

DETERS WIIJN

HÉT
WIJN
MAGAZINE

VOOR LIEFHEBBERS & PROFESSIONALS

Amarone

Eindelijk verfijning

Aube, Champagne:
presteren onder druk

Bordeaux
2010 en 2011

Campanië
'Wij maken geen wijn,
maar cultuur'

Geproefd

- Pinot Noir uit Europa: Duitsland veroverd de markt met kwaliteit
- Pinot Noir uit de Nieuwe Wereld, uitstekend niveau
- Piemonte levert lekker en gevarieerd rood
- Campanië: goudmijn voor bijzondere wijnen



5 414306 176706 0 0020

Jaargang 27 - Nr. 2 | Maart/april 2014 | Adviesprijs € 8,25

Domaines Bunan



Moulin des Costes, blanc

Art.nr. 20995 **10.45**

Moulin des Costes, rosé

Art.nr. 20597 **10.45**

Moulin des Costes, rouge

Art.nr. 20814 **12.45**

*prijzen zijn exclusief BTW

Topwijnen uit Bandol

De familie Bunan wordt beschouwd als een van de topproducenten in Bandol. Er wordt met veel aandacht en respect gewerkt. Dat zien we terug in de biologische certificering, maar ook in het behoud van mooi primair fruit en het gedoseerde houtgebruik bij de rode wijnen. Bunan 'Moulin des Costes' rouge wordt gemaakt van oude stokken Mourvèdre, voor rosé wordt naast Mourvèdre ook Cinsault en Grenache gebruikt en voor wit Sauvignon Blanc, Bourboulenc, Clairette en Ugni Blanc.

Meer weten? Bunan.com en Sligro.nl



Groots in genieten

< 25 jaar? laat je legitimatie zien!
< 18 jaar verkopen wij geen alcohol

NIX18

105823

Coverfoto:

Oude wijnstok in Valpolicella
(foto: René van Heusden)

Inhoud



54 Campanië:
'Wij maken geen
wijn, maar cultuur'



14 Amarone della Valpolicella.
Krachtpatser krijgt hersens



20 Aube, Champagne:
presteren onder druk



52 Bordeaux
2010 en 2011.
2 x droog, 2 x anders

Extra

De lente gaat los:
Perswijn Voorjaarsproeverij 69

Reportages & reizen

Amarone krijgt verfijning 14
Aube, Champagne: presteren onder druk 20
Eigen druiven eerst. Viñas del Vero in
Somontano 42
Campanië: 'Wij maken geen wijn, maar
cultuur' 54

Achtergrond & interviews

Wat groeit waar? Druivenrassen
wereldwijd 26
Alexandra Marnier Lapostolle: op zoek
naar uitdagend wijnproject 30
Bordeaux 2010 en 2011.
Zeer uiteenlopend karakter 34
Met andere ogen: onalledaagse
wijnmaaktechnieken 40
John Beeren, De Bokkedoorns:
'Nieuwe concepten zijn aan mij
niet besteed' 44
Duitse Winzersekt: geen luchtbel 46
Kees van Leeuwen over het nut van
drones 58

Rubrieken

Voorwoord 5
Goed gegist 6
Geselecteerd 10
Winkelen: Wijnhandel Koninginneweg,
Amsterdam 52
Het einde! Kooptips van de redactie 82

Columns

René van Heusden 9
Anda Schippers 28
Frank Jacobs 50
Job Seuren 60

Eten & drinken

Lekkere trek: 4 heerlijke wijnadressen 62
Aan tafel met Manlio Velli 64

Geproefd & beoordeeld

Pinot Noir uit Europa: Duitsland
veroverd markt 70
Pinot Noir uit Nieuwe Wereld van
uitstekend niveau 73
Piemonte, lekker gevarieerd rood 76
Campanië: goudmijn voor bijzondere
wijnen 79

Divers

Colofon 5
Importeurslijst, sterrensysteem,
legenda 81

Volg ons op Twitter en Facebook!



www.facebook.com/perswijn



[@perswijn](https://twitter.com/perswijn)

Kijk ook op

www.perswijn.nl

Trots & Passie, Pampas del Sur



Consumentenbond

Beste Rode Wijn 2005

Pampas del Sur Red Wine

Pers **WIJN**

Beste Koop 2013

Pampas del Sur Vineyard Expression Shiraz & Viognier

LIKE ONS OP
FACEBOOK EN MAAK
KANS OP EEN DINER
VOOR 4 PERSONEN
BIJ VAN DER VALK
EXCLUSIEF



pampasdelSURwijn

pampasdelSUR.net

Verkrijgbaar bij Dirck III Slijterijen,
Dirk van den Broek en Dekamarkt



Geen 18, geen alcohol

Hoofdredacteur

Ronald de Groot

Eindredactie

Anda Schippers

Redactie

Ronald de Groot, Sjoerd de Groot,
René van Heusden, Frank Jacobs,
Gerard Reijmer, Lars Daniëls

Vaste medewerkers

Kees van Leeuwen, Anne van Melick

Proefcomité

Allard Botenga, Huib Brand, Marc Collard,
Yvo Couprie, Lars Daniëls, Floor van Ede,
Udo Göebel, Ronald de Groot, Sjoerd de Groot,
Corinne Hoffland, Bastiaan Möllers,
Patrick Uyttewaal, Noël Vanwittenbergh

Bladmanagement /redactie proefnotities

Fieke Lamoraal Wichers

Uitgever

Uitgeverij de Wijnpers
Postbus 95007, 1090 HA Amsterdam
tel: (020) 692 21 08
fax: (020) 750 88 48
mail: wijnpers@wijnpers.nl
www.perswijn.nl
NL83INGB0000080103

Advertentie-exploitatie

Petri Houweling
tel: +31 (0)6 546 538 03
mail: petri@wijnpers.nl

Sales en marketing

Nienke Munnik
mail: nienke@wijnpers.nl

Vormgeving

RC Design

Druk

Ten Brink, Meppel

Distributie

VMBpress, Beverwijk

ISSN

0923-2060

Abonnementen

Abonnementen kunnen op elk moment ingaan. Betaling geschiedt bij vooruitbetaling. Abonnementen kunnen zowel telefonisch, schriftelijk als per e-mail worden opgezegd, met een opzegtermijn van 3 maanden. Voor al uw aanmeldingen, adreswijzigingen en opzeggingen kunt u terecht bij Abonnementenland, Postbus 20, 1910 AA Uitgeest, tel: 0900-2265263, 10ct/min, mail: klantenservice@aboland.nl. De voorwaarden voor opzegging en aanmelding staan vermeld op www.aboland.nl?blad=perswijn.

Prijzen

Nederland: € 64,75 per jaar (8 nrs, incl. digitaal abonnement, 4 supplementen en onze wijnrestaurantgids GrootSpraak* die u ontvangt aan het eind van het kalenderjaar). Eenmalig proefnummer € 6,25; proefabonnement € 19,50 (3 nrs). Buitenland: € 74,75 per jaar incl. portokosten (8 nrs, incl. digitaal abonnement en 4 supplementen). Proefnummer € 7,25; proefabonnement € 19,50 (3 nrs). Digitaal abonnement: € 49,50.

* Dit geldt niet voor het buitenland.

Verzamelband

€ 24,50 (incl. verzendkosten) op rek.nr ABN AMRO NL03ABNA0801248345 of via de webshop.

Reageren

Wilt u reageren op een artikel, stuur dan een mail naar wijnpers@wijnpers.nl.

Uitgeverij de Wijnpers is ingeschreven bij het Handelsregister te Amsterdam onder nummer 33256282. Niets uit deze uitgave mag vervoelvoudig en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Grensoverschrijdend gedrag

Overal langs de Nederlandse grens wordt door middenstanders geklaagd dat hun verkopen kelderen. De accijns op drank, sigaretten en autobrandstof is zodanig hoog, dat de klandizie de wijk neemt naar onze buurlanden. Toen de situatie omgekeerd was, hoorden we er niets over, maar dat terzijde. Deze situatie noopt tot enige bespiegelingen over wat nu precies de betekenis is van onze grens in het huidige tijdsgewricht. Deze is in de loop der jaren flink veranderd. De tijd dat gemaskeerde personen pakjes boter over de grens smokkelden, ligt ver achter ons. Voor de accijns is er nog steeds een grens (zij het niet voor de hoogte), maar voor auto's en personen in de praktijk niet. Deze worden heel makkelijk de grens overgebracht als dat beter uitkomt. Er verrijzen hele winkelcentra om het shoppende publiek op te vangen, zoals in Tudderen, o nee, Tüddern, dat vroeger aan 'onze' kant van de grens lag. Want als je eenmaal benzine gaat tanken aan gene zijde, dan kun je net zo goed ook je andere boodschappen ter plekke doen. Wat maakt het uit of je daar naar de Aldi gaat of in Kerkrade?

In dat licht bezien moest ik even nadenken toen de voorzitter van de KVNW onlangs meldde dat de wijnverkopen in ons land afgelopen jaar met 6% zijn afgenomen. Op het eerste gezicht lijkt dat nogal wat. Al tientallen jaren is er sprake van een vrijwel onafgebroken stijging van de Nederlandse wijnconsumptie, en dan zomaar met 6% dalen is niet niks. Maar ook bij de wijnconsumptie is de grens niet meer wat hij geweest is. Al jaren worstelen organisaties met hoe je nu precies kunt meten hoe groot de import van wijn is en hoeveel we met z'n allen consumeren. Een voorbeeld. Nadat Kaapse Pracht, ooit een goedlopende Zuid-Afrikaanse wijn, een paar jaar geleden niet meer in Nederland werd gebotteld, maar in Duitsland, kelderden de wijnimportcijfers van Zuid-Afrikaanse wijnen in één klap met misschien wel tientallen procenten. Dat was slechts virtueel, want via Duitsland en een supermarktketen die in beide landen actief is, kwamen die wijnen alsnog in de Nederlandse winkels terecht. Maar dat wordt binnen de Europese Unie, grenzeloos als zij is, niet meer als formele import gemeten.

Ander leuk probleem. Als Nederlandse consument kun je Duitse wijn via internet bij de wijnboer bestellen. Zonder accijns te betalen, want in Duitsland wordt, om de wijnboeren te steunen, over wijn geen accijns geheven. De Nederlandse wijnhandel maakt zich over dit probleem terecht heel druk. Want de overheid verhoogt binnen onze grenzen wel de accijnzen, maar doet niets aan dit probleem. De wijnen passeren geruisloos de grens.

Dat de accijnsverhoging voor wijn een slecht idee was en de overheid alleen maar geld heeft gekost, daar ben ik het mee eens. Maar als de voorzitter van de KVNW zegt dat de wijnconsumptie met 6% is gedaald, dan kan dat best waar zijn, maar moeten we ons serieus afvragen hoe hij dat heeft gemeten. In een wereld waarin bijna geen grenzen meer bestaan, en iedereen ongemerkt wijn ons land in kan brengen, lijkt me dat een vrijwel onmogelijke opgave.

Ronald de Groot
Hoofdredacteur

Goed Gegist

In ieder nummer een overzicht van het laatste wijnnieuws en de leukste wijnfeiten.

Eindelijk bij de club

Hoe vaak heeft Fritz Keller als eigenaar van Weingut Franz Keller Schwarzer Adler in Baden niet de vraag gekregen waarom hij geen lid was van VDP? Voor een van de pionierbedrijven in de Kaiserstuhl hoorde dat toch zo te zijn? Misschien heeft het te maken gehad met de eigenzinnige koers van vader Franz, die als een van de eersten resoluut voor volledig droge wijnen koos en zichzelf daarmee destijds veroordeelde tot de status van paria. Die keuze was een bewuste, omdat Keller ook restaurateur was en een van de eersten in Duitsland met een Michelinster voor zijn Schwarzer Adler. Het restaurant, sinds 1969 onafgebroken door de bandenfabrikant onderscheiden, heeft trouwens een van de meest sensationele wijnkaarten van Europa. Nu iedereen in Baden droge wijnen voor aan tafel maakt, is het niet meer dan logisch dat Keller per 1 januari eindelijk als VDP-lid is toegelaten. Behalve Keller zijn ook de wijngoederen Rudolf May in Franken en Joh. Bapt. Schäfer in de Nahe als nieuwe leden opgenomen.



Krug vs. Krug

Champagne Krug is niet geamuseerd over het gegeven dat er meer wijnbedrijven zijn met de naam Krug. Een daarvan is Weingut Krug in het Oostenrijkse Gumpoldskirchen, net onder Wenen. De Champenois suggereren dat eigenaar Gustav Krug inbreuk pleegt op het merkenrecht. Tot juridische actie is het nog niet gekomen, maar al sinds 2007 zijn er 'contacten'. Of Gustav Krug maar even van

naam wil veranderen om verwarring te voorkomen. Vorig jaar is er een schepje bovenop gedaan toen het Oostenrijkse bedrijf ook sekt uitbracht. Maar over wat voor verwarring hebben we het? Denken ze in Reims soms dat hun klanten achterlijke minkukels zijn? Tussen haakjes, hoe zit het eigenlijk tussen het Franse Krug en het Californische Charles Krug?

ONDERTUSSEN IN BORDEAUX

Oud-directeur Latour overleden

Jean-Paul Gardère is op 93-jarige leeftijd overleden. Als directeur van Château Latour tussen 1964 en 1989 was hij verantwoordelijk voor een fundamentele versterking van Latours positie als premier cru. Gardère gaf onder meer de aanzet tot een ingrijpende heraanplant van de wijngaard en de lancering van een tweede en derde wijn, respectievelijk Les Forts de Latour en Pauillac. Gardère begon zijn loopbaan in de wijn overigens als *courtier* (makelaar) in de Médoc.



ONDERTUSSEN IN BORDEAUX

Haut-Brion nippen in Parijs

In het zeventiende-eeuwse Londen konden beter gesitueerden de wijnen van Haut-Brion en andere cru's van de familie Pontac proeven bij Pontacks Head, een taveerne in Abchurch Lane. Drieënhalve eeuw later krijgt ook Parijs zo'n proeflokaal. Eigenaar Domaine Clarence Dillon heeft voor een stijlvolle presentatie van zijn wijnen het oog laten vallen op een chic negentiende-eeuws pand in de nabijheid van Champs-Élysées, Grand Palais en Théâtre du Rond-Point. Een duur gedeelte van de Lichtstad, waar je per vierkante meter onroerend goed 22.000 euro mag neertellen. Maar ja, dat theater is het enige overblijfsel van de fameuze Wereldtentoonstelling van 1855 met zijn *Classement* waarin Haut-Brion als premier cru werd opgenomen. Een symbolische locatie dus. Behalve een proefruimte die moet doen denken aan die op Haut-Brion zelf, zullen er ook een winkel en een restaurant komen, terwijl de rest van het pand onderdak gaat bieden aan het hoofdkantoor van Domaine Clarence Dillon. Nu alleen nog even geduld tot medio 2015; dat biedt wel tijd om te gaan sparen.



Arnaud de Pontac

Hollande eet Amerikaans

De Franse president François Hollande is tijdens zijn recente bezoek aan Washington verwend met een etentje bij de Obama's thuis. Anders dan Nederlandse media, die nooit melden wat er bij staatsdiners gegeten en gedronken wordt – informatie die alleen toegankelijk is voor leden van de Commissie Stiekem? –, hebben de Franse kranten breed uitgemeten wat er op het menu van het galadiner in het Witte Huis stond. Dat menu was, op nadrukkelijk verzoek van Hollande zelf, volledig Amerikaans.

Als eerste gang Amerikaanse Oscietrakaviaar uit Illinois, aardappelve-louté met kwarteleitjes en een kleine wintersalade van groenten uit Michelle Obama's eigen Witte Huistuin. Vervolgens een faux-filet de boeuf uit Colorado met gebraiseerde sjalotten en snijbiet. Ter afsluiting vanille-ijs met mandarijnen uit Florida en een ganache van chocola uit Hawaï, de staat waar Barack Obama geboren is.

Hoewel de Amerikaanse president in zijn toespraak de Fransen vooral prees om hun wijn, werden tijdens het diner uitsluitend Amerikaanse wijnen geschonken. Maar dan wel van bedrijven in Frans eigendom of met een Franse wijnmaker. Als witte La Proportion Dorée 2011, een Bordeauxblend met in hoofdzaak *sémillon* van Morlet Family Vineyards in Sonoma; als rode Long Shadows Red Blend 2009 van Chester-Kidder uit de Columbia Valley in Washington State, een blend van *cabernet* en *syrah* gemaakt door wijnmaker Gilles Nicault en als mousserende wijn de NV Blanc de Chardonnay uit Monticello in Virginia van Thibaut-Janisson.



Columbia Valley

Werelderfgoed?

Eindelijk is het dan zover: de Franse regering ondersteunt de kandidatuur van de Bourgogne en de Champagne om op de Werelderfgoedlijst van de UNESCO te komen. Bij de Bourgogne gaat het vooral om de honderden, zo niet duizenden *climats* met hun eigen terroirs, voor de Champagne om wijngaarden, *maisons* en kelders. Vorig jaar nog vielen beide buiten de boot bij de nominaties, toen vulkanen in de Auvergne en grotschilderingen de voorkeur kregen. Vooral in de Bourgogne kwam dat toen hard aan. De beslissing over eventuele opname valt overigens pas in 2015.



Bourgogne



Hypocriet

De openheid van het Witte Huis wat betreft de aan Hollande geschonken wijnen betekende een terugkeer naar oude tijden. Sinds 2011 was de wijnkeuze min of meer een staatsgeheim geworden, nadat Republikeinen geklaagd hadden over het serveren van de Quilceda Creek Cabernet Sauvignon 2005 uit Columbia Valley aan de toenmalige Chinese president Hu Jintao. Als 100-Parkerpuntenwijn werd die

voor een paar honderd dollar per fles in de handel verkocht. En dat vonden de fatsoensridders erg. Hoe bot durf je te zijn met miljardair William Koch in je gelederen, die meermaals meer dan 100.000 dollar voor een enkele (vervalste) fles overhad? Toch was deze kritiek voor het Witte Huis reden om een poosje geheimzinnig te doen. Maar aangezien de voor Hollande geschonken wijnen niet veel meer dan 50 dollar per fles kostten, kan openheid nu weer wel. Waarin een groot land klein kan zijn.

| Vintage | Price |
|--------------|--------|
| Pomerol 2004 | 115 € |
| Pomerol 2003 | 2700 € |
| Pomerol 2004 | 790 € |
| Pomerol 2003 | 1450 € |
| Pomerol 2002 | 950 € |
| Pomerol 2001 | 980 € |
| Pomerol 2000 | 1400 € |
| Pomerol 1999 | 790 € |
| Pomerol 1998 | 2250 € |
| Pomerol 1995 | 1100 € |
| Pomerol 1994 | 820 € |
| Pomerol 1993 | 2100 € |
| Pomerol 1992 | 790 € |
| Pomerol 1991 | 790 € |
| Pomerol 1990 | 790 € |
| Pomerol 1989 | 790 € |
| Pomerol 1988 | 790 € |
| Pomerol 1987 | 790 € |
| Pomerol 1986 | 790 € |
| Pomerol 1985 | 790 € |
| Pomerol 1984 | 790 € |
| Pomerol 1983 | 790 € |
| Pomerol 1982 | 790 € |
| Pomerol 1981 | 790 € |
| Pomerol 1980 | 790 € |
| Pomerol 1979 | 790 € |
| Pomerol 1978 | 790 € |
| Pomerol 1977 | 790 € |
| Pomerol 1976 | 790 € |
| Pomerol 1975 | 790 € |
| Pomerol 1974 | 790 € |
| Pomerol 1973 | 790 € |
| Pomerol 1972 | 790 € |
| Pomerol 1971 | 790 € |
| Pomerol 1970 | 790 € |
| Pomerol 1969 | 790 € |
| Pomerol 1968 | 790 € |
| Pomerol 1967 | 790 € |
| Pomerol 1966 | 790 € |
| Pomerol 1965 | 790 € |
| Pomerol 1964 | 790 € |
| Pomerol 1963 | 790 € |
| Pomerol 1962 | 790 € |
| Pomerol 1961 | 790 € |
| Pomerol 1960 | 790 € |

Grote dorst

Russen en Londen, een poeneriger combinatie is nauwelijks voorstelbaar. Zie het plan van Leonid Shutov om in Mayfair voor 15 miljoen pond een restaurant op te zetten onder de naam Biblioteka, met in de kelder 60.000 flessen wijn. En dan niet zomaar wijn, maar louter grote namen. Zoals een collectie van honderd oogstjaren Château d'Yquem, teruggaand tot 1887, en eentje met Krug millésime tot

1915. Verder natuurlijk diverse 'bibliotheekjes' van premiers crus uit Bordeaux, en voor wat avontuurlijker ingestelde oligarchen ook zaken als DRC, Vega Sicilia en Super Tuscans. Voor de grote dorst komen er balthazars (met 12 liter), maar het is ook de bedoeling om het een en ander per glas te gaan serveren. Zoals Yquem, sinds de negentiende eeuw een favoriet van Russische zoetekauwen en ook Moutons uit de jaren tachtig, om maar wat te noemen.

ONDERTUSSEN IN BORDEAUX

Lafaurie-Peyraguey kiest voor droog

Met de komst van nieuwe eigenaar Silvio Denz, multimiljonair en baas van parfum- en juwelenhuis Lalique, gaat er een nieuwe wind waaien op Château Lafaurie-Peyraguey in Sauternes. Denz wil de productie van edelzoete wijn beperken tot alleen de allerbeste percelen van het wijngoed. Minder goede percelen zullen voortaan bestemd zijn voor droge witte wijn. Denz volgt daarmee een trend die al langer gaande is in Sauternes. Zoete wijnen hebben het immers niet makkelijk. Ook al is Denz een groot liefhebber van Sauternes, hij heeft oog voor de economische realiteit. Hij wil zich daarom beperken tot die percelen die in 1855 geklasseerd zijn. Bij normale oogstomstandigheden betekent dat een daling in productie van 60.000 tot nog maar 20.000 à 30.000 flessen.

ONDERTUSSEN IN BORDEAUX

Chinese Margaux

Een primeur voor de appellation Margaux. Ook hier is nu een château in Chinese handen gekomen. Nou ja, château? Het gaat eigenlijk om een clos. Clos de Quatre Vents. De Belg Luc Thienpont verkocht zijn meerderheidsbelang in dit 7 hectare grote wijngoed en de gelijknamige wijnwinkel in Margaux aan Liaoning Energy. Ook inbegrepen in de deal: Château Bonneau in de AC Haut-Médoc. Thienpont heeft nog wel een minderheidsaandeel overgehouden en blijft de komende jaren aan als mededirecteur. Hij krijgt de Chinese Lina Fan als collega. Ze is de weduwe van de beoogde bedrijfsleider van Château La Rivière in Fronsac, die een van de slachtoffers was bij het helikopterongeluk boven de Dordogne in december, waarbij ook de oude en de nieuwe eigenaar van dat bedrijf omkwamen.



Exclusieve borrel

Een opvallend initiatief van de Oostenrijkse meester-distillateur Hans Reisetbauer: het uitbrengen van een serie van zes *Tresterbrände* op basis van grote wijnen uit diverse landen. Tresterbrand is de Duitse term voor marc, een hooggradig distillaat dat gestookt wordt uit bij voorkeur zo vers en daarmee zo aromatisch mogelijk druivenafval (dat wat overblijft na de persing). Reisetbauer deed dat met de pulp van zes wijnen uit diverse regio's.



