestempelen; hij heeft nog een prachtige toekomst voor zich.

Pewën de Apalta tenslotte is de beste Carménère van Santa Rita. Deze topwijn is gemaakt van een klein aantal wijnstokken uit 1938 en laat het volledige potentieel van de druif zien. Afkomstig van het kleine terroir van Apalta, de geboorteplaats van enkele van de beste voorbeelden van Carménère. Pure Carménère, spontaan vergist en lang gerijpt in barrique: een ware iconwijn van het hoogste niveau.



Pewën de Apalta Carménère

Streek: Colchagua Valley
Druif: Carménère

complex • bosbessen • bramen • paprika • tabak
gegrild vlees • wildgerechten • harde kazen

~~49.95~~
44.99



Bougainville Petite Sirah

Streek: Maipo Valley
Druiven: Petite Sirah, Syrah

elegant • geconcentreerd • rijpe zwarte kersen • zoete kruiden • aarde • rook • balsamico
stevige vleesgerechten • lamsvlees • diverse kazen

~~62.50~~
57.50



Ogier Frankrijk

Een blijde spin in een web van Rhônewijn, dat is Ogier in Châteauneuf-du-Pape. Van hieruit bestieren ze de productie van allerlei eersteklas wijnen in verschillende appellations in de Rhônevallei. Elk op zijn eigen niveau, van de toegankelijke Ventoux in wit en rood tot de top cuvées uit Châteauneuf zelf, de L'Oratoire Blanc en Rouge. Wie zoals wij zijn hart heeft verpand aan de gloedvolle wijnen van druiven als Grenache, Syrah, Roussette en Bourboulenc, kan niet om het huis Ogier heen. Vanaf 1948 concentreerde men zich op de wijnbouw, 2006 was het jaar dat de hele productie biologisch werd. De naam Ogier is synoniem voor kwaliteit. Het gulle Zuid-Franse leven gebotteld, speciaal voor ons!

De wijnen



Ogier Ventoux Les Berceaux Blanc

Streek: Vallée du Rhône
Druiven: Bourboulenc, Clairette, Vermentino

exotisch fruit • grapefruit • peer • licht ziltige afdronk
zalmartaar • frisse salade

10.95
8.99
per fles



Ogier Ventoux Les Berceaux Rouge

Streek: Vallée du Rhône
Druiven: Syrah, Mourvèdre

rijk • vol • zwart fruit • laurier • drop
gegrild rood vlees • ovenschotels • stoofschotels met rund of eend



L'Oratoire des Papes Blanc

Streek: Rhône
Druiven: Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulenc

peer • perzik • witte peper • zoethout • witte bloesem • mineralen
Aziatische keuken • kalfsvlees • gevogelte • rijke visgerechten

58.95
49.99
per fles



L'Oratoire des Papes Rouge

Streek: Rhône
Druiven: Grenache, Syrah, Mourvedre

vers mos • witte peper • kaneel • tijm • aardbeien • pruimen • zwarte kersen • chocolade • koffie • rook
klassieke vlees- en wildbereidingen • hazenpeper • beef Wellington

Drie vragen aan...

Edouard Guérin



• Edouard Guérin, Frankrijk - Hoofd- wijnmaker bij Ogier



2.

L'Oratoire des Papes is een prestigieuze wijn in het Ogier assortiment. Welke specifieke technieken of tradities worden gebruikt om deze wijn zijn verfijnde karakter te geven?

Voor L'Oratoire des Papes Blanc planten we al onze wijnstokken op kalksteengronden. Deze grond geeft een specifieke zoute afdronk die kenmerkend is voor onze witte wijnen. Het fruit hangt in de schaduw van het bladerdak ter bescherming tegen de zon. We oogsten vroeg om alle fijne fruitige smaken en een fijne zuurgraad te behouden die de zoute afdronk versterkt. L'Oratoire des Papes Rouge is een mix van verschillende bodems van de appellatie. De kalkbodems zorgen voor wat structuur, terwijl de zandgronden elegante tannines en veel smaken van zwart fruit in de neus brengen. De kiezelstenen geven de wijn al zijn spieren en kracht. L'Oratoire des Papes is een mix van de expressie van al deze bodems. We maken veel gebruik van Co-fermentatie. Co-fermentatie van druivenrassen stelt ons in staat te profiteren van de synergie die ontstaat tussen druivenrassen tijdens de fermentatie en co-vergisting van het terroir om deze in evenwicht te brengen. Ongeveer 60% van ons fruit bestaat uit hele trossen die gefermenteerd zijn.

1.

Wat maakt het terroir van de Ventoux-regio zo bijzonder, en hoe vertaalt zich dit in de unieke smaken van de Ventoux-wijnen van Ogier?