Bernhard Ott

Zijn Reisetbauer Trester Edition 2013 bestaat uit: Grüner Veltliner Tausend Rosen van Bernhard Ott in Wagram, Meursault Charmes (chardonnay) van Domaine Roulot in de Bourgogne, Riesling Eiswein Oberhäuser Brücke van Dönnhoff in de Nahe, Monteverro (cabernet, merlot, petit verdot) van Monteverro in Toscane, Chambertin Clos-de-Bèze (pinot noir) van Olivier Bernstein in de Bourgogne en Blaufränkisch Hochberg van Albert Gesellmann in Mittelburgenland. In alle gevallen werden de druivenschillen binnen twaalf uur verstoekt, wat een logistieke prestatie van de eerste orde is. Wie zou daarvan niet graag een kistje in huis hebben? Reisetbauer heeft er echter slechts 89 van in de verkoop gebracht; onder andere via internet te bestellen à 2950 euro. Wat je noemt nogal exclusief. Een waardig alternatief is Reisetbauers bijzondere gin.

En nog maar eens een proces

Heibel aan de Layon. Vader en zoon Jean en Florent Baumard verzetten zich daar tegen invoering van de appellations Quarts de Chaume Grand Cru en Coteaux du Layon Premier Cru Chaume. Op het moment van schrijven was hun bezwaar in behandeling bij de Conseil d'Etat, de Franse Raad van State. Procederen kun je wel aan Franse wijnproducenten overlaten; ze lijken er niet snel genoeg van te krijgen. De Baumards wisten eerder al tweemaal invoering van AOC's in Chaume te voorkomen, te weten de versies uit 2005 en 2009. Wanneer ze ook nu weer gelijk krijgen, zou dat ook voor andere Loire-appellations met plannen voor de invoering van grands crus grote gevolgen kunnen hebben. Volgens de Engelse Loirekenner Jim Budd zou het verzet van de Baumards deels ingegeven zijn door het voor Quarts de Chaume voorgestelde verbod op cryo-extractie vanaf 2019. Met deze techniek kun je ook in moeilijke jaren commercieel aantrekkelijke hoeveelheden edelzoete wijn produceren. Wordt vervolgd.



Florent Baumard

Voer voor de pers

Nederlandse universiteiten hebben geen wijntraditie die naam waardig. In Engeland is dat anders. De universiteit van Cambridge besteedde in het studiejaar 2012-2013 bijvoorbeeld 2,7 miljoen pond (ruim 3,2 miljoen euro) aan wijn ter opluistering van allerhande partijtjes en etentjes. Voer voor de populaire pers! Een door *The Telegraph* gepubliceerde lijst van de uitgaven per college laat zien dat King's College koploper was met 338.599 pond voor wijn. Runners up met elk meer dan 200.000 pond waren St. John's, Trinity en Jesus.

Geneuzel

Wijn proeven is een schone zaak en biedt het mensdom veel vermaak. Wijn ruiken nog meer. Alom lezen we hoe belangrijk de 'olfactieve' beoordeling wel niet is, de 'neus'. Die zou veel informatie bieden over de aard van wijnen. Op basis van de neus zijn conclusies te trekken wat betreft intensiteit, complexiteit, rijpheid en zuiverheid. Ook tekortkomingen als reductie, oxidatie en kurk haal je uit de neus.

Problematisch wordt het als proevers behoefte voelen om wijn verder te decoderen en hun bevindingen aan derden door te geven. Het is kennelijk niet genoeg om wijn gewoon zichzelf te laten zijn. Bij eten ligt dat simpeler. Dat hoeft niet naar iets anders te ruiken dan zichzelf. Wijn mag echter niet zomaar naar wijn ruiken. Vandaar verwijzingen naar van alles wat zich bevindt tussen aardbeien en zuurkool. Wijn ruikt zodoende altijd naar iets dat er, behalve hout, niet in zit.

Er schijnen in wijn moleculaire verbindingen te zitten die overeenkomen met die in andere stoffen, maar associëren blijft in hoge mate persoonsgebonden met voor iedere proever een eigen interpretatie van waarnemingen. Conventies en aromawielen met geurgroepen brengen hier wel enige lijn in, maar de factor subjectiviteit blijft groot. Je moet nog steeds taalkundig, literair, historisch, veterinaire en botanisch onderlegd zijn om proefnotities van derden te kunnen begrijpen. Van rudimentair 'Kersen, bessen, bramen' tot elitair 'Impressie van fris gesteven lakens op Lafite.' Wat is het realiteitsgehalte van al dit fraais? Wie ruikt er regelmatig aan viooltjes, bosaardbeitjes of lakens op Lafite? Aroma-associaties verschillen ook nog van land tot land. Zo zijn Fransen idolaat van *agrumes* en *épices*, Engelsen van *berries*, *plums* en, als gazonliefhebbers, van *grassy* toestanden.

Associëren is behelpen. Zelfs al lijken bepaalde associaties evident, voorzichtigheid blijft geboden. In China hoef je bijvoorbeeld niet aan te komen met zwarte bessen. Die zijn daar onbekend. Wantrouw ook producenten die bij een presentatie van hun wijnen zonder ruiken allerhande vooraf uit het hoofd geleerde aroma's weten op te dreunen. Dat lijkt wel indrukwekkend, maar hoe zit het met het werkelijkheidsgehalte?

Hoewel over aroma's best zinnige uitspraken mogelijk zijn, begeef je je op glad ijs wanneer wijnbeschrijvingen louter van fruitsoorten reppen en voorbijgaan aan de smaakstructuur. Aroma's zijn vergelijkbaar. Volg een bepaalde wijn maar eens enkele jaren. Of proef eens oude wijnen van verschillende herkomst naast elkaar. Die gaan vaak gevaarlijk sterk op elkaar lijken. Over structurelementen als alcohol, tannine, (kool)zuur, restsuiker en extract zijn concretere uitspraken te doen. Ze zijn te staven met meetgegevens en behouden hun geldigheid ook wanneer wijnen zich ontwikkelen. Alleen is het kaal proza in plaats van ronkende poëzie.

Het lijkt hoe dan ook ondoenbaar om heldere proefnotities te formuleren zonder dat lezers weten over welke wijnen het gaat en de codes kennen. Laat iemand eens proberen aan de hand van een notitie de wijn te raden. Hopeloze missie! Maar misschien is dat juist de aardigheid van wijn proeven.

PS Recentelijk nog petroleum gesnoven?

Geselecteerd

Een selectie van de lekkerste wijnen die voor dit nummer geproefd zijn, in drie prijs categorieën.

BETAALBARE KLASSE

WIJNEN DIE VAN EEN UITSTEKENDE KWALITEIT ZIJN ÉN HEEL BETAALBAAR.



VILLARD, PINOT NOIR EXPRESIÓN RESERVA 2012, CASABLANCA VALLEY

Tijdens onze proeverij van Pinot Noirs viel de hoge kwaliteit van de Nieuw-Zeelandse exemplaren op. Ze hebben echter één klein nadeel: ze zijn niet erg goedkoop. En kijk, dat is in Chili nou weer niet zo'n probleem. Er wordt hier tegenwoordig met veel succes pinot noir aangeplant, maar de wijnen blijven heel betaalbaar. Chili heeft natuurlijk wat lagere kosten. Vooral het handwerk is hier goedkoper; een niet te onderschatten voordeel. Het klimaat is in Nieuw-Zeeland wellicht iets gunstiger, maar door dicht naar de kust te kruipen, zoals in Casablanca Valley, kunnen ook in Chili goede Pinots worden gemaakt. Hoogstens zijn ze iets steviger en zoeter van karakter dan elders. Dit is een mooi voorbeeld van wat hier kan, een wijn die uitblinkt in het fruit, met confiture, bramen en bosbessen, een kleine zoetimpresie, kracht en sap, en rijpe tannine.

Coenecoop, 5 ⚡⚡⚡⚡⚡

SVEN KLUNDT, OBSESSION 2011, PINOT NOIR, PFALZ

In de Pfalz barst het van de talentvolle jonge wijnboeren. Sven Klundt, in Landau, is er een van. Hij bezit 14 hectare wijngaarden,



waarvan de helft direct bij het domein ligt en de andere helft op de Godramsteiner Münzberg, op 6 kilometer afstand. Landau is de zuidelijkste gemeente van de Pfalz, en ligt op zeer korte afstand van de Elzas. Toch is de stijl van de Pinot Noir (alias Spätburgunder) wat voller en krachtiger, maar dat heeft ongetwijfeld met methoden van wijn maken en opbrengsten in de wijngaard te maken. Obsession is een blend van druiven van verschillende wijngaarden, die op barriques wordt gerijpt, waardoor hij een uitgesproken fraai, Bourgondisch karakter krijgt. Toch is het een heel betaalbaar glas, met een hoog drinkbaarheidsgehalte. De geur is zacht en kruidig, met zoet fruit, wat pruimen; de wijn is elegant en lichtvoetig, met bitters en fijne finesse.

Pangkarra, € 11,95 ⚡⚡⚡⚡⚡



KONSTANZER, PINOT NOIR TROCKEN 2009, BADEN

Bij de opkomst van de druif spätburgunder in Duitsland speelt Baden, de zuidelijkste deelstaat, een belangrijke rol. Binnen Baden

is de Kaiserstuhl, de bijzondere heuvelrug bij Freiburg, het belangrijkste. De Kaiserstuhl ligt recht tegenover Colmar in de Elzas, en heeft een voor pinot noir ideale bodem, die bestaat uit löss op een ondergrond van oud vulkanisch materiaal. Weingut Konstanzer vind je in Ihringen, aan de warme zuidkant van de heuvelrug. Horst en Petra Konstanzer begonnen in 1983 met minder dan 1 hectare, en hebben dit geleidelijk uitgebouwd tot 9 hectare. Ze maken een mooie serie wijnen, met onder andere Weissburgunders en Grauburgunders. Daarnaast produceren ze goede Spätburgunders. Maar deze houtgerijpte versie gaat bewust door het leven als Pinot Noir, vanwege zijn fraaie, Bourgondische karakter. Heerlijk zacht en rijp, met subtiel fruit, aardbeien en kersen, zachte tannine en fijne zuren.

Joop van der Goot, € 12,45

⚡⚡⚡⚡⚡



PROBST, SPÄTBURGUNDER KABINETT TROCKEN 2009, ACHKARRER SCHLOSSBERG, KAISERSTUHL

Een van de bekendste en beste wijngaarden in de Kaiserstuhl is de Achkarrer Schlossberg. Op deze helling komt het oude vulkanische materiaal van de Kaiserstuhl aan de oppervlakte; ideaal voor het maken van mooi krach-

tige wijnen. Het wijngoed is een typisch klein familiebedrijf, niet groter dan 9,5 hectare, geleid door de tweede generatie Probst, Reiner en Marion. Ze werken op een zo natuurlijk mogelijke manier, zonder gebruik van chemische middelen in de wijngaard. Bij de gisting werken ze met natuurlijke gisten. Dat levert zuivere en pure wijnen op, die ze laten rijpen op oude vaten van 225 liter. Deze vaten ronden de Spätburgunder af en geven hem een mooi vleugje vanille. Hij heeft een elegante stijl, met kersen, gekonfijt fruit en fijne zuren. Smaakvol, zacht en getypeerd.

Wijnkristal, € 12,50 ⚡⚡⚡⚡⚡



MORANDÉ, PIONERO PINOT NOIR 2011, CASABLANCA VALLEY

Een van de bijzondere bezoeken die we vorig jaar in Chili aan wijnbedrijven brachten, was aan Morandé in Casablanca Valley. Voor veel Chileense wijnbedrijven is Casablanca een 'uitstapje' naar een koel klimaat, vanuit wijngaarden elders. Bij Morandé is dat anders. Het bedrijf stond aan de basis van de ontdekking van Casablanca als een interessant, koel wijngedebied, zeer geschikt voor sauvignon blanc, chardonnay en pinot noir. Pinot noir kan geen goede wijnen opleveren als de plek waar hij groeit te warm is. Casablanca is

binnen Chili dan ook een van de beste plekken voor pinot noir, door de invloed van de Stille Oceaan. Er zijn nog betere plekken, zoals het kustgebergte dicht bij de oceaan, maar daar is als regel geen of weinig irrigatiewater beschikbaar. En in Chili geldt: zonder irrigatie geen wijnbouw. Dit is een heerlijke betaalbare Pinot Noir, elegant, kruidig, kersen, wat gerijpt, een fijne smaak met goede zuren.

Tamis/Vino Via, 3 ★★★★★



**ANNA MARIA ABBONA,
MAIOLI 2011,
DOGLIANI SUPERIORE**

Een van de leidende producenten van Dogliani, en voorzitter van het *consorzio* van de streek, is de aimabele Anna Maria Abbona. 25 jaar geleden verliet ze haar baan als grafisch ontwerper van advertenties om de wijngaarden van haar grootvader in Dogliani in ere te herstellen. Geen sinecure. Want de heerlijke Dolcetto's uit Dogliani worden maar niet serieus genomen. De streek, ten zuiden van Barolo, is gespecialiseerd in prachtige exemplaren. Jarenlang is er nu aan de weg getimmerd, met als resultaat zelfs een eigen DOCG Dogliani (Superiore). Dat is de hoogste status in de Italiaanse wijnbouw, maar in dit geval maakt die het nog moeilijker de wijn te promoten als Dolcetto. Een spagaat waar moeilijk uit te komen valt. En juist dit soort bijzondere wijnen verdient onze aandacht. Anna's missie blijft het maken van mooie Dolcetto; ze is nooit gezwicht voor de verleiding internationaal populaire druiven aan te planten. Maioli komt van een wijngaard van zeventig tot tachtig jaar oud, die prachtige, elegante wijnen oplevert. Kersen en pruimen, in de mond zacht en smakelijk, rijp, sappig, met goede zuren, krachtig en gewoon geweldig lekker.

Walinga, € 16,40 ★★★★★

GELD SPEELT GEEN ROL

DUUR MAAR LEKKER!
WIJNEN WAARBIJ WE ALLEEN NAAR DE KLASSE
HEBGEN GEKEKEN EN NIET NAAR DE PRIJS.

**NEWTON JOHNSON,
WINDANSEA 2012,
UPPER HEMEL-EN-AARDE
VALLEY**

Dat komt mooi uit, een bijzondere Pinot noir onder het kopje *Geld speelt geen rol*. Want als er één druif is waarbij geld echt geen rol speelt, is het wel pinot noir. De productie in zijn herkomstgebied, de Bourgogne, is dermate klein, dat producenten van goede rode Bourgogne zo'n beetje elke prijs voor hun flessen kunnen vragen, zeker na de kleine oogsten van de afgelopen jaren. En dat laat wereldwijd ruimte om voor goede Pinot Noirs meer geld te vragen dan voor wijnen van welke andere druif ook.

Newton Johnson is een mooi voorbeeld van de opkomst van de Zuid-Afrikaanse alternatieven. De stokken worden wat ouder, zodat de wijnen meer diepgang en concentratie krijgen. En de ligging, in de Hemel-en-Aarde Valley, is ideaal, omdat het hier in de middag flink kan afkoelen door wind, wolken en mist van zee. Niet voor niets heet deze cuvée Windansea (zonder d), want deze factoren zijn bepalend voor de spanning in deze wijn. Hij heeft fijn fruit, kersen en bessen, is rokerig, verleidelijk, rijp en sappig, met fijne zuren.

WineMatters, € 21,95

★★★★★



**IL FALCHETTO, LURÈI 2011,
BARBERA D'ASTI**

Wat meer naar het noorden, in de omgeving van het stadje Asti, ligt het belangrijkste gebied voor de barberadruif. Producent Il Falchetto zit aan de zuidkant van de DOC Barbera d'Asti, ten oosten van het plaatsje Alba. Het is een oud familiebedrijf, dat wordt geleid door de dynamische broers Giorgio, Fabrizio en Adriano Forno, met het hoofdkwartier in Santo Stefano Belbo. Ze hebben een uitgebreid wijnimperium, met twee winddomeinen in de Langhe en drie in Monferrato. De belangrijkste druif van de broers is overigens niet barbera, maar moscato, die 50% van de aanplant uitmaakt. Barbera is met 30% de tweede druif. De wijngaard waar

deze Barbera wordt gemaakt, Tenuta Lovetta Lurèi, bevindt zich in het buurdorp Agliano Terme. De wijn is gemaakt op het fruit en wordt afgerond door een rijping op grote foeders van Slavonisch eikenhout, de klassieke opvoeding voor de wijnen van deze streek. Je ruikt bramen en zoethout; hij is verleidelijk, rond en zacht, met goede zuren, mooie vulling, rijk en gelikt.

**Henri Bloem/Hart's Wijnhandel,
€ 9,50** ★★★★★



**FERNANDO PRINCIPIANO,
SANT'ANNA 2011,
DOLCETTO D'ALBA**

Wijnmaker Fernando Principiano is een typische producent van de Langhe, het gebied van Barolo en omstreken. Zijn belangrijkste wij-

nen – zijn trots – zijn de Barolo's. Grote wijnen, modern gemaakt, maar traditioneel genoeg. Dat wil niet zeggen dat hij zijn Dolcetto verwaarloost: integendeel zelfs. Zijn Dolcetto komt van mooie wijngaarden op 400 meter hoogte, in de dorpen Sant'Anna en San Martino di Monforte d'Alba. De wijn wordt helemaal opgevoed op roestvrij staal, dus zonder hout, om een fruitige en sappige Dolcetto te maken. Toch is hij krachtig en breed van karakter, in deze mooie jaargang voor de Langhe. De geur barst van het fruit, met bosbessen en bramen, de smaak is dik, rijp en intens, met fijne zuren en tannine; heerlijk rood.

Wijnimport Scheveningen, 4 ★★★★★



**GOMBA BOSCHETTI,
GALLUCCIO 2012,
DOLCETTO D'ALBA**

Ook de familie Gomba is de trotse bezitter van wijngaarden in Barolo. Sterker nog, de familie beschikt over wat in de Bourgogne een *monopole* wordt genoemd: een cru die in zijn geheel eigendom is van de producent. Sergio Gomba bestiert een wijngoed van 11 hectare, op mooie zuidwestelijke hellingen, met *sori della sera* ('in de avondzon'). Hogere wijngaarden zijn beplant met dolcettodruiven voor de Galluccio. Het zijn fraaie hellingen, met stokken die inmiddels 25 jaar oud zijn en die een krachtige Dolcetto opleveren. Door een korte gisting op de schillen van ongeveer een week wordt een lekker lichtvoetige en verteerbare Dolcetto gemaakt. Minder serieus dan de Dolcetto uit Dogliani, maar heerlijk om lichtgekoeld en jong te drinken, terwijl hij nog barst van het fruit. De smaak is stevig en levendig, met goede zuren, mooi ongepolijst en puur Dolcetto.

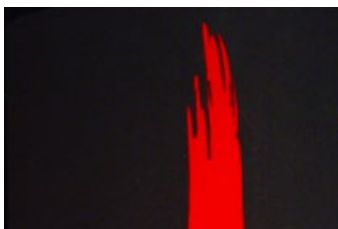
Silletti, 3 ★★★★★



**FONTANAFREDDA,
BRICOTONDO BARBERA
2012, PIEMONTE**

Fontanafredda is een groot bedrijf in Barolo, dat op elk niveau heerlijke wijnen maakt. De Barolo's van Fontanafredda zijn vermaard, maar ook de 'gewone' wijnen onder het label Bricotondo zijn zeer de moeite waard. Niet voor niets stond deze Barbera jaar in jaar uit met een ster in de *Wijnalmanak* vermeld. Je hebt Barbera in allerlei gedaantes en dit is de fruitige versie, van een recente jaargang, geschikt om jong te drinken. De herkomstbenaming is Piemonte, dus mag hij uit elke wijnstreek binnen Piemonte komen, wat het vinden van betaalbare en goede druiven uiteraard gemakkelijker maakt. Maar onderschat deze wijn niet, want hij is ook krachtig, en zijn karakter wordt mooi geaccentueerd door een halfjaar rijping op vat. Een heel verleidelijke Barbera, rond en zacht, met rode kersen en bramen, zwoel, fris; puur drinkplezier.

Albert Heijn, € 6,99 ★★★★★



**LA GUARDIENSE,
CANTONE PIEDIROSSO 2008,
SANNIO BENEVENTANO**

Voor dit nummer proefden we niet alleen mooie wijnen uit Piemonte, maar ook uit Campanië, de streek rond Napels. Een totaal ander gebied, met heel andere druiven: dat is de unieke kracht van Italië. Overal vind je geheel eigen streekdruiven, zoals hier in Campanië de bijzondere piedirosso. De wijn ervan wordt gemaakt door de grote coöperatie La Guardiense, met 1000 leden en 1500 hectare onder beheer.

BESTE KOOP

**WIJNEN MET EEN GEWELDIGE
PRIJS-KWALITEITVERHOUDING.**

**PAMPAS DEL SUR, VINEYARD'S
EXPRESSIONS PINOT NOIR
2011, MENDOZA**

In Argentinië is het een stuk moeilijker om goede Pinot Noir te maken dan in de koele kustgebieden van Chili. Door de ligging op hoogte koelt het 's nachts wel vrij goed af, maar de hitte overdag en de krachtige zonnestraling zijn voor pinot noir wat ongunstiger. Maar zoals we al eerder constateerden in deze rubriek, wordt bij Pampas del Sur alles op alles gezet om goede en betaalbare wijnen te maken. Inzet van moderne technieken, ook in de wijngaarden, zorgt voor een optimaal resultaat. Dit type Argentijnse wijnen krijgt een klein zoetje mee om het accent te leggen op het fruitige karakter en dat is prima gelukt. En met 4 gram per liter is het restsuikergehalte nog niet eens zo hoog. Het is knap om met een opbrengst van 100 hectoliter per hectare zo'n wijn te maken. Hij krijgt een aangenaam vleugje vanille door twee maanden vatrijping. Een aangenaam fruitige Pinot, sappig, met warm fruit, goed gemaakt, aantrekkelijk en zeer betaalbaar.

LFE, 2

★★★(☆)



**ORDINE DI SAN GIUSEPPE 2011,
BARBERA D'ASTI**

De kracht van Piemonte is dat er niet alleen zeer dure en grootse wijnen worden geproduceerd, maar ook heel goede en betaalbare exemplaren. Deze wijn, met de naam van een Toscaanse ridderorde, is daar een mooi voorbeeld van. Hij toont de aangename en frisse kanten van de barberadruif. In het verleden hadden deze goedkopere wijnen vrij hoge zuren, maar die tijd is voorbij. Geholpen door de goede jaargang 2011 is dit een smakelijke en ongecompliceerde Barbera, met kersen en aardbei, sap, modern van stijl, gemakkelijk, gelikt, verleidelijk zacht en afgerond.

**Hoogvliet, Nettorama, Deen, Jan Linders,
Dekamarkt, Vomar, MCD, Boni, 2**

★★★(☆)



Dat neemt niet weg dat ze prachtige wijnen produceren, zoals deze wijn van de cru Cantone. Het is een wijngaard van 3 hectare, waar zeer rijpe en krachtige piedirosso wordt geoogst. Dat gebeurt niet eerder dan begin november, dus na een zeer lange tijd aan de stok. Dat levert een intense wijn op, die vijftien maanden rijpt op vaten uit Tronçais en Nevers. Een geweldig glas wijn, klassiek, met een bijzondere complexiteit, fris en verfijnd, met fluweelzachte tannine in de finale; groots en aristocratisch.

Sagra dell'Uva, € 18,- ★★★★★



**PELASSA, MARIO'S 2012,
VINO ROSSO**

Uit de Roero, ten opzichte van Barolo en Barbaresco aan de andere kant van de rivier de Tanaro, komen opvallend goede wijnen. Helaas hebben we dat met zijn allen nog steeds niet helemaal in de gaten. Pelassa is een van de meest dynamische en ambitieuze wijn-

huizen van de Roero. Het maakt prachtige wijnen van nebbiolo en barbera, en zelfs wijn aan de 'overkant', in Barolo. Tegelijkertijd wordt het gebruik van internationale druivenrassen niet geschuwd. Voor Mario's wordt de lokale barbera gecombineerd met merlot en cabernet sauvignon. Nu eens niet om een heel krachtige, Bordeauxachtige wijn te maken, maar voor een lichtvoetig en fruitig glas; eigenlijk gewoon heel lekker, ongecompliceerd rood, en dat voor een aantrekkelijke prijs. Een zwoele geur, zwart fruit, volle en zachte smaak, sappig, intens, met mooie zuren, soepel en om met een van te genieten.

Les Clos, 3

★★★★★



**MASSERIA FRATTASI,
NYMPHIS SACRAE 2012,
CODA DI VOLPE,
BENEVENTANO**

De coda di volpe – 'staart van de vos' – is een typische, witte streekdruif van Campanië, die groeit onder moeilijke omstandigheden, op arme ondergronden. Hij is aangepast in wijngaarden op 600 meter hoogte, waar oude stokken staan van vóór de phylloxera, zonder Amerikaanse onderstok. De druif groeit hier op traditionele wijze langs de bomen die in de wijngaard staan, met scheuten die tot 10 meter lang worden. Dat levert een wijn op met een heel eigen persoonlijkheid. Dat is het bijzondere van de streek; je komt hier wijnen en smaken tegen die je nergens anders ziet. Jammer genoeg brengt deze bijzondere oude wijngaard niet meer dan 3000 flessen per jaar voort. De wijn (zonder houtrijping gemaakt) heeft een complexe geur, met amandel en bitterkoekjes. De smaak is eigenzinnig, erg smakelijk, met sap, kracht, rijkdom, goede zuren, rond en stevig, fijne biters; heerlijk karaktervol wit.

Les Gèneux, € 11,35 ★★★★★(☆)

VIÑAS
DEL VERO



SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.vinasdelvero.com



Ga nu naar:

www.facebook.com/vinasdelveroNL

Geen 18, geen alcohol.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Krachtpatser krijgt hersens

TEKST & FOTOGRAFIE: RENÉ VAN HEUSDEN

Amarone della Valpolicella is in. Hoewel het smaakprofiel ervan haaks staat op een andere belangrijke trend – die van lichtere, goed verteerbare wijnen – is Amarone wereldwijd populair. René van Heusden verdiept zich in de rol van oogstjaar en terroir, en bestudeert de Amarone natuurlijk daar waar hij hoort: aan tafel.

Amarone is sinds de jaren negentig uitgegroeid tot het paradepaardje van Valpolicella. Iedereen lijkt de afgelopen jaren een graantje van het succes te hebben willen meepikken. Het kan ook geen toeval zijn dat je er zoveel jonge bedrijven tegenkomt. Vooral sinds 2000 is het snel gegaan, terwijl de promotie tot DOCG nog een extra impuls lijkt te hebben gegeven. Ook tot aanplant van nieuwe wijngaarden trouwens, al rust daar nu een tijdelijk verbod op. Het aantal flessen steeg van gemiddeld 8,5 miljoen in de jaren tussen 2005 en 2008 tot 12,8 miljoen in 2010 en 13,8 miljoen in 2013. Ter vergelijking: voor standaard-Valpolicella zijn dat er ruim 22 miljoen, voor ripasso ongeveer 24 miljoen.

Die bijna 14 miljoen flessen Amarone zijn er in absolute zin niet zo heel veel, maar binnen de totale productie van Valpolicella wel. Nog een paar

jaar van verdere groei en het aandeel Amarone, die als de topwijn geldt, is een kwart. Zo krijgt de kwaliteitspiramide een wel heel brede top. Top op papier althans. De door een DOCG gegarandeerde herkomst is nu eenmaal iets heel anders dan gegarandeerde kwaliteit, zeker wanneer de *disciplinare* veel ruimte laat voor eigen interpretatie van de productievoorschriften en maar weinig discipline vraagt. Met het drogen van de druiven mag je bijvoorbeeld al op 1 december stoppen en bij de restsuiker mag je desgewenst tot 12 gram per liter en nog een beetje meer gaan. Anderzijds droogt menigeen soms tot ver in januari en vinifieert zo droog mogelijk. Amarone is bepaald geen wijn om op goed geluk te kopen, maar wanneer alles klopt, heb je wel iets unieks in je glas. Vrijwel alle andere wijnen van gedroogde druiven zijn immers zoet.

EIGEN INZICHT

Het commerciële succes van Amarone is vooral te danken aan buitenlandse vraag, want de Italiaanse thuismarkt neemt maar zo'n 30% van de productie af. *Perswijn* legde aan Maarten Bonants, oprichter van het internationaal opererend makelaarsbedrijf in Italiaanse wijnen Enoteca Nederland, de vraag voor hoe hij aankijkt tegen Amarone. Bonants wijst erop dat de populariteit van Amarone eigenlijk nogal paradoxaal is. Immers, de algemene trend gaat juist in de richting van makkelijk verteerbare wijnen, terwijl je Amarone moeilijk als zodanig kunt typeren. Deze wijn geniet vooral in landen als Zwitserland, de VS, Canada, Scandinavië en Rusland grote populariteit, maar ook in minder koele contreien in Azië. Bonants benadrukt verder dat het begrip 'Amarone' primair voor een productieproces staat dat een wijnmaker naar eigen inzicht kan invullen en dat dus wel tot uiteenlopende resultaten moet leiden.

Dat klopt, want ter plaatse hoor je dat de opvattingen over wat wel en niet wenselijk is, sterk uiteenlopen. Over de duur van het drogen, alias *appassimento*, waar de regelgeving alle ruimte voor biedt, of over de wenselijkheid van botrytis bij het drogen. De meesten willen geen

AMARONE, RECIOTO, RIPASSO

Waar hebben we het ook alweer over bij Amarone? Over een krachtige, min of meer droge wijn gemaakt van gedroogde druiven, die dankzij het hoge suikergehalte daarvan een hoger alcoholgehalte heeft dan andere versies van Valpolicella. Regelmatig vermelden etiketten 16 of 16,5%. Even iets anders dan de lichtvoetige standaard-Valpolicella met Beaujolaisachtige trekjes. Amarone is voortgekomen uit de zoete Recioto della Valpolicella, ook een wijn van ingedroogde druiven, maar een die tegenwoordig nog maar mondjesmaat geproduceerd wordt. Een type Valpolicella dat in het kielzog van de Amarone een sterke opmars heeft gemaakt, is ripasso. Die begint als gewone Valpolicella, maar ondergaat later nog een tweede vergisting, na toevoeging van de schillen met nog onvergiste suikers die overblijven na de vergisting en persing van Amarone. Dit zorgt voor meer structuur en aromatische complexiteit.

吃 DI UNA LUNGHITTA
SERIE!

Guoguo

L'AMARONE?

MMMMMMMMMAMMA
MIA!!!!!!!!!!!!

W MEZZAN

08/04/'11

Furbolo



Appassimento: drogende druiven



Tros corvina



botrytis, een enkeling vindt dat tot op zekere hoogte juist wel gewenst, voor de vorming van glycerine. De een zweert bij korte houtopvoeding, de ander bij lange, met tal van gradaties in het houtgebruik. Groot Slavonisch, klein Frans, oud, nieuw, enzovoort.

Al is homogeniteit misschien lastig, men zou collectief wel wat strenger mogen zijn als het gaat om het vermijden van vluchtige zuren, oxidatie en brettanomyces. Bonants stelt vast dat de prijzen al net zo variabel zijn als de kwaliteiten, zij het wel met een over de hele linie stijgende tendens als gevolg van de sterk toegenomen vraag. Positief hierbij: Valpolicella is afgeraakt van zijn imago als simpel wijntje. Een negatief aspect is het te grote gemak waarmee wijnen opgekrikt worden tot trendy ripasso. Dat heeft tot een zodanige inflatie geleid, dat sommige goede basis-Valpolicella duurder is dan twijfelachtige instap-ripasso. Voor Amarone is er naar zijn mening echter nog volop groeipotentieel.

OOGSTJAAR 2010

Amarone della Valpolicella heeft met ingang van het oogstjaar 2010 de status van DOCG. Die jaargang werd eind januari gepresenteerd tijdens de Anteprema, de primeurproeverij in Verona. Met zowel gereede wijnen die al gebotteld waren als ongereede waarbij dat pas in de loop van 2014 zal gebeuren, met enorme verschillen in stijl en kwaliteit, en met nog steeds de afwezigheid van prominente producenten die zich niet thuis voelen binnen het consorzio. Italiaanse verwarring van de uitdagende soort.

Bij Amarone speelt het oogstjaar een belangrijke rol als stijlbepalende factor. Koele jaren blijken beter uitgebalanceerde wijnen op te leveren dan warme. In het laatste geval bestaat het reële gevaar dat ze (te) veel alcohol en merkbare restsuiker hebben, bij een tekort aan zuren. 2010 was zo'n koel jaar, met een latere vegetatie en rijping dan normaal. Weliswaar was het temperatuurverloop vrij grillig en viel er nogal wat regen, maar anders dan in vorige jaren waren er geen problemen met hagel en evenmin met zonnebrand. Ook rijpte de corvina, de prima donna van Valpolicella en doorgaans nogal gevoelig voor temperatuurschommelingen, naar wens. Hellingwijngaarden waren bij het vrij natte weer van 2010 in het voordeel ten opzichte van die onder in de valleien, die het in het droge 2009 juist beter deden. De trossen waren minder compact dan normaal, wat ze heel geschikt maakte voor droging en de kans op botrytis minimaliseerde.

Het plukken begon op 23 september. Dat was anderhalve week later dan de afgelopen jaren gebruikelijk, maar in lijn met de data van de afgelopen twintig jaar. Onderbrekingen door regen zorgden ervoor dat de oogst pas op 20 oktober afgesloten kon worden. De druiven hadden minder suiker dan gemiddeld en meer zuren, bij een lagere pH. Aangezien het

droogproces daar weinig aan verandert, is dit een ideale combinatie van factoren voor een probleemloze alcoholische vergisting. Die resulteerde in wijnen met minder alcohol en minder restsuiker dan in voorgaande jaren en met een normale hoeveelheid droog extract. In 2010 wint elegantie het van kracht, wat de drinkbaarheid zeer ten goede komt.

TERROIR(S)

Amarone is een wijn die zijn bijzondere karakter in de eerste plaats ontleent aan de techniek van het drogen. Grote producenten werken vaak met fruit van diverse telers met wijngaarden op verschillende locaties, waarvan de wijn geassembleerd wordt tot een cuvée. Hoe groot is dan nog de rol van terroir? Bij zijn presentatie van het oogstjaar 2010 noemde oenoloog Daniele Accordini niettemin van alle afzonderlijke deelzones binnen Valpolicella hun meest typerende eigenschap: expressiviteit in Sant'Ambrogio en San Pietro in Cariano, extract in Negrar, complexe harmonie in Fumane en fruitdiepte in Marano. Samen vormen die vijf het historische kerngebied Valpolicella Classico. Valpantena's typerende eigenschap is spanning en finesse, terwijl krachtige dynamiek te vinden is in Illasi, Cazzano en Mezzane, die onder Valpolicella *tout court* vallen. Moraal van zijn verhaal: ondanks allerlei complicerende omstandigheden zijn er wel degelijk substantiële terroirnuances aan te wijzen.

Die terroirnuances van Valpolicella zijn tot op heden nog tamelijk onderbelicht gebleven, zoals dat op een enkele uitzondering na in heel Italië het geval is geweest. Landen als Frankrijk en Duitsland zijn in dat opzicht veel verder. Alleen in Piemonte wordt de kaart van nauw begrensde terroirs in de vorm van dorpen of individuele wijngaarden al wel volop uitgespeeld; denk maar aan de cru's van Barolo. Toch groeit ook elders in Italië het bewustzijn dat DOC(G)'s geen uniform terroir hebben en het benadrukken van lokale typiciteit in deelzones wel eens een toegevoegde waarde zou kunnen vormen bij de positionering ervan als bijzonder.

Zo ook in Valpolicella Classico. Accordini heeft zelf bij de Cantina Negrar het goede voorbeeld gegeven door een serie van vijf cru's uit te brengen, voor elke vallei een. Ze zijn geproduceerd volgens een uniforme selectie – lees: door fruit te gebruiken uit wijngaarden met eenzelfde hoogteligging – en identieke vinificatie en opvoeding. De serie bestaat weliswaar nog uit een beperkte hoeveelheid, maar het resultaat smaakt naar meer. Idem het langzaam maar zeker toeneemende aantal *single-vineyard* bottelingen van zijn collega's.

AMARONE AAN TAFEL

Amarone is op zijn zachtst gezegd een wijn met een gebruiksaanwijzing en allesbehalve een ongecompliceerde doordrinker. Waarbij en hoe



Wijngaard in Cengia



Wandversiering bij producent Bolla

VERRUKKELIJK VERONA

Waar kun je beter kennismaken met Valpolicella dan in Verona? De wijn komt letterlijk uit de achtertuin van deze stad. Als wijncentrum van de Veneto en locatie waar jaarlijks de grote beurs Vinitaly gehouden wordt, is het de officiële wijnhoofdstad van Italië. Ook buiten de wijn om is Verona een aantrekkelijke stad. Een cultuurstad in de ware zin des woords. Met Venetië dichtbij en ondanks drie sterren in de Groene Gids is het gelukkig nog niet ten prooi gevallen aan plat massatoerisme. Hoewel? De drommen dagjesmensen bij de Casa di Giulietta, het vermeende huis van de Julia die iets met ene Romeo gehad zou hebben, stemmen niet vrolijk. De Piazza Bra met zijn Romeinse arena als zomers operatheater maakt echter alles goed. Helemaal met een terrasje voor en/of na. Nog mooier zijn de Piazza delle Erbe, het centrale plein in de binnenstad, en de naastgelegen Piazza dei Signori. Een eindje verderop de Romeinse Porta Borsari, aan de Adige het machtige Castelvecchio met zijn schilderij-museum en de basiliek van San Zeno, met ook al weer sublieme architectuur.

Terug naar het centrum. Verona laat zich daar zien als een welvarende stad. In de chique Via Giuseppe Mazzini met zijn plaveisel van roze marmer (uit Valpolicella!) lopen in januari de dames in bontjassen en hun hondjes in designerpakjes, onderweg naar winkels met dure merknamen die je eerder in een metropool dan een provincie-stad verwacht. Zou dat komen omdat Moskoviëten rechtstreeks naar Verona kunnen vliegen?

Fraai allemaal, maar je moet er wel een verantwoord natje en droogje bij hebben. Geen probleem in Verona. Een paar adressen:

Trattoria al Pompiere

Hier ben je bij de 'brandweerman'. Muren vol met foto's, aan het plafond worsten, op het bord gerechten met een hoog smaakgehalte uit de stevige regionale keuken. Om net zo blij van te worden: de wijnkaart met onder andere heel veel Valpolicella voor het betere bluswerk. alpompriere.tv.it

Dodici Apostoli

De naam alleen al. Vlak bij de Piazza delle Erbe en een waar instituut in Verona. Sfeervol interieur, hoog Slow-Foodgehalte. Niet supervervrijnd, wel 'authentiek' en gewoon erg lekker. www.12apostoli.com

Il Desco

Verreweg het beste restaurant van Verona en wijde omgeving. Twee sterren en de omweg inderdaad waard. Klassieke keuken met regionale specialiteiten in een verfijnd jasje. Menu's voor 95 en 135 euro. Op de wijnkaart (dure) Franse wijnen, maar veel interessanter is het uitgebreide en schappelijker geprijsde Italiaanse aanbod, vooral van wijnen uit de omgeving. Minstens zo bijzonder: de lijst met Italiaanse speciaalbiere! www.ristoranteildesco.it

Ponte Pietra

Betrouwbare nieuwkomer, dicht bij een van de bruggen over de Adige, dit restaurant van de voormalige eigenaar van de Bottega del Vino met een sommelier die ooit Italiaans kampioen was. Dat zegt hopelijk genoeg over het superieure wijnaanbod dat je hier kunt verwachten. Ook de keuken is op niveau. www.ristorantepontepietra.com

Antica Bottega del Vino

Bedevaltsoord voor wijnliefhebbers! Wijnbar en restaurant met een rustieke keuken en een onwaarschijnlijk wijnaanbod, zowel regionaal als internationaal. Met ongeveer 150 Amarones en minstens zoveel andere referenties voor Valpolicella! Terecht legendarisch, om helemaal gek van te raken. Dit moet je eens in je leven meegeemaakt hebben. Uniek in Italië en ver daarbuiten. Neem wel extra sterke kalmeringstabletten mee. www.bottegavini.it

Osteria del Bugiardo

Ondanks zijn naam – 'de leugenaar' – een populair etablissement in de binnenstad. Smpel, maar zeer bevredigend: regionale (pasta)gerechten, een bordje *salume* of kaas en natuurlijk Valpolicella erbij. www.bugliona.it/osteria

Eat's

Geen restaurant, maar een postmoderne *food court* van zeer hoge kwaliteit, voor wie niet op een euro meer of minder hoeft te kijken. Concept in het teken van voedselporno met Milanese allure. Je vindt in Eat's ook diverse gelegenheden voor lunchhapjes en natuurlijk een wijnhoek om even bij te kwijlen.

Via Giuseppe Mazzini (vlak bij Piazza delle Erbe)

serveer je zo'n wijn? We vroegen aan Harrie Baas, maître-sommelier van restaurant Amarone in Rotterdam (1 Michelinster), hoe hij dat aanpakt. We aten bij hem immers ooit eens paling met Amarone erbij! Hoewel de naam van het restaurant anders doet vermoeden, heeft het geen Italiaanse keuken. Wel heeft het een voor Nederland onwaarschijnlijk grote collectie Amarones op de kaart (36 stuks) en in de kelder. Volgens Baas past Amarone het best bij vette gerechten met een hoog smaakgehalte. Je kunt een en ander nuanceren door verschillende smaakelementen te gebruiken. Hij denkt daarbij aan vis met een mailardbereiding op de huid (dus gebakken, waarbij die huid bruin wordt); allerlei soorten (orgaan)vlees, van duif tot zwezerik, van ree en lam tot ganzenlever; witlof, schorseneren, topinamboer, noten, uiencompote, koolsoorten, truffel, morieljes, eekhoorntjesbrood, laurier, koffie, kersen, pruimen en – toch iets typisch Italiaans – Parmezaanse kaas en sauzen met een goede viscositeit of vinaigrettes met ingepakte zuren.

In de praktijk vertaalt zich dat in gerechten en combinaties als:

- gebraden reerugfilet met een korst van pistache en macadamia, rode biet, koolrabi en zijn eigen braadjus, met een Amarone Classico 2006 van Bussola;
- gepocheerde lerse ossenhaas met eendenleerravioli en truffelbouillon, met Amarone Classico 2009 van Brunelli;
- krokant gebakken kalfszwezerik met amandel, topinamboer, poivrade-artisjok met amandelcrème en romige aceto-balsamicosaus, met een Amarone Classico 2009 van Tedeschi;
- op de huid gebakken kabeljauw met rodeuiencompote, wortelmarmelade en rodewijn- en botersaus, met Amarone 2009 van Monte Zovo;
- Canadese kreeft, witlof met gesmolten ganzenlever, winterpostelein en lauwwarme aardappel-truffelvinaigrette, met Amarone 2006 van Marion.

KOEL SERVEREN

Een cruciale factor is de serveertemperatuur. Baas adviseert om de wijn te schenken op 16, hooguit 17 °C. Hierdoor onderdruk je de alcohol en laat je de aroma's beter tot hun recht komen. De ideale Amarone is volgens hem een wijn met complexiteit en finesse, weelderig en droog met tegelijk goede zuren, balans tussen alcohol en fruit én, niet te vergeten, voldoende doordrinkgehalte. Verder beschouwt hij de heterogeniteit in terroir, oogstjaren en stijlen als een pre, omdat die mogelijkheden tot variëren biedt. Bovendien kan goede Amarone met gemak tien tot vijftien jaar flesrijping aan.

De heersende opvatting dat Amarone alleen een plaats heeft als begeleider van vlees- en wildgerechten, risotto all'Amarone en stevige

VALPOLICELLA IN SOORTEN EN MATEN

Valpolicella strekt zich uit tussen de Adige en Soave en ligt onmiddellijk ten noorden van Verona. De aanplant van ruim 7300 hectare is verdeeld over een aantal naast elkaar liggende en van noord naar zuid lopende valleien, met kalk als belangrijk bodembestanddeel. In de regel zijn de hellingbodems stenig en arm en die in de valleibodems meestal, maar niet altijd, vruchtbaarder. De laagste wijngaarden liggen op 60 meter boven zeeniveau, de hoogste op 600. Het maakt duidelijk dat hoogte een cruciale terroirfactor is.

Het westelijke deel vormt de classicozone, het oostelijke deel – in de volksmond aangeduid als *allargata* ('uitgebreid') – levert Valpolicella zonder nadere geografische toevoeging. Middenin ligt Valpantenna. De productie is verdeeld over 2246 bedrijven (in 2014), waarbij welgeteld 213 bedrijven alles zelf doen, van druiventeelt en drogen tot en met vinificatie en botteling. Curieus genoeg is de grootste producent van Valpolicella de Cantina di Soave!

De per definitie rode wijnen zijn naar wettelijk verplichting blends. Hoofdingrediënt daarvan is de corvina veronese met circa 75%, gevolgd door rondinella met 20% en corvinone of molinara met 5%. Oude, 'herontdekte' rassen als oseleta, denela, turchetta, dindarella en spigamonti prikkelen de fantasie, maar hun rol is anekdotisch. In de wijngaarden zie je als geleidingssysteem zowel de traditionele *tendone* (pergola) als de 'Franse' *guyot simple*. Zoals voorspelbaar hebben beide systemen hun fervente voor- en tegenstanders.

Valpolicella kent vier typen wijnen: Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Amarone della Valpolicella en Recioto della Valpolicella. De eerste twee hebben een DOC, de laatste twee een DOCG. Termen als superiore en riserva verwijzen respectievelijk naar meer alcohol en langere rijping. Naar goed Italiaans gebruik passen diverse wijnen niet binnen de regelgeving voor de DOC(G)'s, bijvoorbeeld omdat alleen corvina gebruikt wordt, er cabernet of merlot aan te pas komt, of gewoon uit eigenwijsheid van de producent. Ze dragen IGT's als Rosso del Veneto of Rosso del Veronese.

kaas, en verder nog als 'meditatiewijn' zou kunnen, is volgens Harrie Baas pertinent onjuist. In Valpolicella zelf zal men opkijken van de combinaties die hij maakt. Wij zijn er blij mee, want Amarone blijkt stukken veelzijdiger dan gedacht.



Piazza Bra in Verona



Amarone op barrique

NEEM NU EEN JAARABONNEMENT OP PERSWIJN

(8x per jaar + de restaurantgids Grootpraak)
voor € 64,75 en je ontvangt de e-cursus Wijntraining Online*
(t.w.v. € 85,00) als welkomstgeschenk!