De wijngaarden van Ventoux zijn aangeplant tussen 300 en 600 meter hoogte. Alles gebeurt later dan in het Rhônedal. In het voorjaar begint het later en komt de rijpheid ook later. Het betekent dat de druiven eind september rijpen in plaats van eind augustus. In die periode zijn de temperaturen lager en zijn de nachten koel. Het resulteert in een langzame en perfecte rijping met fijne tannines en elegante smaken.

'Het is een makkelijke wijn om te drinken, je kunt ervan genieten tijdens het koken van je kerstdiner'

OGIER

3.

Welk (kerst)gerecht zou je aanraden om te combineren met een fles Ventoux Les Berceaux Rouge en l'Oratoire des Papes Rouge?

Ik ben wijnmaker, geen sommelier! Maar zeker een foodliefhebber. Met een Ventoux les Berceaux Rouge heb je wellicht veel mogelijkheden. Het is een makkelijke wijn om te drinken, je kunt ervan genieten tijdens het koken van je kerstdiner, maar je kunt hem ook combineren met heerlijk geroosterd vlees. Pizza en pasta voor de rest van het jaar passen altijd goed bij onze rode Ventoux. Voor L'Oratoire des Papes Rouge hangt het af van het wijnjaar, maar lamsvlees past heel goed!

Ramón Bilbao

Spanje

Vroeger, nou goed, echt lang geleden had je drie klassen in de trein. In de gerijpte Rioja's heb je ze nog steeds. Die drie zijn de Crianza, Reserva en Gran Reserva. Bij Ramón Bilbao's wijnen rijpt de Crianza 14 maanden op eikenhout, de Reserva 20 en de Gran Reserva 24. De flesrijping die daarop volgt heeft eenzelfde verhouding. Dat is echter niet het enige verschil. Want het zijn ook in kwaliteit oplopende basiswijnen. Niet elke wijn verdraagt immers zo'n lange rijping; de concentratie moet het mogelijk maken. Resultaat van dit alles: steeds schitterendere wijnen, steeds meer rijkdom en complexiteit.

Eigenlijk is het een bijzondere service van wijnmakers als Ramón Bilbao: de wijn laten rijpen tot hij perfect op dronk is alvorens hem te verkopen. De Ramón Bilbao Gran Reserva die we nu aanbieden is van 2015, maar liefst negen jaar oud! Gerijpte Rioja biedt een scala aan verfijnde indrukken, is telkens een feest van vineus geluk. En hadden we al genoemd dat die van Ramón Bilbao Vegan zijn? Bij deze dan.



De wijnen

Ramón Bilbao Crianza



Streek: Rioja
Druif: Tempranillo

rijk • zwart fruit • pruimen • kruiden • kokos



vleesgerechten • rijke vissoorten • (Spaanse) worstsoorten • zachte kazen

~~14.95~~
11.99



Ramón Bilbao Reserva



Streek: Rioja
Druiven: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

elegant • bramen • zwarte pruimen • vanille



gegrild of gebraden rood vlees • overjarige Hollandse kazen

~~19.95~~
16.49



Ramón Bilbao Gran Reserva



Streek: Rioja
Druiven: Tempranillo, Mazuelo, Graciano

elegant • bramen • zwarte pruimen • specerijen



gegrild of gebraden rood vlees • wildgerechten • overjarige Hollandse kazen

~~29.95~~
26.99



Pyros

Argentinië

Elegantie van Europese snit verovert meer en meer de harten van wijnmakers in de Nieuwe Wijnwereld. De 'Robert Parker-aanpak' – groot, riant, overweldigend – is uit, verfijning is het toverwoord van nu. In die trend passen de heerlijke Pyroswijnen uit Argentinië. De wijngaarden ervan liggen op maar liefst 1.400 meter hoogte op de uitlopers van de Andes in de Pederal Valley, wat zorgt voor grote verschillen tussen dag- en nachttemperatuur, wat resulteert in aromatische rijkdom. Maar dat niet alleen. Hier is de bodem kalkhoudend, zeldzaam in Argentinië, heel gewoon in de beste wijngieden van Europa.

Dit unieke terroir wordt weerspiegeld in de Pyroswijnen. De Chardonnay krijgt een voor Zuid-Amerika bescheiden houtrijping mee en geeft zodoende perfect de eigenschappen van het druivenras weer. Jasmijn, groene appel, perzik en peer strijden om de eer in geur en smaak. Loepzuiver en heerlijk op dronk, maar ook geschikt om nog even weg te leggen. Zwart fruit en wat bloemigheid definiëren het aroma van de Malbec, een prachtige structuur en frisheid definiëren de smaak. Proef de toekomst in deze Pyroswijnen!



~~17.95~~
14.99
per fles

De wijnen

Pyros Appellation Chardonnay

Streek: Pederal Valley
Druif: Chardonnay

intens • complex • perzik • peer • groene appel • witte bloemen



salades • voorgerechten met vis • kippgerechten • romige kazen • witschimmelkazen



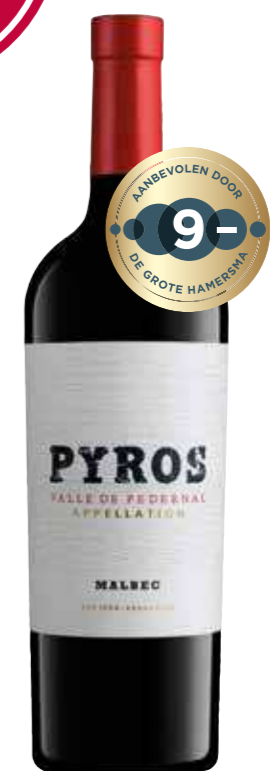
Pyros Appellation Malbec

Streek: Pederal Valley
Druif: Malbec

elegant • fris • zwart fruit • kruiden • mineralen



gebraden rosbief • gegrild rood vlees • rijpe harde kazen





Wijn, Spijs en Thijs



“Ooit reed ik met een oude Land Rover door zuidelijk Afrika. We hadden net een slang op de weg ontweken toen er links ineens twee leeuwen lagen. Wat een pracht. Zuidelijk Afrika heeft zoveel moois te bieden! Verhalen, wild, zonsondergangen, kampvuurtjes en... wijn! Er komt zoveel bijzondere wijn uit deze regio!”

Dit verhaal komt uit het prachtige boek MIJN KEUKEN van Thijs Vis van Restaurant 't Misverstant. Dit kookboek geeft een mooi doorkijkje in de restaurantkeuken en staat daarnaast vol met hoogwaardige recepten. Bij alle recepten in het boek staan wijntips, allen verkrijgbaar bij Wijnkring. Wil jij één van deze gerechten ontdekken met de bijbehorende pinotage wijn? Scan dan de QR-code en lees meer!



Benieuwd naar de recepten en Wijnkring wijntips van Thijs? Scan dan de code!





Zoete wijnen raken nooit out of style

Zoete wijn... Wat is dat toch hemels! En nee, niet alleen als afsluiter van het diner. Want zoete wijn is geen synoniem voor dessertwijn. Natuurlijk kan het wél naast het dessert. Want zoete wijnen, wanneer je ze ook drinkt, raken nooit out of style.

Net zo zoet

Drink je zoete wijn graag bij het dessert, aan de kersttafel bijvoorbeeld, zorg er dan voor dat je dessertwijn minstens net zo zoet is als je dessert, voor een maximaal resultaat. Maar ook als aperitief, digestief, bij het kaasplankje (port met blauwaderkaas!), bij romige gerechtjes als foie gras of juist bij contrasterende zoute gerechtjes, smaakt deze wijn sensationeel. Met aroma's van karamel, honing en rozijnen tot aan noten, abrikozen, chocola en hout. Drink 'm koel, of je zoete wijn nou wit is of rood.

Zoete wijn maken

Zoete wijn maken kan op veel verschillende manieren. Bijvoorbeeld door extra zoeten druivenmost te gebruiken van druiven waaraan het vocht onttrokken is en de concentratie enorm. Bij port, misschien wel de bekendste zoete wijn, gaat het er anders aan toe. Hier wordt de wijn versterkt. Hoe? Door toevoeging van extra alcohol wordt het gistingproces voortijdig gestopt. Met meer suiker én meer alcohol tot gevolg.

Port: houtgerijpt versus flesgerijpt

Port komt in verschillende stijlen. Grofweg kun je port opdelen in twee groepen: houtgerijpt en flesgerijpt. De Ruby, Ruby Reserve, Tawny, Colheita (vergelijkbaar met Tawny, maar dan uit één oogstjaar), LBV (Late Bottled Vintage) en White port hebben alle hun rijping op het vat en worden gebotteld wanneer ze gereed zijn om te drinken. Flesgerijpt duidt vaak op een uitstekende kwaliteit. Vintage port is daar een klinkend voorbeeld van. Gemaakt van uitzonderlijk goede wijnen uit één oogstjaar, die twee tot drie jaar op hout rijpen, waarna ze ongefilterd worden gebotteld en op de fles nog minstens 15 jaar kunnen doorrijpen voordat ze hun piek bereiken.

**FAVOR
FLAV** pf

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.