Met deze Wijntraining Online, geschikt voor PC, smartphone en tablet, bepaal je zelf waar en wanneer je studeert. De cursus is opgebouwd uit een twaalfstal modules waarin de praktische lesstof wordt aangevuld met interactieve opdrachten en spelletjes. Na het doorlopen van alle modules beschik je over een gedegen praktijkgerichte kennis van wijn.

Bent u al abonnee maar wilt u ook uw kennis verbreden? Dan krijgt u 50% korting op de E-cursus. Ga naar www.wijntraining-online.nl/e-learning, kies het gewenste niveau (Basic/SWEN 1 of Advanced/SWEN 2) van de cursus en maak gebruik van de kortingscode: P2e0r1S4.

Officieel erkend SWEN 1 diploma
"Wijnvignet" binnen twee weken.
Game learning is leren en oefenen
met 'fun' gecombineerd.
Gemak versus tijd, leren wanneer
en waar het uitkomt.
Eenvoudig doorstromen naar
Advanced/SWEN 2
(ook via www.wijntraining-online.nl)
In de talen Nederlands, Duits, Engels
en Chinees verkrijgbaar
24/7 beschikbaar overal ter wereld.
Mogelijkheid voor bezoek
aan Torres Winery (ESP)

Abonnee worden?

- Vul de antwoordkaart in en stuur hem op.
- Of ga naar www.perswijn.nl/abonnement en meld je aan.

*deze actie geldt alleen in Nederland en loopt t/m 24 april 2014 of zolang de voorraad strekt.
Niet geldig in combinatie met andere aanbiedingen.

Aube, Champagne

Presteren onder druk

TEKST & FOTOGRAFIE: LARS DANIËLS MV EN RONALD DE GROOT

Als we naar de Champagne gaan, richten we ons automatisch op de streek rond Reims en Epernay. Logisch misschien, want alle bekende champagnes komen uit dit immense productiegebied. Maar richting het zuiden, voorbij Troyes, ligt nóg een belangrijk stuk Champagne: de Aube. Met een mooi landschap, een interessant terroir en champagnes van kwaliteit. Bericht uit een verwaarloosde achterhoek, die echter onmiskenbaar in opkomst is.

Alle klassieke Champagneroires liggen in het departement Marne. Namen als Côte des Blancs, Montagne de Reims en Val de Marne zijn bij elke wijnliefhebber bekend als de beroemdste terroirs van de streek. Maar er is meer in de Champagne. Voor dit artikel bezochten we dat 'andere' departement: de Aube. De wijngaarden voor champagne zijn hier voornamelijk geconcentreerd in de Côte des Bar, een streek die zo'n 150 kilometer ten zuiden ligt van het 'hart' (rond Epernay) van de Champagnestreek. De Côte des Bar ligt – op 50 kilometer ten (zuid)oosten van Troyes – dichterbij Dijon dan bij Reims. Je vindt er op dit moment een vijfde van de wijngaarden van de Champagne: 7000 hectare op een totaal van 33.000.

ECONOMISCH BELANG

Historisch gezien maakte de Aube altijd deel uit van de Champagne; Troyes was ooit zelfs de hoofdstad van de hele streek. Maar een krachtige politieke lobby in het departement Marne (Reims, Epernay) wist gedaan te krijgen dat champagne alleen uit de Marne mocht komen, en zo werden alle wijngaarden in de Aube in 1908, bij de eerste afbakening van de appellation Champagne, uitgesloten van de productie van de befaamde belletjeswijn. Dit stortte de streek in een diepe crisis. De inkomsten vielen weg en in combinatie met de financiële crisis, phylloxera en de Eerste Wereldoorlog leidde deze

uitsluiting ertoe dat de wijnbouw in de Aube vrijwel volledig werd weggevaagd. Zo groot is het economische belang van champagne.

DECENNIA VAN CRISIS

Na het decreet van 1908 braken in 1910 en 1911 in de Aube ernstige rellen uit. Naar aanleiding van deze rellen besloot de Franse regering – zoals dat in Frankrijk gaat – dat er in de Aube toch weer champagne mocht worden gemaakt, zij het dat het een 'secondaire' streek zou zijn. Dit leidde weer tot een opstand van de boeren van de Marne, omdat hun het privilege werd ontnomen om als enigen champagne te mogen maken. Daarna brak de Eerste Wereldoorlog uit, waardoor de zaak weer stillag. Uiteindelijk kwam er pas in 1927 een afbakening van de AOC waarin de Aube weer was opgenomen als champagnestreek.

Tot een indeling in premiers crus of grands crus is het in de Aube nooit gekomen, als gevolg van de achterstelling. Het duurde dan ook heel lang voor de crisis er voorbij was. In de jaren vijftig van de vorige eeuw kon je in dit gebied niet leven van de wijn. Er waren nog maar zo'n tien producenten over, die ook nog eens 70% van hun wijn aan de Grandes Marques verkochten. De coöperatie Chassenay d'Arce, een van de bedrijven die we bezochten, werd in 1956 opgericht omdat de grote champagnehuizen in Marne 'belachelijk lage' prijzen



Wijngaard in de Côte des Bar

gaven voor druiven uit de Aube. Pas vanaf de jaren zeventig ging het écht beter. En inmiddels zijn er gelukkig talloze nieuwe, zelfstandige producenten actief (*récoltants-manipulants*).

EINDELIJK RESPECT

De boeren in de Aube zijn deze voorgeschiedenis bepaald niet vergeten, zo blijkt. Als we beginnen over de kracht van de Aube, antwoordt Michel Mathieu-Jacob van Champagne Serge Mathieu (zie ook hieronder) dat de druiven in de Côte des Bar 'gewoon beter zijn'. Een beetje gekscherend, maar je maakt zo'n opmerking niet als je niet denkt dat er een kern van waarheid in zit. "Je moet het zo zien", zegt Michel. "De boeren in de Aube hebben een andere mentaliteit. Door de armoede van hun ouders en grootouders leeft hier de sterke wil om het beter te doen. Er is meer ambitie. De bedrijven hebben hier harder gewerkt aan modernisering en nieuwe technieken. De eerste biodynamische producent begon hier al twintig jaar geleden."

De boeren in de Aube hebben goede redenen zich achtergesteld te voelen. En niet alleen omdat ze eerst uit de AOC werden gemikt: de grote

champagnehuizen weigerden ook jarenlang openlijk toe te geven dat ze op grote schaal druiven en wijn kochten in de Côte des Bar, met name wijn van pinot noir. Pas nu algemeen erkend wordt dat pinot noir uit het zuiden zeer interessant van kwaliteit is en ook kleinere producenten uit de Aube furore beginnen te maken, begint het respect te groeien.

BESTE HELLINGEN

Het huis Marie-Courtin is een van de voorbeelden van het nieuwe elan in de Côte des Bar. Dit (piep)kleine huis, met 2,5 hectare wijngaarden, werd in 2001 opgericht door Dominique Moreau, die het naar haar overgrootmoeder noemde. Haar eerste wijn bracht ze in 2006 op de markt. "De grootste kracht van de Aube ligt in de goede kwaliteit van de pinot noir. De bodem lijkt hier meer op die in de Bourgogne, vooral Chablis, met een ondergrond die bestaat uit een mix van klei en actieve kalk. Ideaal voor pinot noir."

De hellingen in dit deel van de Aube zijn steiler dan de hellingen in het noordelijke deel van de Champagne, met percentages tot 30%. Daardoor



Michel Mathieu-Jacob



Dominique Moreau

speelt de ligging ten opzichte van de zon een belangrijke rol bij de rijping van de druiven. "Op het moment van de vaststelling van de afbakening van de wijngaarden in de Aube voor de AOC, in 1935, werden alle te koude hellingen op het noorden uitgesloten. Daardoor zijn automatisch de beste hellingen overgebleven, en daar profiteren we nu van. Op de exposities die er nu zijn, wordt pinot noir als regel rijper dan op de hellingen in het noordelijke deel van de Champagne – zelfs rond Aÿ en de Montagne de Reims."

VERTEERBARE CHAMPAGNE

"Hoewel we zuidelijker liggen, is het klimaat hier koeler dan in het noordelijke deel; de continentale invloed is sterker", vervolgt Moreau. "We oogsten zo'n tien dagen later dan in het noorden. Daarnaast is het in dit gebied vochtiger, omdat de wijngaarden zich allemaal in rivierdalen bevinden. Dat kan wel eens lastig zijn: je hebt sneller problemen met rot. Zelf werk ik biodynamisch en daarmee automatisch met veel lagere opbrengsten, zodat de druiven eerder rijp zijn. Dat maakt het leven hier een stuk gemakkelijker."

Daar komt bij dat het suikergehalte van de druiven niet zo hoog hoeft te zijn. "Je vindt het karakter van pinot noir al perfect terug in wijnen die zo'n 9 tot 10% alcohol hebben. Soms is een beetje chaptalisatie nodig om genoeg alcohol te krijgen. De tweede gisting op fles voegt nog zo'n 1,5% toe, en dan kom je uit op 11,5 tot 11,6%. Op het etiket staat dan 12%; dat is perfect. Champagne moet verteerbaar zijn. Daarom geef ik de wijnen ook geen dosage. Zo blijven ze puur en proef je de pinot noir beter. Ik gebruik ook geen reservewijnen."

Overbodig te zeggen dat Moreau bijzondere champagnes maakt, die overigens heel beperkt verkrijgbaar zijn, omdat ze maar 18.000 flessen per jaar produceert.

NATUURLIJKE BENADERING

Er zijn tegenwoordig flink wat producenten die je kunt verwijten dat ze alleen maar de mode volgen. En de mode van vandaag heet biologisch of, liever nog, biodynamisch. Maar de keuze van Champagne-huis Fleury in Courteron voor biodynamie is bepaald geen modegril. Jean-Sébastien Fleury vertelt dat zijn vader Jean-Pierre in 1989 de

VERRASSING: PINOT BLANC

Een van de leuke verrassingen van de Côte des Bar waren de champagnes op basis van pinot blanc, die we proefden bij Fleury en Chassenay d'Arce. Pinot blanc werd voorheen (deels op papier) geroid ten faveure van chardonnay. Dat leek een logische keuze gezien de situatie in de Marne, waar chardonnay ook een hoofdrol speelt. Maar chardonnay geeft in de Aube een andere expressie: wat zwaarder, gerijpter, minder levendig en speels. Bovendien is chardonnay hier gevoelig voor voorjaarsvorst. De wetgever staat het gebruik toe van *pinots*, en dus ook van pinot blanc. Geleidelijk aan begint de interesse voor deze druif dan ook weer te groeien. Meerdere producenten maken een wijn van uitsluitend pinot blanc. We proefden twee goede exemplaren, de Notes Blanches Brut Nature van Fleury en de Pinot Blanc Extra Brut 2005 van Chassenay d'Arce. Ze zijn nét even anders; wat rijker en molliger dan we van klassieke champagne gewend zijn. Daarom zijn ze ook laag gedoseerd, of helemaal niet. Gezien het succes van deze wijnen en hun eigenzinnige karakter, mogen we verwachten dat pinot blanc hier nog wel wat meer terrein zal kunnen winnen.

eerste Champenois was die overstapte naar biodynamie. Met 15 hectare biodynamische wijngaarden is Fleury nog steeds de grootste biodynamische producent van de Champagne. Dit vergt de nodige opofferingen. "Biodynamisch boeren geeft stabielere, maar lagere opbrengsten. In 2012 hadden we een opbrengst van 4000 kilo per hectare, terwijl de boeren om ons heen tot 10.000 à 12.000 kilo kwamen. En in 2013 hadden we, net als de andere boeren, problemen met rot. De druiven waren ondanks de lage opbrengsten pas heel laat rijp, door het koude en late voorjaar."

De keuze van de juiste plek is dan ook van groot belang. "We kijken zeer zorgvuldig naar de beste percelen voor onze druiven. Les Riceys (het buurdorp, op een tiental kilometers afstand, red.) heeft voor pinot noir de beste hellingen, met de mooiste exposities. Op andere plekken hebben we pinot blanc staan en tegenwoordig ook pinot gris. Deze druiven passen hier goed. Chardonnay is vorstgevoelig, vooral op de wat hogere hellingen."

"Bij de vinificatie houden we de druiven van verschillende percelen apart, zodat we bij het maken van de diverse cuvées strikt kunnen



selecteren op kwaliteit en karakter van de wijnen. Ook in andere opzichten proberen we altijd vooruitgang te boeken. Bijvoorbeeld door champagne te maken zonder toegevoegd sulfiet."

Champagne lijkt zich overigens bij uitstek te lenen voor die 'natuurlijke' benadering, zo merken we later ook bij Emmanuel Lassoigne in Montgueux. De wijn heeft een hoge zuurgraad, met een pH-waarde van 2,9 tot 3,2. Dat is een niveau waarop het beetje sulfiet dat tijdens de vergisting op spontane wijze gevormd is, al zeer effectief is. Verder beschermt het aanwezige koolzuurgas de wijn tegen oxidatie en wordt champagne bovendien doorgaans gebotteld in zware, donkere flessen.

COÖPERATIE WORSTELT

Een van onze bezoeken in de Côte des Bar is aan de grootste coöperatie van de Champagne, die in Chassenay d'Arce. Achter de balie van de coöperatie worden we ontvangen door Christine Encinas, die de streek goed kent. "Boeren uit de omgeving zijn vaak klein en hebben lang niet altijd de mogelijkheid mensen te ontvangen. Voor hen is het gemakkelijker om ze naar ons te sturen. We zijn elke dag open en zijn erop ingericht gasten te ontvangen. Maar de stroom is een beetje opgedroogd. De wijnboeren proberen nu toch zelf meer gasten te ontvangen. Hun verkopen staan door de crisis onder druk, zodat elke fles telt. Bij de coöperatie voelen we dat ook."

De leden van de coöperatie bezitten samen 325 hectare wijngaarden, waarmee 5 miljoen flessen zouden kunnen worden gemaakt. Maar het aantal flessen dat ze produceren, blijft sinds het begin van de crisis steken op zo'n 1,5 tot 1,7 miljoen. Encinas is in dienst van de coöperatie en haar man ook: die is er oenoloog. Hij bezit echter ook eigen wijngaarden. "Het klinkt misschien gek, maar hij verkoopt zijn druiven aan grote huizen als Moët & Chandon en Veuve Clicquot. De reden? De grote huizen betalen 7 euro per kilo, en geven ook nog allerlei douceurtjes als je zaken met ze doet. Feestjes, reizen, noem maar op. De coöperatie betaalt zo'n 5 euro per kilo, waarbij je zelf



Jean-Sébastien Fleury

nog meer moet doen, en het zonder leuke cadeautjes moet stellen." Niet zo loyaal eigenlijk, maar dat is de realiteit waarmee een onbekende coöperatie als Chassenay d'Arce moet leven. Er is geen ruimte om méér per kilo te betalen. In feite moet de coöperatie dit geld ook voorschieten aan de boeren. Die worden in vier kwartalen en binnen een jaar na levering betaald. De wijn wordt echter pas veel later verkocht, na een verblijf van jaren in de kelder.

GRANDES MARQUES

De coöperatie is vrij onbekend en moet opboksen tegen de Grandes Marques met hun ruime marketingbudgetten. Encinas: "We hebben veel grote klanten en dat maakt ons kwetsbaar. Onlangs verloren we in Engeland een omvangrijke afnemer. Dan gaat het om een paar honderduizend flessen; dat is in deze tijd van crisis lastig te compenseren. We moeten dan ook knokken om de geproduceerde hoeveelheid op peil te houden. De wijn en de flessen die we overhouden worden *en vrac* verkocht aan een zestal grote merken, zoals Piper Heidsieck, Taittinger, Moët & Chandon en Veuve Clicquot."

Het verhaal is heel dubbel. Een coöperatie als die van Chassenay d'Arce ondervindt veel concurrentie van de grote merken, en is daardoor gedwongen wijnen aan diezelfde grote bedrijven te verkopen, omdat die de champagnes voor meer geld kunnen verkopen. Tegelijk zijn het ook de grote merken die de markt voor champagne hebben gecreëerd, onder andere door het aanboren van nieuwe grote markten in Rusland, China, Japan of de VS. En daar profiteren alle producenten van; ook Chassenay d'Arce. Wel zie je nu dat de grootste Champagnehuizen minder wijnen *sur lattes* aankopen. In het verleden betrof een huis als Moët & Chandon her en der flinke partijen wijn, als de vraag er was. Tegenwoordig streeft Moët ernaar eigen wijnen te maken en te verkopen. Logisch: het levert een consistentere stijl en kwaliteit op. Maar het gevolg is dat coöperaties als Chassenay d'Arce hun wijnen nóg moeilijker kwijt kunnen. Dat verklaart de voortdurende, sluimerende crisis hier.

‘De boeren in de Aube hebben een andere mentaliteit’



TE DUUR

“We maken ons natuurlijk zorgen”, zegt Encinas. “Andere streken maken veel goedkopere mousserende wijnen, en die kunnen ons beconcurreren. Maar als ik op vakantie ben in Italië en ik proef daar de mousserende wijnen, dan moet ik concluderen dat het toch vooral *petits vins* zijn.” Maar het valt niet te ontkennen dat de Champagne wat de prijs betreft een probleem heeft. Champagne drinken is geweldig, maar de wijnen moeten niet té duur worden. Je kunt je serieus afvragen of een kiloprijs van 7 euro voor de druiven houdbaar is. Want met een kostprijs van zo'n 10 euro per fles – voor een fles is ongeveer 1,3 kilo druiven nodig – kan champagne zich op zeker moment uit de markt prijzen. En goed beschouwd is bij een opbrengst van zeker 15 ton per hectare (meer is mogelijk en wordt ook gehaald) een opbrengst van meer dan 100.000 euro per hectare behoorlijk buiten proportie.

'GEWOON BETER'

Openheid en techniek zijn de woorden waar we het huis Serge Mathieu in Avirey-Lingey mee kunnen typeren. Michel Mathieu-Jacob, echtgenoot van Isabelle Mathieu, laat ons in zijn zeer hygiënische kelder alle analyses zien van zijn basiswijnen uit 2013 en vertelt heel open over de finesses van het champagne maken. Michel doet er alles aan om tijdens de vinificatie de invloed van zuurstof zo beperkt mogelijk te houden. “Oxidatie is een uitstekende manier om fruit en terroir te verdringen”, zegt hij. Daarom gebruikt hij nu een geavanceerde pneumatische pers en past hij bij het *dégorgement* de techniek van *jetting* toe. Dat houdt in dat je een druppeltje water in de wijn laat vallen, waardoor CO₂ vrijkomt, wat oxidatie helpt voorkomen.

Het huis Mathieu is een van de succesverhalen van de Aube. Opvallend is hoe Michel zich afzet tegen champagne uit de Marne. Eerst al met de opmerking dat de wijnen in de Aube 'gewoon beter' zijn. Daarnaast komt het gesprek op het ontbreken van een *échelle des crus*. In de Marne vormt die de basis voor de druivenprijzen, met de druiven van de grands crus als duurste. Alle wijngaarden rond Epernay zijn geklasseerd; de beste als grand cru en de goede als premier cru. Michel: “In de Aube hebben we geen onderscheid nodig. Onze klanten vragen er ook niet naar. Het wordt niet gemist.” Niet zo gek, want het geeft al snel scheve ogen als het ene dorp wel grand cru mag worden en het andere niet. Ook in de Côte des Blancs is er overigens kritiek op het systeem. Omdat hele dorpen in één keer worden geklasseerd, wordt er binnen het dorp geen onderscheid gemaakt tussen de beste en de mindere terroirs. Alles is dan grand cru. Volkomen

WIJNGEBIED DE AUBE

Oppervlakte en productie: 7180 hectare
ca. 550.000 hectoliter
gemiddeld per jaar

(Verdeling) druivenrassen: meer dan 85% pinot noir; voor de rest chardonnay, pinot meunier, arbane, petit meslier, pinot gris en pinot blanc (1%)

Klimaatgegevens: gem. temperatuur groeiseizoen 15-15,5 °C; 550-650 mm neerslag per jaar; Huglin Index 1538-1640

Bodems en hoogte: vooral kalkrijke kleibodems, echte mergel uit Jura (*marnes*), krijtgesteente bij Montgueux; hoogte 150-370 m

onterecht, omdat er binnen de dorpen grote kwaliteitsverschillen tussen de wijngaarden zijn. Invoering van zo'n systeem in een streek waar het nu nog niet bestaat, zou ongetwijfeld tot grote politieke controverses leiden.

MONTGUEUX

Verreweg het grootste deel van de wijngaarden van het departement Aube ligt rond Bar-sur-Seine en Bar-sur-Aube, ten (zuid)oosten van Troyes, richting Bourgogne. Maar een paar kilometer ten westen van Troyes rijst er tussen de velden met graan en suikerbieten uit het niets een indrukwekkende heuvel op, die helemaal beplant is met wijngaarden. Op die heuvel ligt Montgueux, het enige volledig geïsoleerd gelegen wijndorp van de hele Champagne. Het dorp is daarmee een uitzondering op alle regels. Het ligt 70 kilometer ten zuiden van de Côte des Blancs en 70 kilometer ten (zuid)westen van de Côte des Bar. En hoewel Montgueux dus in het departement Aube ligt, is het



Pinot noir uit nabloei



Cave van Serge Mathieu



Emmanuel Lassaigue

terroir er een voortzetting van dat van de Côte des Blancs; de ondergrond bestaat uit krijtgesteente, *craie*. Geologie trekt zich weinig aan van departementsgrenzen. En vandaar ook dat hier niet pinot noir, maar vrijwel uitsluitend chardonnay staat aangeplant.

TERROIRWIJN

Het dorpje telt een aantal goede producenten. Champagne Jacques Lassaigue is daarvan verreweg de bekendste en waarschijnlijk ook de beste. Want wat waren we onder de

indruk van de champagnes van dit bedrijf! Die worden tegenwoordig gemaakt door Emmanuel Lassaigue. Emmanuel, goed bevriend met Jean-François Ganevat uit de Jura, weet heel goed wat hij wil: champagnes maken die het bijzondere terroir van Montgueux uitdrukken. Voor optimale terroir expressie laat hij de wijn spontaan gisten, gebruikt hij nauwelijks zwavel en houdt hij de temperatuur tijdens de *prise de mousse* laag (10-12 °C), opdat de mousse heel fijn wordt en er minder druk op de fles komt (gemiddeld 1 bar minder dan bij andere champagnes).

Hoewel je kunt discussiëren over de vraag of het mogelijk is terroirwijn te maken van onrijpe druiven, is het zonder meer duidelijk dat Lassaignes champagnes anders zijn dan die uit de Côte des Bar, maar ook dan die uit Côte des Blancs. Champagnes van een individuele, zes jaar oude wijngaard als Le Cotet (Le Cotet Blanc de Blancs Extra Brut) laten daar geen twijfel over bestaan.

NAAR DE AUBE

De Aube is als onderdeel van het wijnbouwgebied de Champagne niet meer weg te denken. Niet alleen vanwege de grote druivenproductie, maar ook, en steeds meer, vanwege de goede producenten, die zich duidelijk onderscheiden van die van de Marne. Pinot noir groeit hier in ideale omstandigheden om wijnen op te kunnen leveren met een heel eigen, elegante expressie; wijnen die niet onderdoen voor die uit Montagne de Reims. Landschappelijk – het moet gezegd worden – wint de Barséquanais het bovendien met gemak van de Marne. Ons advies: zet de Aube snel op uw lijstje te bezoeken gebieden.

BEZOCHTE DOMEINEN

Champagne Marie-Courtin, Poliset

Oppervlakte:

2,5 hectare

Productie:

15.000 flessen

Onze favoriet:

Éloquence Extra Brut ****(*)

Importeur:

De Champagnist

Champagne Fleury, Courteron

Oppervlakte:

15 hectare eigen bezit, daarnaast wordt fruit van 8 hectare bijgekocht

Productie:

200.000 flessen

Onze favorieten:

Blanc de Noirs Brut****, Sonate no 9 Extra Brut****(*), Robert Fleury Extra Brut 2004****(*), Boléro Extra Brut****(*)

Importeur:

Karakter Wijnimport

Champagne Serge Mathieu, Avirey-Lingey

Oppervlakte:

11 hectare

Productie:

100.000 flessen

Onze favorieten:

Tradition Brut***(*), Brut Millésimé 2006****, Brut Sélection Tête de Cuvée****(*)

Importeur:

Colaris

Champagne Chassenay d'Arce, Ville-sur-Arce

Oppervlakte:

320 hectare

Productie:

1.600.000 flessen

Onze favorieten:

Sélection Brut***(*), Confidences Brut****(*)

Importeur:

Qualyvines

Champagne Jacques Lassaigue, Montgueux

Oppervlakte:

4 hectare, kopen fruit van 2 hectare bij

Productie:

50.000 flessen

Onze favorieten:

Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut****, La Colline inspirée Brut****(*), Le Cotet Blanc de Blancs Extra Brut****, Brut Nature Millésimé 2002 en 2006 ****

Importeur:

Châteaux et Domaines Dumont

Andere aanbevolen producenten

Champagne Drappier, Urville (Wijnkoperij Henri Bloem)

Champagne Moutard, Buxeuil (Groupe LFE)

Champagne Roses de Jeanne-Cédric Bouchard, Celles-sur-Ource (justaddwine.nl)

Champagne Devaux, Bar-sur-Seine (Okhuysen)

Champagne Jean Laurent, Celles-sur-Ource (geen importeur)

Champagne Dosnon & Lepage, Avirey-Lingey (Pallas)

Wat groeit waar?

Cabernet sauvignon meest aangeplante druivenras

TEKST & FOTOGRAFIE: RENÉ VAN HEUSDEN

Ooit geleerd of gelezen dat de Spaanse witte brandydruij airén het meest aangeplante druivenras ter wereld is? Snel vergeten, want die tijd is definitief voorbij. De lijst van meest aangeplante druiven wordt nu aangevoerd door de blauwe cabernet sauvignon, van origine Frans, maar kosmopoliet bij uitstek. Er hebben zich de afgelopen jaren in de wijngaarden op alle vijf continenten trouwens nog veel meer opmerkelijke veranderingen voorgedaan.



Niets blijft hetzelfde, alles verandert. Dat geldt voor het leven, en dus ook voor wijngaarden en hun aanplant. De afgelopen jaren zijn er heel wat verschuivingen geweest. Wat die veranderingen waren en welke druiven nu precies waar groeien, wordt beschreven in een kortgeleden gepubliceerde Australische studie met de titel *Which Winegrape Varieties are Grown Where? A Global Empirical Picture*. Verantwoordelijk ervoor is professor Kym Anderson, verbonden aan het Wine Economics Centre van de universiteit van Adelaide, die bij zijn statistische onderzoek geassisteerd werd door Nanda Aryal. Het resultaat van hun inspanningen: bijna 700 bladzijden met eindeloze reeksen cijfers over de wereldwijde aanplant van wijngaarden. Liefhebbers van statistiek in wijnland en trendwatchers zullen ze met rode oortjes lezen, al zitten er eerlijk gezegd ook de nodige lijstjes tussen waarvan je je kunt afvragen of ze ook maar één iemand zullen interesseren. Maar ja, de onderzoekers streefden nu eenmaal volledigheid na.

VEELOMVATTEND

Het onderzoek is gebaseerd op gegevens voor welgeteld 2019 druivenrassen in 521 gebieden en 44 landen. Dat zou volgens de verzamelaars van deze gegevens goed moeten zijn voor een dekking van 99% van wat er in de wereld aangeplant staat. Nederland, cabernet blanc en de Achterhoek worden nergens genoemd, terwijl Myanmar wel een plaatsje gekregen heeft. Schrale troost: ook België komt in het stuk niet voor, en Libanon en Israël al evenmin.

De keuze van de druivenrassen en hun benamingen is gebaseerd op het in 2012 verschenen standaardwerk *Wine Grapes* van het trio Jancis Robinson, Julia Harding en José Vuillamoz. Anderson ontleent hieraan zijn

onderverdeling in *prime names* en *synonyms*. Hoewel dat vanuit wetenschappelijk oogpunt wel verantwoord zal zijn, leidt het soms tot ongemakkelijke praktische situaties. Met in de VS bijvoorbeeld tri-bridrag in plaats van zinfandel, in Argentinië cot in plaats van malbec en in Oostenrijk graševina in plaats van welschriesling. En mis je wellicht carignan? Dan blijk je onder mazuelo te moeten kijken. Sorry hoor, dat wringt toch allemaal een beetje.

KRIMPEND AREAAL

Maar laten we liever naar de grote trends kijken die zich doen gelden in de wereld van de wijnbouw. Een ervan is de aanhoudende afname van de totale aanplant als gevolg van grootschalig rooien in een paar belangrijke Europese landen. Dat geldt het meest voor Spanje, maar ook voor Italië, Frankrijk en Portugal; landen die vanwege hun omvang zwaar wegen op statistieken. De Grote Drie zijn samen nog altijd goed voor 54% van alle wijngaarden in de wereld en beïnvloeden de wereldwijde cijfers dus sterk. In 2010 telde de wereld 4.601.000 hectare wijngaarden, tegen nog 4.878.000 in 2000 en 5.290.000 in 1990. Tussen 2000 en 2010 verloor Spanje alleen al 150.000 hectare. De VS kreeg er dan weer ruim 50.000 bij, terwijl Nieuw-Zeeland het hoogste groeipercentage haalde met 220. Maar ja, dat land had in 2000 nog geen 10.000 hectare aangeplant. Tot nu toe wat minder in de schijnwerpers van West-Europese wijnmedia, maar wel ingrijpend: het grote verlies aan wijngaarden in Oost-Europa.

KRIMPEND AANTAL RASSEN OVERHEERST

Een tweede trend is de groeiende dominantie van een beperkt aantal druivenrassen, waarvan de meeste goede bekenden zijn. Wat cijfers. Waren er in 2000 nog 21 druivenrassen nodig voor de helft van de mondiale aanplant, 2010 waren dat er nog maar 15. Het aandeel van de 35 belangrijkste steeg van 59% in 2000 tot 66% in 2010. Deze concentratie heeft zich vooral voorgedaan in de Nieuwe Wereld, waar de top 7 goed is voor de helft van de aanplant. In de Oude Wereld zijn er daar nog altijd 17 voor nodig. Rassen van Franse origine zijn het meest in trek met 36% van de wereldwijde aanplant in 2010 tegen 26% in 2000. In landen als Nieuw-Zeeland en Chili komen ze zelfs aan 90%. Frankrijk zelf komt niet verder dan 60%, aangezien grenache en carignan daar van Spaanse afkomst zijn. Een voorbeeld van eigenheid in een wijnwereld die misschien steeds gelijkvormiger lijkt te worden, is Portugal. De 20 meest voorkomende rassen in de wereld komen daar samen nog niet aan de helft van de aanplant

WINNAARS

De actuele top 5 van mondiaal aangeplante rassen wordt aangevoerd door cabernet sauvignon, waarvan de aanplant tussen 1990 en 2010 met ruim 250% steeg tot de huidige 300.000 hectare. De nummer 1 heeft daarmee overigens een aandeel van nog niet eens 7%. Zo'n vaart met vermeende werelddominantie loopt het dus ook weer niet. Cabernet sauvignon (+ 70.000 hectare t.o.v. 2000) wordt gevolgd door merlot (+ 55.000), de met name in Spanje snel aan terrein winnende tempranillo (+ 140.000 hectare), chardonnay (+ 50.000) en de internationaal spectaculair in opmars zijnde syrah (+ > 80.000). Van die laatstgenoemde verdubbelde de aanplant zelfs tussen 2000 en 2010. Verliezers van het afgelopen decennium waren onder andere de witte airén – in la Mancha in vrije val – en trebbiano toscana, alias ugni blanc. Twee druiven die nu niet bepaald bekendstaan als leveranciers van kwaliteit. We hoeven daar dan ook niet zo rouwig om te zijn.

Blauwe rassen hebben een duidelijke voorsprong genomen op witte

Garnacha in Spanje is een heel wat genuanceerder verhaal, wellicht vergelijkbaar met chenin blanc in Zuid-Afrika: garnacha wordt dus mogelijk niet helemaal op juiste waarde geschat en daarom wel eens wat ondoordacht geroid.

MEER BLAUW, MINDER WIT

Nog een interessant gegeven is dat blauwe rassen de afgelopen tien jaar een duidelijke voorsprong hebben genomen op witte. Hun aandeel steeg van 49% in 2000 tot 55% in 2010. Is hiervoor wellicht de gestegen populariteit van rosé mede verantwoordelijk geweest? Tot slot nog een curieus detail: de aanplant in China, overigens berucht om zijn ondoorzichtigheid als het op statistische informatie aankomt en daarom in *Which Winegrape Varieties are Grown Where?* met nog wat andere, voornamelijk obscure landen ingedeeld in de groep met de intrigerende naam *Missing 9*, zou voor niet minder dan 96% uit blauwe rassen bestaan. Voor wat het waard is.

FRANSE RASSEN VOOROP

Als één ding uit deze vergelijking duidelijk wordt, dan is het wel dat de grote verliezers van de afgelopen twintig jaar vooral Spaanse druivenrassen geweest zijn. Sinds 1990 zijn er daarvan in eigen land tienduizenden en soms honderdduizenden hectaren geroid. (In Frankrijk is dat gebeurd met carignan.) Hun plaats is slechts gedeeltelijk ingenomen door tempranillo, ook weer met sterk de nadruk op Spanje zelf. Tegelijkertijd is de nieuwe aanplant in landen buiten Europa juist voor een groot deel op naam van internationale, in feite Franse, rassen gekomen. Vandaar hun gestegen aandeel binnen de aanplant wereldwijd. Anders gezegd: Spanje zelf mag dan wel het grootste wijnland ter wereld zijn, maar Spaanse druivenrassen zijn veel minder internationaal dan Franse.



TOP 10 MEEST AANGEPLANTE RASSEN

De top 10 zag er in 2010 als volgt uit:

1. Cabernet sauvignon
2. Merlot
3. Airén
4. Tempranillo
5. Chardonnay
6. Syrah
7. Garnacha tinta (= grenache noir)
8. Sauvignon blanc
9. Trebbiano toscano (= ugni blanc)
10. Pinot Noir

Ter vergelijking de top 10 in 1990 met tussen haakjes de klassering in 2010:

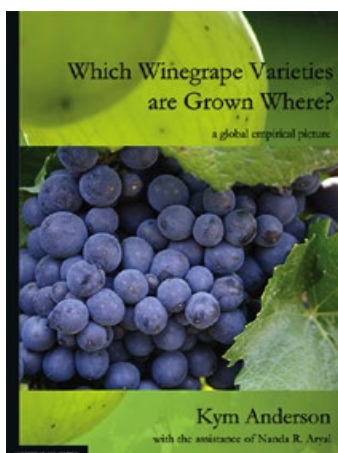
1. Airén [3]
2. Garnacha tinta (= grenache noir) [7]
3. Rkatsiteli [verdwenen]
4. Sultaniye (= thompson seedless) [verdwenen]
5. Trebbiano toscano (= ugni blanc) [9]
6. Mazuelo (= carignan) [verdwenen]
7. Merlot [2]
8. Cabernet sauvignon [1]
9. Monastrell [verdwenen]
10. Bobal [verdwenen]

GRATIS DOWNLOAD

Is het louter jubel en gloria wat betreft Andersons compilaties? Nee, niet helemaal. De keuze voor minder gangbare druivennamen kwam al aan de orde. Verder lijkt de keuze voor afzonderlijke gebieden per land vaak meer op administratieve theorie te berusten dan op de realiteit van de wijnindustrie. Voor Frankrijk bijvoorbeeld departementen in plaats van gebieden. Je zoekt dus tevergeefs naar Bordeaux, Bourgogne of Champagne. Dat schiet niet echt op. Bij diverse andere landen doet zich een vergelijkbaar probleem voor. Jammer.

Ten minste één keer is sprake van een onverklaarbaar groot verschil in de cijfers van Anderson en die uit het land waarover het gaat zelf. Het betreft het aandeel van druiven voor rode wijn in Duitsland: voor 2010 komt Anderson daar uit op 15%, terwijl het Deutsches Weininstitut voor datzelfde jaar 35,9% noemt!

Een laatste opmerking dan weer in majeur. Moet je voor *Wine Grapes* van Robinson en consorten diep in de buidel tasten, de studie van Anderson is als *open source e-book* gratis te downloaden.



Download

Het e-book *Which Winegrape Varieties are Grown Where?* (20MB) kunt u downloaden op www.adelaide.edu.au/press/titles/wine-grape.

Eveneens gratis te downloaden is de voorgaande studie van Anderson, *Global Wine Markets, 1961 to 2009: A Statistical Compendium* (2011), op www.adelaide.edu.au/press/titles/global-wine.

Manolo's en Merlot

Er zijn altijd meer wereldjes waar je niet bij hoort, dan waar je wel bij hoort. Zo hoor ik niet bij de glamourkringen of internationale jetset. Meestal kan ik daar meer dan uitstekend mee leven, maar soms zijn er feestjes waarvoor ik best wél een keer uitgenodigd zou willen worden. De liefdadigheidsfeestjes van Wine Women & Shoes uit Napa Valley, bijvoorbeeld. Op die bijeenkomsten wordt geld ingezameld voor een goed doel. Voor dat doel wordt de liefde voor schoenen en die voor wijn listig uitgebuit: de organisatoren haalden twee jaar geleden bijvoorbeeld 1,4 miljoen dollar binnen.

De gefilmde verslagen van deze koopfeestjes tonen vrolijke vrouwen in ogenschijnlijk eenvoudige zomerjurken, die ongetwijfeld een fortuin kosten. Tussen de uitgestalde waren – bij voorkeur ergens op een luxueus wijngoed met zwembad – lopen mannen in zwarte broeken en zwarte T-shirts rond met wijn en peperdure schoenen op dienbladen: de *Shoe Guys*™. Deze mannen zijn, hou me vast, *shoemeliers*. Gewone mannen, die voor het goede doel een cursus volgen, zodat ze wat wijnkennis én schoenenkennis meebrengen. Ze leren bovendien een en ander over *the art of wine and shoe pairing*. En ze weten wat flirten is. Zoals de oprichtsters van WW&S zelf zeggen: “A man who can match Manolos with Merlot has our hearts in his hand”

De combinaties zijn gebaseerd op textuur, complexiteit, kleur en het ‘gevoel’ dat de schoen geeft, aldus de organisatie. Bij ranke, zilverkleurige *strappy sandals* schenken de shoemeliers bijvoorbeeld Sauvignon Blanc; bij goudgele pumps met plateauzool een Chardonnay; bij puntige, bloedrode *killer heels* een spannende Pinot Noir, enzovoort. Voor de mannelijke bezoekers zijn er overigens ook prachtige en al even kostbare schoenen, waarbij (ik doe een gok) een glas kruidige Rhône met een heel klein vleugje brett geadviseerd wordt.

Er valt ongetwijfeld op allerlei niveaus van alles af te dingen op deze liefdadigheidsfeestjes van rijke mensen voor rijke mensen. Maar het straalt toch iets heel aantrekkelijks uit. Hier wordt nou eens geen wijn of ander product verkocht met behulp van blote tieten of gênante pornoachtige broeierigheid. De shoemeliers zijn geen Chippendales, maar gewoon *nice guys*. En de aanwezige vrouwen zijn er niet voor de sier, maar voor hun centen.

Anyway. Terug naar mijn wereld. Waarin ik onlangs met mijn man uit eten ging voor zijn verjaardag. We hadden allebei onze nieuwe schoenen aan. We hadden geen specifiek wijnadvis van de sommelier nodig: champagne moest het zijn, feestelijk en beschaafd. De sommelier boog licht en verdween, om even later weer aan tafel te verschijnen met de mededeling: “De champagne is op.” We vielen even helemaal stil. Ik hoorde mijn schoenen geschokt kraken onder tafel. De champagne was op. Veel groter kon de afstand tussen mijn leven en een Californisch, zonovergoten *event* met begeerlijke schoenen en lekkere wijnen niet worden.

Ambassadeurs van Perswijn

Hebt u geen abonnement?

Ook bij deze ambassadeurs is Perswijn 8x per jaar te verkrijgen:

Jean Arnaud Wijncom. B.V.

Orionstraat 30, 5015 BR Tilburg,
013-5841200
info@jeanarnaud.com
www.jeanarnaud.com

Coenecoop Wine Traders

Exportweg 10, 2742 RC Waddinxveen,
0180-635123
info@coenecoop.com
www.coenecoop.com

DGS Wijn

Exportweg 2, 2742 RC Waddinxveen,
0180-635135
info@dgs wijn.nl
www.dgs wijn.nl

laVieleVin

Rijnstraat 19, 1078 PV Amsterdam,
06-13131933
info@lavielevin.nl
www.lavielevin.nl

De Monnik Dranken

Deventerstraat 6, 7575 EM Oldenzaal,
0541-511695
info@monnik-dranken.nl
www.monnik-dranken.nl

Trendbox BV

Arena Boulevard 83-951101 DM Amsterdam-Zuidoost,
020-6694414
info@trendbox.nl
www.trendbox.nl

Vinites

Jansstraat 1-5, 2011 RT Haarlem,
023-5539090
info@vinites.com
www.vinites.com

Ad Bibendum

Alfajetlaan 2220, 3800 Sint Truiden, België,
0032-(0)11262765
info@adbibendum.be
www.adbibendum.be

Wijn Verlinden

Touwslager 10, 5253 RK Nieuwkuijk,
073-6488011
info@wijnverlinden.nl
www.wijnverlinden.nl

Henri Bloem Amstelveen

Amsterdamseweg 160, 1182 HK Amstelveen
020 640 2651
www.henribloemamstelveen.nl

Kelders Wijnimport

Kimwey 17, 5071 TA Udenhout
013-5119898
info@kelders-wijnimport.nl
www.kelders-wijnimport.nl

Pallas Wines

Exportweg 12, 2742 RC Waddinxveen,
0180-635128
info@pallaswines.nl
www.pallaswines.nl

Léon Colaris BV

Franklinstraat 1, 6003 DK Weert,
0495-532462
info@colaris.nl
www.colaris.nl

Sauter Wijnen Bussum

Huizerweg 128, 1402 AK Bussum,
035-6914852
bussum@sauterwijnen.nl
www.sauterwijnen.nl

By the Grape winery Amsterdam

Maasstraat 118, 1078 HN Amsterdam
020-7630970
amsterdam@bythegrape.nl
www.bythegrape.nl

De Kralingse Wijnspecialist

Lusthofstraat 80, 3061 WH Rotterdam,
010-4532532
info@kralingsewijnspecialist.nl
www.kralingsewijnspecialist.nl

Wijnhandel Mistral & Co.

Berkenbroek 1, 2811 NZ Reeuwijk
06-45304173
contact@mistralenco.nl
www.mistralenco.nl

Vin Munnen & Six Sigma Wijnen

Kasteel Schaloenstraat 58, 6222 TP Maastricht
06-14371327
andor@vinmunnen.nl
www.vinmunnen.nl

Wijnkoperij de Hermitage

Nieuwe Herengracht 18 souterrain, 1018 DP Amsterdam
020-6235877
info@wijnkoperij-de-hermitage.nl
www.wijnkoperij-de-hermitage.nl

Wijnkooperij de Lange B.V.

Heuvel 13, 4901 KB Oosterhout
0162-447847
info@wijnkooperijdelange.nl
www.wijnkooperijdelange.nl

Wijnhandel Basbaan

Prins Bernhardstraat 1, 3331 BN Zwijndrecht
078-6125226
www.wijnhandelbasbaan.nl

Word ook ambassadeur van Perswijn.

Inlichtingen: petri@wijnpers.nl

A close-up portrait of Alexandra Marnier Lapostolle, a woman with short, wavy, reddish-brown hair, smiling slightly. She is wearing a white collared shirt. The background is a soft-focus green, suggesting an outdoor setting like a vineyard.

ALEXANDRA MARNIER LAPOSTOLLE

‘Ik wilde een
spraakmakend wijnproject’

Wanneer je met Alexandra Marnier Lapostolle spreekt en proeft, hoef je niet bang te zijn voor ongemakkelijke stiltes. Integendeel, soms moet je haar even afremmen. Als vrouw met een missie heeft ze veel te melden. Namens haar familie voert ze de scepter over het in 1994 gestichte Lapostolle in Colchagua. Ze is daarmee een van de vele Fransen die hun wijnheil in Chili gezocht hebben.

TEKST: RENÉ VAN HEUSDEN FOTOGRAFIE: RENÉ VAN HEUSDEN EN LAPOSTOLLE

Als Française stelt Alexandra het op prijs in haar moedertaal geïnterviewd te worden, want ondanks haar kosmopolitische leven – ze woont tegenwoordig in Londen – en meertaligheid voelt ze zich zo Frans als maar kan. Dat Franse aspect is ook prominent aanwezig in het motto van Lapostolle: *French in Essence, Chilean by Birth*. In het Engels, dus. En paradoxaal genoeg kent de website van Lapostolle een Engelse, Spaanse en Portugese versie, maar geen Franse! Alexandra geeft toe daar geen aannemelijke verklaring voor te hebben. Zou het soms zijn omdat Franse consumenten nauwelijks interesse voor Chileense wijn hebben, zelfs niet wanneer die door bekende landgenoten gemaakt wordt? Soit. Net als naaste buur Aurelio Montes kan Alexandra in de VS wel op warme belangstelling rekenen.

DISTILLATEURS

De naam van de familie Marnier Lapostolle is in Frankrijk een begrip, want hij is synoniem met een van 's lands beroemdste likeuren, zo niet dé beroemdste: Grand Marnier. Jean-Baptiste Lapostolle begon in 1827 als producent van fruitlikeuren in Neauphle-le-Château even ten westen van Parijs. Nadat (Louis-)Alexandre Marnier, telg uit een familie van wijnhandelaars in Sancerre, in 1876 trouwde met een kleindochter van Lapostolle, veranderde de familienaam in Marnier Lapostolle. Alexandre creëerde in 1880 Grand Marnier.

Daarbij is het niet gebleven, want Marnier Lapostolle ging zich ook met cognac bezighouden. En met wijn: al sinds 1919 is het bedrijf eigenaar van Château de Sancerre in de plaats waar Alexandre vandaan kwam.