De wijnen

Graham's Port Six Grapes Reserve

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

stevig • rijk • rijpe pruimen • zwarte
kersen

chocolade (desserts) • stevige en
uitgesproken kazen zoals Stilton

Graham's Port The Tawny

Streek: Porto
Druiven: Touriga Francesa,
Touriga Nacional, Tinta
Barroca, Tinta Roriz

rijk • elegant • stoer • vijgen •
rozijnen • kaneel • sinaasappel

amandeltaart • crema catalana •
rijpe kazen

Wijntips:

Graham's Six Grapes Reserve Port: gemaakt zoals een Ruby port, vol fruit en in combinatie met een langere houtrijping. Een stevige jongen die met de smaak van donker fruit als pruim en kers smeekt om een blauwaderkaas; een combinatie om van te watertanden.

Graham's Port The Tawny: minder stoer maar zeker niet minder lekker, deze Tawny port is gemiddeld zeven jaar oud en mooi ontwikkeld. Wat lieflijker aroma's als gedroogd fruit en kaneel. Kaas erbij kan, een harde oude kaas bijvoorbeeld, maar nog lekkerder is iets zoets erbij. Zoek het in desserts met karamel, amandel, dadels of een zoet sinaasappeltaartje, heerlijk!



20.95
17.99
per fles

www.grahams-port.com

Graham's Fotografie: Milan Pieteraerents



Zalig: sherry!

Net als port komt ook sherry in veel verschillende stijlen, maar dan extremer. Van ziltig, bijna nootachtig en beendroog tot strelend zoet. En juist die veelzijdigheid maakt het de moeite van het ontdekken zo waard. Helemaal aan tafel!

Ook sherry is een versterkte wijn waaraan tijdens of na de alcoholische gisting (wijn)alcohol is toegevoegd. Afhankelijk van de stijl betekent de versterking tussen de 15% en 22% alcohol.

Solerasysteem

Het unieke aan sherry is zijn rijping in het solerasysteem. Simpel gezegd een stapel vaten gevuld met wijn, waarbij de ondergelegen vaten worden aangevuld met jongere wijn uit de rijen erboven. De onderste rij (de solera) bevat de oudste wijn. Dat is ook de sherry die uiteindelijk in de fles terecht komt.

Sherry Driehoek

Drie steden vormen de zogeheten 'Sherry Driehoek': Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria en Sanlúcar de Barrameda. Ben je in Jerez, bezoek dan zeker een van de mooie bodega's. Zoals die van Valdespino. De sherry van deze bodega is een absolute aanrader.



De wijnen

Valdespino Pedro Ximénez "El Candado"

Streek: Jerez
Druif: Pedro Ximénez

fluweelzacht • rozijnen • vijgen • gebrande koffiebonen • mokka • zoete drop

✂️ desserts • pure chocoladepudding • vanille ijs

~~13,95~~
11,49



Valdespino Moscatel "Promesa"

Streek: Jerez
Druif: Moscatel

rijk • fris • zacht • honing • citrus
✂️ fruitdesserts • citroensorbets

~~14,95~~
11,99

Edele rotting

Schimmel op druiven lekker?! Wel als de schimmel botrytis cinerea heet! Want van druiven die door deze edele rotting is aangetast, is bijna al het vocht verdampt. Het resultaat is een stroopachtige, fluwelen wijn met een frisse twist, die wel honderd jaar oud kan worden. Een voorbeeld is de beroemde Franse Sauternes, maar minstens zo beroemd is de Hongaarse Tokaji Aszú, de oudste dessertwijn ter wereld. Late Harvest is een belangrijke categorie voor Tokaji. Gemaakt van verschrompelde druiven zonder botrytis, met het doel om de wijn fris, fruitig en gemakkelijk te drinken te houden.



The Royal Tokaji Late Harvest

Streek: Tokaji
Druiven: Furmint, Yellow Muscat, Hárslevelu

fris • elegant • gedroogd tropisch fruit •

✂️ salades met vis en kip • frisse desserts met perzik en mango • tarte tatin

~~17,45~~
14,99

Wijntips:

Valdespino Pedro Ximénez "El Candado": zoete sherry's, zoals een PX, kunnen werkelijk zoeter zijn dat wat je ooit gedronken hebt. Als uitgeperste dadels, zo zoet. Dat sla je niet zomaar achterover maar nippend, met wat donkere chocolade; hemels!

Valdespino Moscatel "Promesa": vriendelijk en fluweelzacht, zoet maar ook fris; onmogelijk om niet lekker vinden!

The Royal Tokaji Late Harvest: wijn gemaakt van druiven die langer blijven hangen en overrijp worden. Het gevolg is een hoger gehalte aan reestsuikers in de wijn. Kunst is nu de concentratie van de zuren in de wijn hoog te houden zodat de wijn mooi in balans is. Dat is hier heel goed gelukt! Fris en edelzoet, dit is verrukkelijk bij pittige Aziatische gerechten. Hét bewijs dat zoet veel meer is dan een dessertwijn.



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.



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

 **wijnkring**
op kwaliteit geselecteerd