AMBITIE

Maar vanwaar de stap om ook in het verre Chili wijn te gaan maken? Kort door de bocht gezegd: omdat Alexandra een uitdaging nodig had. "Ik wilde reizen, de wereld zien en iets met wijn doen. Na mijn huwelijk kwam ik in Genève terecht. Mijn man (Cyril de Bournet, red.) werkte daar als bankier, ik zorgde voor de kinderen. Dat was een bewuste keuze. Geen kwaad woord over Genève, maar wanneer je aan het Parijse leven bent gewend, is het wel kleinsteds. En natuurlijk had ik mijn ambities. Toen de kinderen eenmaal opgegroeid waren, begon het te kriebelden. Ik wilde een wijnproject opzetten, liefst in de Nieuwe Wereld, en het spraakmakend laten worden. Gelukkig zag de rest van de familie dat ook wel zitten, als een vorm van diversificatie van de bedrijfsactiviteiten. Begin jaren negentig ben ik me daarom gaan oriënteren in Californië, Argentinië en Chili. Van die drie bleek Chili het meest 'Frans'. Bovendien bestonden er al speciale banden tussen onze familie en dat land, zowel in commercieel opzicht als door de hobby van mijn grootvader, die als plantenverzamelaar palmen uit Chili liet komen." Binnen Chili viel de keuze op de Valle de Colchagua, om precies te zijn op Apalta bij Santa Cruz. "Een eerste klas terroir voor rode wijnen, maar vreemd genoeg verkochten de lokale telers hun druiven van oude stokken aan grote bedrijven voor het maken van anonieme wijnen."

'KOOP BARRIQUES'

Michel Rolland heeft een belangrijke rol gespeeld bij de totstandkoming van Casa Lapostolle. Al in 1992 had Alexandra haar licht bij hem opgestoken wat betreft mogelijkheden in Chili. "Rolland was en is niet zomaar een Franse oenoloog, maar iemand met ruime ervaring ter plaatse. Al in een heel vroeg stadium had hij in de gaten wat voor potentieel Zuid-Amerika had en heeft. Zijn goedkeuring van het terroir is doorslaggevend geweest om in 1993 een officieus begin te maken en in 1994 een officieel." Dat gebeurde via een joint venture met de plaatselijke familie Rabat, die later is uitgekocht. Alexandra op haar beurt wist Rolland over te halen om in Chili exclusief voor



De icon winery bij Clos Apalta

Lapostolle te gaan werken. Een briljante zet. In ruil daarvoor kreeg hij de vrije hand om het wijngoed naar eigen inzicht op poten te zetten en de wijnen te modelleren. "Rood dat geen imitatie van Bordeaux of Californië moest zijn, maar typisch Chileens – de enige optie voor een Chileens terroir. Direct al bij de eerste wijn in 1994 had Michel door dat we goud in handen hadden. Zijn advies: koop barriques!"

Al in 1997 werd voor het eerst Clos Apalta geproduceerd, Lapostolles vlaggenschip en intussen een van Chili's iconwijnen. Productie van witte wijn zou ook niet lang op zich laten wachten. Het zegt genoeg over de voortvarende aanpak. Een en ander mocht van de familie kennelijk wel wat kosten, want er werd voor 20 miljoen dollar geïnvesteerd. En wat Rolland mocht en mag rekenen? Tja... Overigens krijgt hij niet altijd zijn zin. Bijvoorbeeld als het om houtgebruik gaat. Bij Chardonnay wil Alexandra dat dit strikt beperkt blijft. Ook al is haar jongste zoon nu formeel CEO, uiteindelijk is zij degene die beslist.

CHILEENS TERROIR, CHILEENSE WIJN

Alexandra's gekoesterde Apalta, het gebied van de 'arme bodem', is te vinden in de Valle de Colchagua, die op zijn beurt deel uitmaakt van Rapel. Colchagua ligt 200 kilometer ten zuiden van Santiago, tussen de Stille Oceaan en de Cordillera de la Costa. Door de nabijheid van de zee is het klimaat er heel gematigd, met geringe temperatuurverschillen en 700 mm neerslag – wat naar Chileense normen veel is.

De 189 hectare metende wijngaard wordt aan drie kanten omsloten door bergen en profiteert van een lang groeiseizoen. Ideaal voor Bordeauxrassen, met voorop carmenère en cabernet sauvignon en verder merlot, wat cabernet franc, petit verdot en cot. De hellingbodems met verweerd graniet zijn allesbehalve 'Bordelais', maar oer-Chileens. Alleen in de lagere delen komt fijne rivierkiesel voor die een beetje doet denken aan Graves en Médoc. Maar voor alle duidelijkheid: "We willen Chileense wijnen maken, geen Franse."

Lapostolle heeft zijn activiteiten in de loop der jaren uitgebreid buiten Apalta, om zowel wit als rood te kunnen produceren. Er komen zodoende ook wijnen uit andere eigen wijngaarden: van syrah en viognier uit San Jose in Colchagua, van cabernet, syrah en sauvignon uit Las Kuras ('de stenen') in Cachapoal en van chardonnay en pinot noir uit Atalayas ('torens') in Casablanca. "We hebben in dat opzicht door ondervinding geleerd wat werkte en vooral wat niet." Een deel van het benodigde fruit komt trouwens van telers. Lapostolle is immers geen vrijblijvend lifestyleproject, maar een *brand* met diverse labels, waar volume voor nodig is.

‘Tijdens de omschakeling leken de stokken op drugsverslaafden met ontwenningverschijnselen’

ICOONWIJN

Lapostolles parapedaardje Clos Apalta is een assemblage van carmenère en cabernet sauvignon uit een individuele wijngaard met stokken tot tachtig jaar oud, met een bijrolletje voor merlot en petit verdot. Het gegeven dat carmenère in deze assemblage de hoofdrol speelt, toont aan dat de wijn weinig met Bordeaux gemeen heeft. De opbrengst is maximaal 3000 kilo per hectare (wat bij een plantdichtheid van 6600 stokken neerkomt op nog geen halve kilo per stok), er wordt vergist met ‘wilde’ gist in lage, maar brede houten kuipen. De inweking duurt zes weken en wordt gevolgd door 26 maanden opvoeding op nieuwe barriques van Frans eiken. De wijnen worden niet geklaard of gefilterd.

Speciaal voor Clos Apalta heeft Lapostolle een afzonderlijke wijnmakerij laten bouwen met vijf verdiepingen, waarin de zwaartekracht het werk doet. Dat kostte destijds 3 miljoen dollar. De investering waard, aldus Alexandra, want voor verdere kwaliteitsverbetering op een al hoog niveau was deze ingreep noodzakelijk, ook al is de productie beperkt. Trendsetzend ook, want Chili kent intussen meer van zulke *icon wineries*, zoals die van Errazuriz. Op advies van Rolland worden de druiven niet meer machinaal ontleed, maar alleen nog met de hand. Ook niet goedkoop, maar het doel heiligt de middelen. Typisch Frans kun je het niet noemen, wel heel ‘Rollands’.

BIODYNAMIE: RESULTAAT

In afwijking van wat in Chili gebruikelijk is, is Alexandra altijd een voorstandster geweest van lage opbrengsten. Gemiddeld bedragen die in Apalta amper 30 hectoliter per hectare. Bij oude cabernetstokken op een arme bodem zonder irrigatie is dat overigens niet zo moeilijk. Ze geeft toe wel eens te ver doorgesloten te zijn, met als gevolg een groene wijn. “Een leermoment”, zegt ze. In haar smaakconcept is namelijk geen plaats voor plantaardige trekjes of eucalyptusaroma’s.

Ook heeft ze zich sterk gemaakt voor biodynamische teelt. Lapostolle is nu met 360 hectare in Apalta en daarbuiten gecertificeerde aanplant goed voor ruim een derde van het totaal aantal biodynamisch bewerkte hectaren wijngaard in Chili. “Een belangrijke aanzet is gekomen van Anne Claude Leflaive, een nicht van mijn man (van Domaine Leflaive in Puligny-Montrachet, pionierster op het gebied van de biodynamie, red.). Je kunt in Chili de ideeën van Steiner alleen niet

klakkeloos overnemen, want zijn observaties gingen uit van omstandigheden in Europa. Je moet dus wel flexibel durven zijn.”

“De resultaten van de experimenten die we sinds 2003 hebben uitgevoerd, waren voor mij een echte

onthulling. In 2006 stapten we over op biologisch en in 2010 zijn we volledig omgeschakeld. De wijnen uit 2011 in de lijn Cuvée Alexandre zijn daarmee de eerste van gecertificeerd biodynamisch geteelde druiven. Tijdens de jaren van omschakeling leken de stokken wel wat op drugsverslaafden in een afkickkliniek met ontwenningverschijnselen, maar in 2012 waren ze weer helemaal terug op hun oude productieniveau.”

Biodynamie vraagt nogal wat van een producent. Zijn er ook tastbare voordelen? “Het lijkt erop dat de druiven een tot anderhalve week eerder rijpen. Dat geeft ons meer flexibiliteit bij de pluk. In het najaar komt het probleem bij laatrijpende rassen in Chili niet van regen, maar van zeer koude nachten.”

PISCO

Distilleren zit de familie Marnier Lapostolle in het bloed. Het wekt daarom geen verbazing dat ze zich er na enig wikken en wegen ook in Chili aan gewaagd hebben. Wie in Chili distilleren zegt, zegt pisco. Dat is het nationale distillaat op basis van muskaatwijnen uit het noorden van het land. In 2010 werden de eerste pogingen ondernomen, uiteraard met gebruikmaking van een *alambic charentais*, een alambiek die werkt volgens het principe van dubbele distillatie. Zoals het woord ‘charentais’ suggereert, is dit het type alambiek dat cognacproducenten eropna houden. In 2011 is de productie definitief van start gegaan. Voor Marnier Lapostolle was dat een primeur, want het was de eerste *alcool blanc* (kleurloos distillaat) die het in zijn bijna tweehonderdjarige geschiedenis op de markt heeft gebracht. De basiswijnen voor Pisco Kappa (‘heldere ster’) komen uit Elqui en zijn gemaakt van muscat rosé en muscat d’Alexandrie. De resultaten zijn dusdanig veelbelovend dat serieus wordt nagedacht over een versie met houtrijping. Op Frans eiken natuurlijk.

Importeur

De wijnen van Casa Lapostolle worden geïmporteerd door L’Exception Lenselink.

Kijk voor proefnotities op www.perswijn.nl.



De chique vatenkelder

Amsterdam – Hotel the Grand

30 APRIL 2014 | 13.00-18.00uur



PROEVERIJ VOOR HANDEL,
HORECA EN PERS

TUSCANY TASTE

50 WIJNPRODUCENTEN
LATEN U TOSCANE ONTDEKKEN

12.00-13.00uur: SEMINAR

13.00-18.00uur: PROEVERIJ VOOR PROFESSIONALS EN PERS

Adres: HOTEL THE GRAND, OUDEZIJDS VOORBURGWAL 197, 1012 EX AMSTERDAM

Voor meer informatie en inschrijving kunt u contact opnemen met Ghislaine Melman van Melman Communications:
T. 071- 572 42 02 – M. 06-14 789441 – info@melman-communications.nl – www.melman-communications.nl



Regione Toscana



Camera di Commercio
Siena

BORDEAUX 2010 EN 2011

Tweemaal droog, tweemaal anders

TEKST & FOTOGRAFIE: RONALD DE GROOT

In Bordeaux gaat veel geld om. Het is dan ook vreemd – maar helaas onvermijdelijk – dat de wijnen al in april, als ze nog veel te jong zijn, beoordeeld moeten worden. We zijn dan ook blij met het initiatief van Bernard Burtschy (wijn­schrijver voor Le Figaro) om jaarlijks twee wat oudere, reeds gebottelde jaargangen te proeven. Dat geeft immers een veel beter beeld van de wijn. Dit keer proefden we 2010 en 2011 van de Linkeroever: twee jaargangen met een zeer uiteenlopend karakter.

Het stof is neergedaald en we kunnen er eens even goed voor gaan zitten. Even niet de hectiek van een primeurcampagne. Gewoon per appellation blind de wijnen proeven van twee jaargangen die klaar en op fles gebracht zijn. Nog te jong, natuurlijk, maar wel een uitstekend moment om te kijken hoe de vlag erbij hangt. Niet alleen zijn de primeurproeverijen heel vroeg, de monsters die er worden gepresenteerd zijn niet altijd definitief. De verhouding tussen druivenrassen wordt achteraf aangepast of de wijnen worden anders opgevoed. Dat probleem is bij deze proeverij opgelost: er valt niks meer aan de wijnen te veranderen.

GROTE VERSCHILLEN

De jaargang 2010 heeft zich het afgelopen jaar verder in positieve zin ontwikkeld. Slechts een klein aantal wijnen is wat zwaar of machtig. De meeste châteaux hebben het effect van de hoge suiker­gehalten redelijk weten te neutraliseren door veel cabernet sauvignon te gebruiken. Die heeft van nature wat minder suiker, hoewel

ook cabernet in 2010 recordhoogtes bereikte op dat punt. 2011 is totaal anders. De wijnen zijn slanker, met duidelijk aanwezige zu­ren, en veel wisselender van kwaliteit. Wellicht speelde de recente botteling nog een rol (ongeveer een halfjaar geleden), maar veel 2011 kwam als geheel vrij strak en zuur over.

Vorig jaar worstelden we met de vraag welke jaargang nu beter was, 2009 of 2010. Dit jaar hoefden we over deze vraag niet lang te twijfelen. 2010 was bijna over de hele linie beter dan 2011. In dat op­zicht staan de observaties die we maakten tijdens de primeurcam­pagne van 2011 nog recht overeind. De zomer van 2011 was lange tijd (te) droog, zodat de druiven door waterstress eigenlijk niet zo goed konden rijpen. Ze kregen op de meeste plaatsen nooit de ron­deur en de diepgang van de voorgangers 2009 en 2010. Natuurlijk zijn er altijd wijnmakers die hun 2011 tot het uiterste zullen blijven verdedigen, zoals Jean-Michel Comme van Pontet-Canet. "Ik houd veel van de 2011. Hij is elegant, verteerbaar en heerlijk drinkbaar. Niet extractief, maar opwekkend." Wijnmakers zijn soms net politici.



Het proefteam poseert bij Lagrange (foto: Arunas Starkus)

Ze kunnen het prachtig onder woorden brengen, ook als het om iets negatiefs gaat.

DROOG & DROGER

Het karakter van de wijnen van zowel 2010 als 2011 is daarmee sterk bepaald door droogte. In 2010 kwam die op het juiste moment, in 2011 op het verkeerde. Het effect van de droogte was in 2010 dan ook overwegend positief. In het voorjaar was veel regen gevallen, zodat er goede reserves waren. De regen zorgde voor een slechte vruchtzetting, zodat de hoeveelheid druiven die moest rijpen kleiner was en ze gemakkelijker rijp werden. In juli, augustus en september viel er zeer weinig regen: in totaal amper 60 millimeter. Tijdens deze droge periode was het nooit erg heet, zodat het uitdrogende effect op de druiven binnen de perken bleef. Wel moesten wijnboeren goed opletten dat de druiven niet te vroeg werden geoogst. Een hoog suikergehalte alleen was geen goede indicator: het suikergehalte van het vruchtvlees liep door de droogte vóór op de rijping van de schillen en de pitjes. Wie het goed deed, werd beloond met een prachtige wijn.

De situatie in 2011 was vergelijkbaar, maar toch anders. Ook in 2011 was er sprake van een lange periode van droogte, langer zelfs dan in 2010. Essentieel was echter het feit dat er in 2011 geen reserves waren opgebouwd. De winter was al droog en er was waterstress vanaf het uitlopen van de knoppen in april. De bladgroei bleef achter, waardoor de druiven niet goed beschermd waren. Een hittegolf eind juni, met temperaturen boven de 40 °C, was dan ook behoorlijk desastreus. De directe inwerking van de zon op de druiven leidde op meerdere plekken tot 'verbranding', met alle ongewenste effecten die daarbij horen. Maar vooral de voortdurende waterstress zorgde in nogal wat wijngaarden voor een blokkade van de rijping, met harde tannine en veel zuren als resultaat. Tannine en zuren zijn in 2011 daardoor minder 'ingepakt' in rijkdom en rondeur. Daarmee is 2011 een uitdaging voor de stelling dat droge jaren bijna automatisch goede jaren zijn.

KLEI VERSUS KIEZEL

Wat ook al in primeur duidelijk was, is het grote verschil tussen de dorpen onderling. De wijngaarden op wat zwaardere, kleihoudende gronden waren duidelijk in het voordeel, omdat deze het water in de droge periode in de tweede helft van de zomer beter konden vasthouden. Dat zorgde dat de rijping van de druiven hier gewoon kon doorgaan. Daar is de beste 2011 gemaakt. Ooit werd gezegd dat het terroir van de Médoc zo geschikt was voor de wijnbouw vanwege het hoge gehalte aan kiezel, waardoor de (vele) regen snel kon worden afgevoerd. In het nieuwe klimaatoptimum blijkt het vasthouden van water in droge periodes echter ook een essentiële eigenschap.

SITUATIE PER APPELLATION

MARGAUX

De proeverij in Margaux liet wat gemengde gevoelens bij me achter. Ten opzichte van vroeger, zo'n jaar of twintig geleden, zijn de wijnen hier natuurlijk enorm verbeterd. Voormalige kneusjes als Marquis d'Alesme of Marquis de Terme maken nu gewoon mooie wijnen. Giscours is tegenwoordig top, net als Prieuré-Lichine. Zo kunnen we verder gaan. Maar het verschil tussen 2011 en 2010 is behoorlijk groot. 2010 is krachtig, zelfs op het machtige af, intens en (tannine)-rijk. Sommige wijnen zijn zelfs aan de té intense kant. Aan de andere kant is 2011 bij verschillende châteaux behoorlijk streng en slank. Het lichtere, wat zanderige terroir eist hier zijn tol. Je merkt dat de tannine niet helemaal superrijp is, en natuurlijk hebben de wijnen ook minder alcohol, zodat de zuren en tannine duidelijker naar voren komen. Degenen die lang hebben gewacht met oogsten, tot de druiven fysiologisch rijp waren, hebben de beste wijnen gemaakt, met rijpe tannine. Wijnen als Prieuré-Lichine, Du Tertre en Lascombes zijn mooie voorbeelden.

PRIJSONTWIKKELINGEN

De prijs is tegenwoordig een belangrijk issue bij de hoge wijnen uit de Bordeaux. Iedere primeurcampagne gaat gepaard met waarschuwingen dat de wijnen in prijs moeten dalen om zich niet uit de markt te prijzen. Maar de Bordelais gaan hun eigen gang. Onlangs kwam ik in contact met een bedrijf dat zich bezighoudt met het wereldwijd aanbieden van grote Bordeauxwijnen aan professionele klanten voor de beste prijs, Eleanor Independent Wine Index. Dat is de onafhankelijke index van Bordeaux, waarbij het totale aanbod van *négociants* wordt geanalyseerd. De index geeft zijn leden inzage in de laagste prijs en bijbehorende voorraad van alle topwijnen uit Bordeaux. Dit resulteert in lagere inkoopkosten. Doel is om de nieuwe standaard te worden binnen de handel in topwijnen, waarbij zowel aanbieders als kopers profiteren van transparantie en effectiviteit. Klanten zijn onder andere de grootste importeurs uit China, Singapore, Taiwan, de VS, Engeland en Zwitserland.

Omdat Eleanor Independent Wine Index de prijsontwikkeling goed kan volgen, maakte het voor *Perswijn* een analyse van de prijsontwikkeling van de jaargangen 2010 en 2011. Daaruit blijkt het volgende.

Azië en voornamelijk China zijn voor een groot deel verantwoordelijk voor de immense stijging in prijzen van de grands crus classés. Een groot deel van de Europese consumenten is afgehaakt. Maar houden deze prijzen stand? Daarvoor is gekeken naar de huidige marktprijs, in vergelijking met de primeurprijs. De stelling dat 2011 in primeur te duur is verkocht, wordt bevestigd: de prijzen van 2010 voor de wijnen in dit artikel zijn met 1,94% gestegen en die van 2011 met 2,26% gedaald. Dat zijn de algemene cijfers. Uit de cijfers per appellation valt af te lezen dat de prijsstijgingen in de jaargang 2010 zich beperken tot de wijnen uit Saint-Estèphe (+2,7%), Pauillac (+11,2%) en Saint-Julien (+3,86%). Andere gemeenten laten een daling zien: Pessac-Léognan wit (-2,2%), Margaux (-2,6%), Sauternes (-4,7%) en Pessac-Léognan rood (-7,4%).

In 2011 is de daling algemeen. Het meest voor Pessac-Léognan rood (-8,8%) en het door de hagel getroffen Saint-Estèphe (-6,5%). Pauillac en Saint-Julien, de betere gemeenten in dit jaar, dalen het minst, respectievelijk -0,8% en -2,6%.

Daaruit kun je concluderen dat beide jaren voor te hoge prijzen in de voorverkoop zijn gebracht. Voor 2011 geldt dat in nog sterkere mate dan voor 2010. Van de wijnen die in de lijstjes met toppers in dit artikel staan, is in 2011 niet meer dan 13,6% gestegen in prijs. Een bedroevend lage score. Voor 2010 is dat 34,3%, en dat houdt ook niet over. Latour 2010, in dit artikel met de Lafite 2010 de wijn met de hoogste score, steeg 67% in prijs. Kopen in de voorverkoop kan lonen voor de beste toppers, maar voor de meeste andere wijnen niet.

De vooruitzichten voor 2013 zijn dat velen zich zullen onthouden van aankopen in de 2013-campagne. Dit vanwege de verwachte kwaliteit, de directe beschikbaarheid van recente jaargangen en het feit dat voorgaande jaren met waarschijnlijk betere kwaliteit gemiddeld geen winst hebben opgeleverd. Eleanor Index verwacht dat bestaande voorraad gemiddeld zal dalen in prijs. Dit zou het begin van een trend kunnen zijn, waarbij door het wegvallen van traditionele markten en een aantal slechte jaargangen de prijzen weer acceptabel zouden kunnen worden voor de consument.

We komen hierop terug bij het artikel over de wijnen van 2013 in het volgende nummer van *Perswijn*.

Toppers Margaux 2010

Margaux 19 pnt
Giscours 17 pnt
Lascombes 17 pnt
Cantenac Brown 16,5 pnt
Dauzac* 16,5 pnt
Malescot St.-Exupéry 16,5 pnt
Marquis d'Alesme 16,5 pnt
Marquis de Terme 16,5 pnt
Pavillon Rouge du Château
Margaux 16,5 pnt
Prieuré-Lichine* 16,5 pnt
Rauzan-Ségla 16,5 pnt
Du Tertre* 16,5 pnt

SAINT-JULIEN

Al tijdens de primeurproeverijen bleek de kwaliteit in Saint-Julien over de hele linie zeer hoog, zowel in 2010 als in 2011. Dit beeld wordt volledig bevestigd. Het wat zwaardere kleiterroir heeft in beide jaren grote voordelen opgeleverd, omdat daardoor het water beter wordt vastgehouden. De druiven konden zo de zeer lange droge periode van 2011 goed doorstaan en gewoon verder rijpen. Dat is duidelijk terug te zien in het resultaat, met in 2011 over de hele linie de beste wijnen van de Médoc. Alleen in de zuidelijke helft van Pauillac zie je dezelfde situatie, met wijnen op een algemeen hoog niveau in 2011.

Daar komt bij dat ook in Saint-Julien de lelijke eendjes van vroeger helemaal op niveau zijn gekomen. Dat is ook het mooie van een blinde proeverij: wijnen kunnen hun nieuwe reputatie bevestigen. Denk aan wijnen als Talbot, Saint-Pierre, Beychevelle of Langoa Barton. Stuk voor stuk mooie wijnen, in beide jaren. Opvallend is de opmars van Léoville Poyferré van de afgelopen jaren. Deze wijn kan zich tegenwoordig meten met toppers als Léoville-Las Cases

Toppers Margaux 2011

Margaux 18,5 pnt
Prieuré-Lichine* 16,5 pnt
Rauzan-Ségla 16,5 pnt
Du Tertre* 16,5 pnt
Boyd-Cantenac* 16,5 pnt
Durfort-Vivens 16,5 pnt
Lascombes 16,5 pnt



Proeven bij Léoville Poyferré



Flessen Les Forts de Latour bij Latour



Glas van Haut-Brion

(wat klassieker van stijl) en Ducru-Beaucaillou. Wat in Saint-Julien opvalt, is het fruit in de wijnen, de drinkbaarheid. Geen overdreven extractie in 2010, geen onrijpe tannine in 2011. De ideale appellation.

Toppers Saint-Julien 2010

Ducru-Beaucaillou 18,5 pnt
Léoville Poyferré 18 pnt
Léoville-Las Cases 18 pnt
Saint-Pierre 17,5 pnt
Langoa Barton 17 pnt
Léoville Barton 17 pnt
Beychevelle 16,5 pnt
Branaiere-Ducru 16,5 pnt
Croix de Beaucaillou 16,5 pnt
Gruaud Larose 16,5 pnt
Lagrange* 16,5 pnt
Talbot 16,5 pnt

PAUILLAC

De potentie van het terroir is in Pauillac minstens zo groot als in Saint-Julien. Helaas had Pauillac in 2011 pech tijdens de oogst. Net als in Saint-Julien ontwikkelde alles zich in eerste instantie voorspoedig. Al in de loop van augustus begonnen de druiven goed te rijpen en verdwenen de groene aroma's. De oogst was gepland voor 12 tot 19 september. Maar toen kwam de regen, exact op 1 september. In het noordelijke deel van Pauillac viel geen hagel, zoals in Saint-Estèphe, maar er kwam wel een flinke plas water naar beneden, die leidde tot rot en verdunning, vooral bij de vroegrijpe merlot. Dat is goed te merken als we proeven op Pontet-Canet, waar de twee jaargangen direct naast elkaar staan. Voor Pauillac was de uitkomst van deze jaargang dan ook behoorlijk zuur.

De châteaux aan de zuidkant waren beter af. In 2011 zien we goede

Toppers Saint-Julien 2011

Léoville Poyferré 17,5 pnt
Léoville-Las Cases 17,5 pnt
Saint-Pierre 17 pnt
Lagrange* 16,5 pnt
Langoa Barton 16,5 pnt
Léoville Barton 16,5 pnt
Branaiere-Ducru 16,5 pnt
Talbot 16,5 pnt

resultaten bij de beide Pichons en Latour. Let op een wijn als Grand-Puy-Lacoste. Jarenlang een van mijn favorieten in de appellation, en een wijn die hoger en hoger klimt op m'n favorietenlijstjes. Jammer genoeg wordt hij in de primeurproeverijen nooit gepresenteerd. Conclusie: goede 2011 in Pauillac blijft een mooi klassiek glas wijn. Voor een beetje goede tannine zijn we niet bang, alleen vragen de wijnen wel geduld.

Toppers Pauillac 2010

Lafite Rothschild 19,5 pnt
Latour 19,5 pnt
Mouton Rothschild 19 pnt
Gran-Puy-Lacoste* 17 pnt
Pichon Baron 17 pnt
Pichon-Lalande 17 pnt
Pontet-Canet 17 pnt
Carruades de Lafite 16,5 pnt
Clerc Milon 16,5 pnt
Croizet-Bages 16,5 pnt
Duhart-Milon 16,5 pnt
Les Forts de Latour 16,5 pnt
Haut-Batailley* 16,5 pnt
Lynch-Bages 16,5 pnt
Petit Mouton 16,5 pnt

SAINT-ESTÈPHE

Net als de andere gemeenten van de Médoc had Saint-Estèphe in 2010 een voortreffelijke jaargang. Kleine opbrengsten en kleigronen die het water goed vasthouden, zorgden voor een prachtig resultaat. Ook hier vind je een hoog aandeel van de zeer geslaagde cabernet sauvignon in de wijnen, die vrijwel zonder uitzondering een grote indruk maken. Châteaux als Montrose en Cos d'Estournel behoren in dit soort jaargangen tot de absolute top van de Médoc.

Toppers Pauillac 2011

Latour 18,5 pnt
Lafite Rothschild 18 pnt
Mouton Rothschild 18 pnt
Pichon Baron 17 pnt
Pichon-Lalande 17 pnt
Croizet-Bages 16,5 pnt
Grand-Puy-Lacoste 16,5 pnt
Haut-Batailley* 16,5 pnt
Lynch-Bages 16,5 pnt

2011 is een heel ander verhaal. Saint-Estèphe werd op 1 september zwaar getroffen door hagel. De hagel viel in een *corridor* direct ten noorden van de grens met Pauillac. Alle châteaux in deze corridor kregen de hagel over zich heen: Lafon-Rochet, Cos Labory en Cos d'Estournel, en ook de 4,5 hectare die Lafite Rothschild bezit in deze gemeente. Montrose ligt iets meer naar het noorden en werd minder zwaar getroffen. Calon-Ségur, bij het dorp zelf, werd gespaard. In totaal zo'n 900 hectare werd zwaar beschadigd. In en rond de plek waar de hagel neerkwam, viel in totaal zo'n 70 millimeter neerslag, tegen slechts 10 millimeter in Margaux. Een geluk voor de châteaux was dat de druiven al vrijwel rijp waren. Door ze meteen te plukken, kon worden voorkomen dat rot zou optreden en konden nog vrij goede druiven worden geoogst. Maar zoals 2010 werden de wijnen niet.

Toppers Saint-Estèphe 2010

Cos d'Estournel 17,5 pnt
Montrose 17 pnt
Calon-Ségur 16,5 pnt
Lafon-Rochet 16,5 pnt

PESSAC-LÉOGNAN

In de proeverij van Pessac-Léognan valt nog een keer op hoe goed rood in 2010 hier is: prachtige, elegante wijnen, die kracht en finesse op een bijzondere manier weten te combineren. Het fijne van deze wijnen is dat ze niet snel te zwaar zijn. Ze tonen de typische finesse van hun Graves-terroir. In mijn ogen een pluspunt, in de ogen van kopers uit de VS of Azië wellicht niet. Opvallend zijn in elk geval de dalingen van de prijzen ten opzichte van de primeurprijzen in deze appellation (zie kader). Dat maakt de wijnen mogelijk interessanter om ze in de toekomst te kopen.

2011 rood is beduidend minder. De lichte, kiezelige ondergrond houdt het water niet goed vast, zodat de lange droogte duidelijk zijn

tol heeft geëist. Voor wit is de situatie omgekeerd. In 2011 zijn de zuren beter en de wijnen dus spannender. Let wel, ze komen ook wat strenger en droger over. Maar zo horen ze te zijn. Dit zijn wijnen waar je van houdt of niet.

Toppers Pessac-Léognan 2010 wit

La Mission Haut-Brion 17,5 pnt
Haut-Brion 17 pnt
Domaine de Chevalier 16,5 pnt
Fieuzal 16,5 pnt
Latour-Martillac* 16,5 pnt

Toppers Pessac-Léognan 2010 rood

Haut-Brion 19 pnt
La Mission Haut-Brion 18,5 pnt
Haut-Bailly* 17,5 pnt
Malartic-Lagravière 17,5 pnt
De Fieuzal 17 pnt
Pape Clément 17 pnt
Bouscaut 16,5 pnt
Domaine de Chevalier 16,5 pnt
Cuhins-Lurton 16,5 pnt
Latour-Martillac 16,5 pnt
Smith Haut Lafitte 16,5 pnt

SAUTERNES

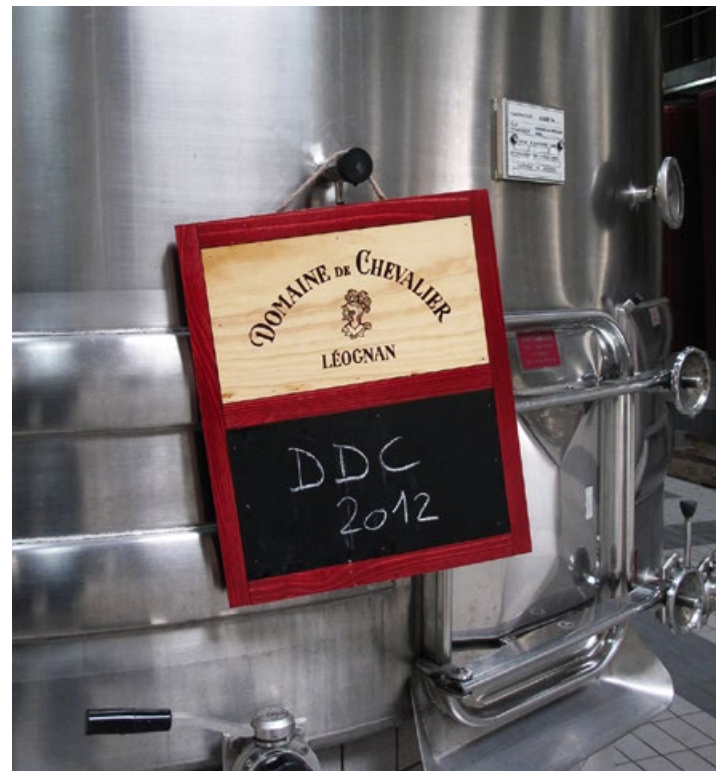
Zowel 2010 als 2011 kan voor Sauternes de boeken in als goed tot zeer goed, zij het dat de twee jaargangen totaal verschillend waren in de ontwikkeling van edele rotting. 2010 had een moeilijke start.

Toppers Pessac-Léognan 2011 wit

La Mission Haut-Brion 18 pnt
Haut-Brion 17,5 pnt
Bouscaut 16,5 pnt
Domaine de Chevalier 16,5 pnt
La Clarté de Haut-Brion 16,5 pnt
Malartic-Lagravière 16,5 pnt
Pape Clément 16,5 pnt

Toppers Pessac-Léognan 2011 rood

Haut-Brion 18 pnt
La Mission Haut-Brion 17 pnt
Bouscaut 16,5 pnt
Haut-Bailly* 16,5 pnt
Pape Clément 16,5 pnt



Links en rechts: de proeverij bij Domaine de Chevalier

Voor rood was het perfect, want droog, maar voor *pourriture noble* is dat geen fijne trigger. Dus was er veel geduld nodig, tot ver in oktober, toen er wat aardige edele rotting kwam. En omdat Sauternes veel van zijn complexiteit juist aan botrytis cinerea ontleent, zijn de wijnen fraai, maar niet enorm getypeerd door fantastische *pourriture*.

Achteraf gezien wordt duidelijk dat dit de producenten eigenlijk wel goed uitkwam. Sinds een paar jaar – 2010 is wel een beetje het punt van omslag – kiezen ze er bewust voor wat lichtere Sauternes te maken. Veel edele rotting komt daarbij dus eigenlijk niet zo goed uit, paradoxaal genoeg. Pas in 2011 werd me dat echt duidelijk. Door de regen begin september was er heel snel sprake van een massieve aanval van edele rotting. Perfect, zou je zeggen. Maar niet voor 'moderne' Sauternes. Pierre Lurton, directeur van Yquem en in die functie een employé van het almachtige LVMH, zegt het openlijk: "Yquem moest gemoderniseerd. Niet meer die zware klassieke Sauternes, maar frisser en minder vol zoet." De consequentie lijkt dat we klassieke, zeer krachtige jaren in de Sauternes voorlopig niet meer terug zullen zien. Ondanks de enorme botrytis komt 2011 niet over als een absoluut topjaar. 2010 en 2011 ontlopen elkaar niet veel, waarbij 2011 de betere zuren heeft en 2010 wat rijker en machtiger overkomt.

Toppers

Sauternes 2010

d'Yquem 18,5 pnt
 Climens 17,5 pnt
 Rieussec 17,5 pnt
 Suduiraut 17,5 pnt
 Lafaurie-Peyraguey 17 pnt
 Lamothe Guignard 17 pnt
 Doisy-Daëne 16,5 pnt
 Nairac 16,5 pnt
 Rayne-Vigneau* 16,5 pnt
 La Tour Blanche 16,5 pnt

Toppers

Sauternes 2011

d'Yquem 18 pnt
 Climens 17 pnt
 Rieussec 17 pnt
 Suduiraut 17 pnt
 Guiraud* 16,5 pnt
 Clos Haut-Peyraguey 16,5 pnt
 Nairac 16,5 pnt

CONCLUSIE

Hoewel de wijnen uit 2011 nu streng overkomen, is het goed om in gedachten te houden dat ze vrij kort geleden gebotteld zijn, en nog tijd nodig zullen hebben. Met wat geduld en een selectie van de juiste wijnen kan 2011 een interessante, klassieke jaargang zijn. We moeten de woorden van Jean-Hubert Delon tijdens de primeurproeverijen destijds in gedachten houden: "2011 komt steviger over door meer zuren en minder alcohol; daardoor smaakt Léoville-Las Cases meer als een Pauillac. Een klassieke jaargang, waar je geduld mee moet hebben." Het is te vroeg om de jaargang 2011 al helemaal af te serveren. Wel mogen we rustig concluderen dat de wijnen van 2011 in primeur te duur verkocht zijn. Dat is een van de typische problemen van de Bordeaux, een probleem waar we bij het verslag over de proeverijen van de problematische jaargang 2013 nog uitgebreid op terug zullen komen.

De jaargang 2010 bevestigt wat mij betreft zijn status als topjaar voor de Linkeroever. De wijnen zijn zonder meer groots en meeslepend. Veel kracht, veel alcohol, veel tannine. Typisch zo'n jaar dat nu al fantastisch is om te drinken, maar dat waarschijnlijk ook héél lang zal meegaan. Ik verheug me er al op.

Wijnen gemarkeerd met een * zijn persoonlijke favorieten van Ronald de Groot.

BONUS: VERTICAALTJE MOUTON

Het is altijd wat ergerlijk dat we alle premiers crus afzonderlijk moeten bezoeken om er de wijnen te proeven. Samen met andere wijnen in een blinde proeverij staan, is voor hen geen optie. Bij Mouton Rothschild werd ons 'leed' verzacht door een verrassing van directeur Philippe Dhalluin. Hij presenteerde ons de laatste tien jaargangen Mouton Rothschild, ter gelegenheid van zijn tienjarig jubileum als directeur van Mouton. Dhalluin heeft bij Mouton nog eens de puntjes op de i gezet en dat wilde hij graag laten zien met 'zijn' jaargangen 2003-2012.

Een bijzondere en leerzame serie, die laat zien dat de kwaliteit van de wijnen van Mouton sinds 2003 zeer stabiel en betrouwbaar van kwaliteit is. Het kwaliteitsverschil tussen de jaren is veel kleiner dan vroeger (niet alleen bij Mouton, overigens). Dankzij moderne technieken en selectie is vooral de kwaliteit in wat mindere jaren alleen maar gestegen. In zo'n tental zit dan ook geen enkele echte misser meer. Een handig weetje voor wie graag nog eens wat goede Bordeaux koopt, maar liever niet de hoofdprijs betaalt: kies een minder prestigieuze jaargang. Minder duur, maar niet veel minder goed, en misschien zelfs drinkbaarder.

Wijnen

2003 19 pnt

Warm, intens, iets gebrands, diep en krachtig, fijne tannine, balans; ontwikkelt zich heel goed.

2004 18,5 pnt

Klassieke Mouton, kersen en cassis, mooie zuren en tannine, verleiding.

2005 19 pnt

Rijp en verleidelijk, heerlijk fruit, zacht, jeugdig, opvallend lekker, al wat verder.

2006 18,5 pnt

Ruim hout, kersen en cassis, rokerig, klassiek, tannine van kwaliteit.

2007 17 pnt

Veel hout, kruiden, vanille, vleugje paprika, stevig, goede tannine.

2008 17,5 pnt

Hint van paprika, kersen en pruimen, zuren, tannine, klassiek, ceder, koffie, leer.

2009 18,5 pnt

Elegantie, hout, fruit en sap, fijne zuren en tannine, cassis, verleiding, neusje lichter dan 2010.

2010 19 pnt

Diep en krachtig, pruimen, kersen, mooie zuren, prachtige tannine, elegantie, heerlijk, balans.

2011 18 pnt

Kersen en vanille, verleiding, duidelijke zuren en tannine, iets streng en slank, strak, klassiek.

2012 18 pnt

Zwoel en rijp, mooi afgeronde tannine, 70% nieuw hout, om de wijn op zijn fruit te laten, goed.

Speciale wijnmaaktechnieken MET ANDERE OGEN

TEKST & FOTOGRAFIE: LARS DANIELS MV

Modes en methodes komen en gaan in de wijnwereld. In een korte serie artikelen daarom aandacht voor speciale wijnmaaktechnieken die dan weer wel en dan weer niet in de mode zijn. Deze keer: witte wijn gemaakt van blauwe druiven, blanc de noir(s) genoemd.

Blanc de noirs betekent 'witte wijn van blauwe druiven'. In Frankrijk wordt noirs daarom steevast met een s aan het eind geschreven. In Duitsland echter zie je vaak blanc de noir zonder s. Meestal is de witte wijn dan van één blauw druivenras, zoals spätburgunder, gemaakt. Pinot nero *vinificato in bianco*, zeggen de Italianen in zo'n geval. Klinkt ook prachtig.

VOORAL IN CHAMPAGNE

De meeste en bekendste blanc de noirs wordt ongetwijfeld gemaakt in de Champagne. Daar hebben twee van de drie gebruikelijke druivenrassen een donkere schil – pinot noir en pinot meunier – en er wordt bijna uitsluitend (en ongelooflijk veel) witte basiswijn voor champagne van gemaakt. "Waarschijnlijk is dit al sinds de zestiende eeuw gebruikelijk in Champagne", zegt Mathieu Kauffmann, een van de experts bij wie ik voor dit onderwerp te rade ging. Kauffmann heeft meer dan recht van spreken: voorheen was hij *chef de cave* bij Champagne Bollinger, beroemd om champagnes waarin pinot noir de hoofdrol speelt, en nu is hij technisch directeur bij Reichsrat Von Buhl in Deidesheim in de Pfalz.

Ook in Duitsland is wit van blauwe druiven, met name van spätburgunder, geen bijzaak meer. Niet alleen bij de vervaardiging van sekt (zie het artikel op pagina 46), maar ook als stille witte wijn. Een ander Europees land dat kan bogen op enige traditie van witte wijn van blauwe druiven is Italië, en dan hebben we het zeker niet alleen over basiswijnen voor goede spumante. Zo heeft met name Oltrepò Pavese in Lombardije een zekere bekendheid opgebouwd met wit gevinifieerde pinot nero. Ook het Italiaanstalige deel van Zwitserland, Ticino, valt op door een originele witte wijn van een blauwe druif, te weten merlot. Verder is blanc de noirs wereldwijd met name mousserende wijn.

NIET TE RIJP

De voorwaarden ten aanzien van de rijpheid van de druiven hangen af van waar ze voor gebruikt worden. Als de producent er uiteindelijk mousserende wijn van maakt, zoals in het overgrote deel van de gevallen, heeft hij juist geen volrijpe druiven nodig; voor goede mousserende wijn heb je meer zuren nodig dan voor stille witte wijn of rode wijn. En witte wijn van blauwe druiven kan technisch ook het

best gemaakt worden van (net) niet rijpe blauwe druiven. Als ze niet volledig fenolisch rijp zijn, hebben ze minder anthocyanen (rode en blauwe kleurstoffen), die bovendien niet zo gemakkelijk te onttrekken zijn, omdat ze nog sterk gebonden zijn in de schil. Daardoor is de kans op té veel kleur geringer. Wordt er echter stille witte wijn van gemaakt, dan moeten de druiven (beduidend) rijper zijn; drink maar eens een heel glas *vin clair* voor champagne en u begrijpt waarom.

KOELERE WIJNBOUWZONES

Die voorwaarde voor geslaagde blanc de noirs als basiswijn voor mousserende wijn – dat de druiven vóór de optimale fenolische rijpheid geoogst moeten worden – lijkt belangrijker dan welk druivenras men kiest. Er wordt weliswaar meer blanc de noirs gemaakt van pinot noir (en pinot meunier en pinot précoce, allemaal druiven met een relatief dunne schil en minder kleur) dan van andere blauwe rassen, maar dat heeft ook te maken met het feit dat pinot noir de belangrijkste kwaliteitsdruif van koelere wijnbouwzones in de wereld is, waar meer 'wit van blauw' wordt gemaakt dan elders. Er wordt namelijk ook in gebieden waar druiven als cabernet franc, cabernet sauvignon en merlot maar net rijp worden witte wijn van blauwe druiven gemaakt. Zo wordt cabernet franc gebruikt in witte basiswijn voor Crémant de Loire. In de koelere, minder zonnige klimaatzones van de wijnwereld ontwikkelen blauwe druiven in principe minder kleur dan in zonnige, warme klimaatzones. Anthocyanen zijn antioxidanten, die verhoogd worden aangemaakt onder zonnige, warme omstandigheden. Vandaar dat het in koelere klimaatzones gemakkelijker is om wit van blauwe druiven te maken. En in sommige gebieden, zoals in de Champagne, is blanc de noirs eigenlijk de enige optie, omdat de blauwe druiven er simpelweg niet rijp genoeg worden voor goede rode wijn.

IN DE PRAKTIJK

Los van het algemene feit dat druiven voor blanc de noirs altijd met de hand geoogst moeten worden, om beschadigingen aan de schillen en verkleuring van de pulp te voorkomen, moeten we ook als we naar de praktijk kijken een onderscheid maken tussen blanc de noirs voor mousserende wijn en blanc de noirs die stille witte wijn blijft. In het eerste geval oogst men niet volledig rijpe, maar wel gezonde,

MOOIE VOORBEELDEN

**Champagne Egly-Ouriet, Les Vignes de Vrigny,
Champagne Premier Cru Brut**

Dit in Ambonnay (Montagne de Reims) gevestigde huis is een absolute specialist in blanc de noirs. De wijn is van 100% pinot meunier van het terroir van Vrigny (ten westen van Reims). De basiswijn is deels in oud hout vergist en gerijpt, de champagne rijpte 36 maanden op de gisten en is laag gedoseerd, hoewel op het etiket 'brut' staat. Briljante champagne, zeer zuiver, delicaat en lang.
(Wijnhandel Herman BV)

Ferrari, Perlé Nero Trentodoc

In Trentino wordt prachtige mousserende wijn gemaakt volgens de metodo classico, maar vooral van chardonnay. De absolute topproducent van Trentodoc, Cantine Ferrari van de familie Lunelli, maakt bij wijze van uitzondering in bepaalde jaren een Trentodoc van 100% pinot noir uit hooggelegen wijngaarden, die minstens zes jaar op fles rijpt. Breed, krachtig, mooi getoast maar verfijnd en complex, heel knappe blanc de noirs.
(Vinites)

**Weingut Bercher, Burkheimer Feuerberg Spätburgunder
Blanc de Noirs Kabinett trocken 2012**

Baden is spätburgunderland, Burkheimer Feuerberg een eersteklas spätburgunderwijngaard en Bercher een bekend spätburgunderspecialist. Het is dus niet verrassend dat ze hier ook mooie blanc de noirs maken. Deze is loepzuiver en fris, met delicate aroma's van rode bessen en appels en heel goede zuren. Drink deze wijn bij witte asperges met vis. Genieten.
(Wijnhaven Wijnimport)

onbeschadigde druiven, zonder botrytis. Die worden vaak gekoeld, opdat de mate waarin kleurstoffen (en tannine) tijdens het persen worden afgegeven nog minder wordt. De druiven worden uiteraard direct geperst. Kauffmann zegt daarover: "Langzaam persen, zonder te draaien en met weinig druk, is essentieel voor goede basiswijn voor champagne of sekt. De druk varieert van 1 tot maximaal 1,4 bar. Ook is het belangrijk om alleen de *cuvée* te gebruiken en niet de *taille*." Na het persen wordt de most verder gevinifieerd als witte wijn.

Ook stille blanc de noirs wordt wel gemaakt van druiven die niet goed genoeg worden geacht voor rode wijn. Maar goede stille blanc de noirs is doorgaans een welkom bijproduct van rode wijn, net als rosé dat kan zijn (alleen krijgt rosé een langere inweking – een paar uur tot een dag – voor meer kleur). Bij de productie ervan wordt vaak helemaal niet geperst, maar maakt men gebruik van een beetje afloopsap van de druiven voor rode Pinot Noir. Die wordt door het onttrekken van wat sap aan de druiven wat geconcentreerder. En van het afloopsap maakt men dan een blanc de noirs: een win-winsituatie. Martin Bercher, van Weingut Bercher (Burkheim, Baden) legt uit hoe ze dat doen: "We gebruiken 2% van het sap dat vrijkomt bij het binnenkomen en het onttelen van de druiven voor onze Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken. Dit heeft maar héél kort contact gehad met de schillen, soms maar tien seconden." Dit sap heeft dus heel weinig kleur en nauwelijks tannine, maar wel goede zuren en aroma's, waardoor het geschikt is voor goede witte wijn. Stille blanc de noirs kan soms van zeer hoog niveau zijn; met name in hout vergiste en gerijpte versies kunnen Bourgogneachtig overkomen.

Komt er tijdens het persen of aflopen toch te veel kleur in het sap, dan kan het 'gecorrigeerd' worden met actieve kool, een speciaal bewerkte koolstof, die onder meer kleurstoffen aan zich kan binden en deze zo aan de wijn kan onttrekken. Omdat dit ten koste gaat van andere, wel waardevolle inhoudsstoffen, proberen kwaliteitsproducenten zo'n behandeling te vermijden.



Pinot noir

VIÑAS DEL VERO

Eigen druiven eerst

TEKST & FOTOGRAFIE: RONALD DE GROOT

Somontano, aan de voet van de Pyreneeën, is een jong wijngedebied. Het is dan ook nog enigszins op zoek naar zijn ‘eigen’ identiteit. Door zijn ligging, bijna direct tegen Frankrijk aan, is de Franse invloed er heel sterk. Maar het terroir nodigt uit om behalve naar de bekende Franse rassen ook te kijken naar typisch Spaanse, streekeigen druiven. Viñas del Vero heeft dat begrepen, en heeft voor zijn wijnen onder het label Secastilla de eigen druiven herontdekt.

De wijngaarden bij Secastilla zijn een toevallige ontdekking van een van de wijnmakers van Viñas del Vero, gedaan in 1997. Deze fervente liefhebber van de mountainbike kwam op een van zijn tochten op een hoogte van zo'n 700, 800 meter een totaal verwaarloosde oude wijngaard tegen. Bij nader onderzoek bleek het een wijngaard te zijn met oude garnacha. In feite het tegenovergestelde van wat Viñas del Vero tot dan toe had aangeplant, want het bedrijf had in een tiental jaren zo'n 600 hectare wijngaarden met internationale rassen als cabernet, chardonnay en merlot uit de grond gestampt. Op draad gespannen en voornamelijk aangeplant in het dal van de rivier de Vero. Het is moderne, gemechaniseerde wijnbouw, succesvol, efficiënt en doelgericht. De traditie van Franse druiven kwam overwaaien tijdens de phylloxera-periode aan het eind van de negentiende eeuw. De Fransen dachten dat de druifluister de Pyreneeën niet over zou kunnen komen. Ten onrechte, zoals later bleek.

EEUWENOUD E ERVARING

De oude stokken garnacha bij Secastilla zijn aangeplant als *bush vines*, dus als individuele ‘struikjes’. Het zijn stokken die alleen met de hand kunnen worden verzorgd en bewerkt. Ze liggen op een plek waar vroeger, in Romeinse tijden, de wijnbouw van de streek is begonnen. Bij de aanplant van de wijngaarden voor de nieuwe DO was deze plaats helemaal in het vergeetboek geraakt. Daarom was de wijngaard – die bij een dorpie ligt met maar 70 inwoners, waarvan de helft gepensioneerd – ook totaal verwaarloosd en verlaten. Na enig speurwerk kon Viñas del

ZELFGEVANGEN TRUFFELS

De mooie aanleiding voor ons bezoek aan Viñas del Vero was het truffelseizoen in Somontano. Direct boven de wijngaarden bij het gelijknamige dorpie Secastilla ligt een verlaten eikenbos, dat vermaard is om zijn truffels. Heel toevallig een ideale combinatie. En welke wijnliefhebber houdt er niet van truffels? Bovendien, een wandeling is ook nooit weg, hoewel het nogal hard woei over de winterse heuveltoppen. Een professionele truffelzoeker verzorgt de zoektocht. Helaas is zijn ervaren truffelhond vorig jaar overleden en de nieuwe truffelhond nog jong. En de nieuwe hond laat zich graag afleiden door de geur van vrouwtjeshonden die hier bij de jacht rondliepen, zo wordt ons gemeld. Afwachten dus of hij truffels gaat vinden. Het valt gelukkig mee: op onze korte wandeling vindt hij, bij de altijd groene eiken op 1000 meter hoogte, uiteindelijk drie mooie truffels. Hij ruikt in elk geval beter dan wij. En of het allemaal vooropgezet is of niet (altijd een vraag bij dit soort ‘succesvolle’ zoektochten)? We zullen het nooit weten.

Vero de eigenaar traceren, zodat de wijngaard in ere kon worden hersteld. Vervolgens zijn op dezelfde plek nog meer wijngaarden aangeplant met garnacha, maar ook syrah en wat lokale parraleta, een druif die alleen in Somontano voorkomt.



Oude garnacha van Secastilla



Het dorp Alquézar



Hapje in de wijngaard

Het bijzondere van deze mooie heuvel is niet alleen de hoogte, maar ook de ligging in het noordoosten van de streek, die zorgt voor een meer mediterrane invloed op het weer. De druiven moeten lang rijpen, tot laat in oktober, en leveren mooie, authentieke en krachtige wijnen op. Het verschil met de andere wijngaarden is groot. In het dal begint de oogst van de eerste druiven al half augustus. Onze gastheer bij Viñas del Vero, president Bernardo Hualde, moet toegeven dat die oude wijngaarden zo gek nog niet zijn: "De druiven rijpen bij de aanplant met bush vines eigenlijk homogener. Onze voorouders wisten heel goed wat ze deden, gebaseerd op eeuwenoude ervaring. Wellicht dat we in de toekomst ook weer wijngaarden op die manier gaan aanplanten." Uiteraard zal dat niet gauw op grote schaal kunnen zijn, vanwege de kosten. Uiteindelijk moet er ook brood op de plank komen.

GUNSTIGE OVERNAME

Volgens Hualde wordt Somontano in Spanje beschouwd als een van de betere gebieden, op hetzelfde niveau als Ribera del Duero of Rioja Reserva. Een imago om te benijden. Maar op de internationale markt moet nog wel wat promotie worden gedaan voor deze status is bereikt. Somontano kende als streek een aantal grote investeerders, die echter flink in de problemen zijn gekomen. Onlangs ging Bodega Irius ten onder, een splinternieuwe winery waarin 90 miljoen euro was geïnvesteerd tijdens de vastgoedgekte voor de Spaanse crisis, met 342 hectare wijngaarden. De liquidatie van dit soort bodega's helpt het imago van de streek niet, mede door het dumpen van grote hoeveelheden wijn, waardoor de markt sterk wordt verstoord.

In dat opzicht is Viñas del Vero op tijd de dans ontsprongen. Bernardo Hualde: "In 2008 zijn we overgenomen door González Byass, het familiebedrijf in Jerez. Eerdere investeerders waren banken, mijnen en een elektriciteitsbedrijf. Er was geld voorhanden voor een investering in de aanplant van wijngaarden, maar de investeerders kwamen erachter dat het maken van winst in wijn een langetermijnverhaal is en blijft. De overname door González Byass is dan ook een zegen, want dat is een echt wijnbedrijf. Het loodste ons door de crisis, die andere bedrijven hard heeft getroffen. Ons voordeel is dat we altijd een no-nonsensebedrijf zijn geweest, met als devies 'houd het simpel'."

BEGRIJPelijke WIJNEN

De toekomst ziet er goed uit: "Somontano is nu de bodem voorbij, we kijken weer omhoog", zegt Hualde. "We maken 6 miljoen flessen, van 630 hectare eigen wijngaarden en 400 hectare met langetermijncontracten. Allemaal opgebouwd sinds 1990, dus in minder dan 25 jaar. We zijn flexibel. Somontano heeft bovendien het voordeel dat het zich kan aanpassen aan de klimaatopwarming. We experimenteren nu al met

aanplant op 1000 meter hoogte. De mogelijkheden zijn hier heel goed, dankzij de grote variatie in microklimaten, bodemsoorten en exposities." In dat opzicht is Secastilla een voorloper van de nieuwe ontwikkelingen. "De trend gaat in de richting van het tonen van terroir en diversiteit. Daarom maken we meer blends, omdat die veelzijdiger zijn dan wijnen van één druif. Die willen we maken voor alle wijndrinkers, dus het moeten tegelijk wel wijnen zijn die niet moeilijk te begrijpen zijn."

MODERN VLAGGENSCHIP

We sloten onze dag af met een truffeldiner bij Blecua, de plek waar ook de icoonwijn van Viñas del Vero wordt gemaakt. Voor deze Blecua worden de druiven gebruikt van de beste zeven wijngaarden van het bedrijf, met een blend van cabernet sauvignon, merlot, garnacha en tempranillo. Deze wijn wordt alleen gemaakt in goede jaren, na een selectie van de beste vaten. Het gaat om kleine hoeveelheden: meestal minder dan 20.000 flessen. Dit is een echte vlaggenschipwijn, modern, intens, krachtig en rijp. Zo'n tien jaar geleden werd deze wijn gemaakt in een Bordeauxstijl, maar die is inmiddels ingewisseld voor een mediterraan karakter, met minder cabernet en merlot, en meer garnacha en tempranillo. Eigen druiven eerst.

SELECTIE VAN GEPROEFDE WIJNEN

Secastilla, Garnacha 2009 16 pnt

Van de oude stokken; kersen en pruimen, intens, peperig, kruidig, mooie tannine en zuren, jong en stevig; de zomer van 2009 was heet en kort.

La Miranda de Secastilla 2011 15 pnt

Nieuwe aanplant garnacha; verleidelijk, kersen, pruimen, sappig en smaakvol, confiture, zoete kersen, klein bitter, lekkere vanille, verleiding.

Blecua 2007 16 pnt

Nieuwe stijl Blecua, meer mediterraan en minder Atlantisch, met meer tempranillo en garnacha, en geen merlot meer; heel intens, zoet fruit, peperig, zoete kersen, zwarte bessen, bramen, mooi vanille, heel zwoel.

Viñas del Vero, Crianza 2009 14,5 pnt

8 maanden op Amerikaans eiken, combinatie van tempranillo (60%) en cabernet sauvignon; warm, intens en krachtig, met kruiden, peper en stevigheid, goede tannine.

Kijk voor meer proefnotities op www.perswijn.nl.

Importeur Viñas del Vero: Albert Heijn; verkoopadressen overige wijnen via info@dgs wijn.nl.



JOHN BEEREN

‘Nieuwe concepten
zijn aan mij niet besteed’

Of chef Menno Post drie van zijn gerechten-in-wording wil laten proeven. En of maître Peter Bruins, aangesproken als ‘Pierre’, daar voor de interviewer een passende fles bij wil uitkiezen. Aan tafel bij restaurateur John Beeren, de man wiens naam al 37 jaar verbonden is aan de Bokkedoorns.

TEKST & FOTOGRAFIE:
RENÉ VAN HEUSDEN

John Beeren (1954) werd als zoon van een horecapaar geboren op kamer 9 van Hotel Café Restaurant van ouds 't Roomhuis in Overveen. Hij was de oudste van drie broers. Dat hij zelf restaurateur zou worden, was geen vanzelfsprekendheid. Tijdens zijn studie aan de hotelschool in Den Haag koos hij voor de richting marketing en publiciteit. Rekenen heeft hij nooit gekund, maar een visie ontwikkelen wel. Hij wilde daarom een pr- en marketingbureau gaan beginnen. Het zou alleen wat anders lopen.

Hoe ben je in de zaak terechtgekomen?

"Na de hotelschool wilde ik mijn dienst vervullen bij de marine. In de maanden dat ik daarop moest wachten, ben ik me op verzoek van mijn vader met de zaak gaan bezighouden. Wat kon en moest er anders? Nadat ik hem mijn ideeën had voorgelegd, mocht ik ze drie maanden in de praktijk brengen. 1 januari 1977 was mijn eerste dag; een dag waarvan ik brak begon en waarop direct iemand klaagde over een kakkerlak bij de huzarensalade – wat een slecht gepelde garnaal bleek te zijn! De Bokkedoorns was op dat moment een café-restaurant met een goede naam in de regio voor klassieke gerechten, deels gebaseerd op ingrediënten uit blik. Normaal in die tijd, maar ondertussen had Bocuse al wel van zich doen spreken. Mijn conclusie was dat het roer niet een beetje, maar radicaal om moest. Anders was ik gek geworden. Mijn vader vond het goed en na die drie maanden was ik onmisbaar voor het bedrijf. Van varen bij de marine is dus niets meer gekomen."

In februari 1978 kreeg je je eerste ster. Hoe is dat zo snel gelukt?

"Ik heb alles in één keer aangepakt: specialisatie, kwaliteit, prijs, motivatie, ambiance. Het devies was: opvallen. Ik kon gaan werken met een fris team dat geloofde in die aanpak. Ze moesten alleen nog wel leren om te gaan met nieuwe producten. Ik ben geen kok, maar door veel in buitenlandse sterrenrestaurants te eten, wist ik wel wat ik wilde – meer in de zin van ideeën dan van kopiëren. Aan onze eerste beurre blanc hebben we overigens wel vier weken gesleuteld. Omgekeerd was de inspecteur van Michelin dan weer helemaal weg van een saus die bepaald niet 100% zelfgemaakt was!" "Ik zal die ochtend van de bekendmaking nooit vergeten. Het was echt een gebeurtenis. Want wie waren wij als jong bedrijf nu helemaal in de ogen van het toenmalige establishment? Ook al waren we toen misschien eenoog in een land van culinaire blinden, publicitair was het geweldig."

In 1991 volgde de tweede ster. Ooit gehoopt op een derde?

"Aan die tweede ster is lang gesleuteld. Het was een bevestiging van onze inzet. Je streeft naar 110%, maar moet met 90 tevreden zijn. Voor een derde ster schijnen we ooit wel op het kandidatenlijstje te hebben gestaan, maar het is er niet van gekomen. Jammer. Maar wie weet."

Op de recente wisseling van de wacht in de keuken is verschillend gereageerd.

"Ik heb Michelin, GaultMillau en Lekker tevoren op de hoogte gesteld. GaultMillau vond het nodig om zich demonstratief te onthouden van een waardering, maar Werner Loens van Michelin liet me weten dat we in dertig jaar blijk hadden gegeven van zoveel continuïteit, dat hij alle vertrouwen had in onze nieuwe chef Menno Post als opvolger van Lucas Rive. Dat doet goed."

Wat vind je van de huidige ontwikkeling binnen de gastronomie met allerhande nieuwe concepten?

"Wat collega's doen, moeten zij weten. Al heb ik vraagtekens bij dat zogenaamd goedkoper worden. Wat ik toejuich, is het *back to basics*, weg van de flauwekul die weinig meer met tafelen te maken had. Hier in de zaak doen we dus niet aan eindeloze menu's als in el-Bulli of fratsen à la Noma. Nieuwe concepten zijn aan mij niet besteed. Ik kan niet anders dan doorgaan met wat ik nu doe, compromisloze gastronomie op het hoogste niveau bieden. Of dat verstandig is...?"

Er wordt regelmatig geklaagd over hoge (wijn)prijzen in de horeca. Wat vind je daarvan?

"Je betaalt voor kwaliteit en service. Handarbeid is het duurste artikel dat in Nederland bestaat, en in de Bokkedoorns staan 25 man op de loonlijst. Anders dan in Frankrijk komt in Nederland niemand een paar

jaar voor niets bij je in de leer. Dat betekent niet dat je voor elke fles wijn dan maar direct boven de 100 euro moet gaan zitten. Wij hebben zelf heel wat wijnen tussen 50 en 100 euro op de kaart staan. Wat we nooit zullen doen, is beknibbelen op het arrangement. Ik wil elke wijn met een gerust hart zelf kunnen drinken."

Je bent jarenlang voorzitter geweest van de Alliance. Welke rol is er anno 2014 voor die club weggelegd?

"We moeten ons als restaurants wapenen tegen organisatoren van bijzondere actieweken, ons geen voorwaarden laten opdringen, maar die zelf stellen. Of met eigen initiatieven komen. Want laten we wel zijn, je kunt er moeilijk aan voorbij. Het zegt wel wat als je binnen een halfuur 400 aanmeldingen van een veelal jeugdig publiek voor een Restaurantweek of Dining with the Stars binnenkrijgt. Maar wie verdient daar uiteindelijk het meeste aan?"

Je hebt in al die jaren vast extreme situaties meegemaakt?

"Nogal, ja. Ik denk meteen aan de hartstilstand van Peter Bruins in 1991, tijdens de lunch. Gelukkig was er een dokter in de zaal die hem kon reanimeren. Wat luchtiger was het geval van een tipsy gast die de telefooncabine aanzag voor het toilet. Ook een fraaie: een gast die zo boos was, dat hij met zijn Mercedes het trapje naar beneden afreed, waarmee hij z'n auto verticaal parkeerde en een takelwagen nodig had. Ik heb hem eerst excuus laten maken voor ik die takelwagen regelde. Hij was namelijk kwaad geworden nadat ik hem had verzocht de zaak te verlaten, omdat hij openlijk met twee dames zat te vrijen."

PASPOORT

Wie: John Beeren

Functie: eigenaar-directeur van restaurant De Bokkedoorns ** in Overveen

Opleiding: hogere hotelschool Den Haag

Burgerlijke staat: gelukkig getrouwd – "geen vanzelfsprekendheid in de horeca" –, twee zoons

Liefhebberijen buiten de wijn: golf (handicap 16)

Inspirerend: vader Beeren, pr-man Udo Buys, kok Wulf Engel en restaurateur Gerard Fagel

Favoriete wijnen: ooit begonnen met Bordeaux en Elzas, later opgeschoven naar Bourgogne. Verder Italiaans rood en uit de Nieuwe Wereld alleen Zuid-Afrikaans. Zwak voor de châteaux La Lagune en Magdelaine

In het glas tijdens het lunchgesprek: witte Bourgogne in de vorm van Beaune 1er Cru Clos Saint-Landry 2010 van Bouchard Père et Fils

WINZERSEKT

Geen luchtbel

TEKST & FOTOGRAFIE: LARS DANIÉLS MV

Duitsers zijn dol op bubbels en zijn niet te beroerd daar wat geld aan uit te geven. Behalve als het om sekt, hun eigen mousserende wijn gaat: dan moet het vooral zo goedkoop mogelijk zijn. En dat terwijl Duitse Winzersekt – volgens de klassieke methode gemaakt – heel fijn van kwaliteit kan zijn.

In Duitsland wordt, anders dan bij ons, héél veel mousserende wijn gedronken. Maar liefst bijna 16% van alle geconsumeerde wijn in Duitsland in 2012 was mousserend, tegen 4% in ons land. Nog indrukwekkender: volgens een schatting van het Deutsches Weininstitut wordt 22% van alle mousserende wijn ter wereld in Duitsland gedronken. Voor champagne is het de derde afzetmarkt ter wereld, na het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten. Die andere methode traditionelle uit Frankrijk, crémant, is er niet minder populair. Zo ging 70% van de totale export van crémant uit de Loire in 2012 naar Duitsland en zo'n 30% van alle geëxporteerde crémant uit de Elzas. Ook Italiaanse mousserende wijnen, met prosecco voorop, en Spaanse cava doen het al tijden goed bij onze oosterburen.

INDUSTRIËLE SEKT

Champagne, crémant en goede spumante zijn nooit heel goedkoop, maar de Duitsers geven hun geld er blijkbaar graag aan uit. Ten opzichte van hun bekendste eigen schuimwijn, sekt, zijn ze echter erg op

de penning. De bekendste merksekt gaat voor minder dan € 7,- over de toonbank. Het label met het grootste marktaandeel, Rotkäppchen Sekt trocken (121 miljoen flessen in 2012; gemaakt op basis van de goedkoopst beschikbare Europese basiswijnen), kost bij Lidl in de aanbieding slechts € 2,99! En dat is inclusief € 1,02 sektaccijns. Die werd in 1902 ingevoerd om de oorlogsvloot van Wilhelm II te bekostigen en werd – hoe verrassend – nooit afgeschaft. Rotkäppchen, waarvan de naam verwijst naar de rode wikkel om de hals en (plastic) kurk, is trouwens gevestigd in Freyburg (Saale-Unstrut). Het was een paradepaardje van de voormalige DDR en is een van de zeldzame van oorsprong Oost-Duitse bedrijven die met groot succes de Duitse hereniging hebben doorstaan. Het heeft sinds de overnames van Mumm en Geldermann een marktaandeel van meer dan 50% op het gebied van sekt.

In tegenstelling tot wat men soms denkt, is het inspuiten van koolzuur verboden voor sektproductie. Verreweg de meeste sekt wordt volgens een industriële toepassing van de methode Charmat gemaakt. Men gebruikt zeer goedkope, steriel gefilterde basiswijnen, die hun bubbels krijgen in grote druktanks met roerwerk, voor een snelle moussevorming. Steeds meer van dat soort goedkope *Schaumwein* wordt overigens in de smaken *mild* en *halbtrocken* op de markt gebracht...

WINZERSEKT

Maar, liefhebber van échte wijn, vergeet snel Rotkäppchen et al.; herkomstbenaming en kwaliteit worden steeds belangrijker, ook bij sekt. En dus neemt de vraag naar Winzersekt toe, hoewel het marktaandeel daarvan nu nog minder dan 3% bedraagt. Winzersekt – officieel: Deutscher Sekt bestimmter Anbaugebiete – wordt gemaakt volgens de traditionele methode, dus met de tweede gisting op de fles, en bovendien vaak nog met de hand gedraaid (remuage). *Klassische Flaschengärung, handgerüttelt*, staat er dan op de fles. Overigens mogen officieel ook wijnen die volgens de transfermethode zijn gemaakt Flaschengärung op de fles zetten, maar omdat ze niet gedegorgeerd worden, mag er geen *traditionell* of *klassisch* bij staan. Verder geldt voor Winzersekt dat de druiven voor de basiswijn, de *Füll dosage*



Wijngaarden bij Duttweiler in de Pfalz

(liqueur de tirage) en de *Versanddosage* (liqueur d'expédition) voor 100% uit het aangegeven Duitse wijnbouwgebied en van de producent zelf moeten komen. De tweede gisting op de fles (het versekten, met verplicht minimaal negen maanden gistcontact en voor serieuze sekt meestal vijftien maanden of meer) mag wel elders gebeuren, bij een gespecialiseerde *Kellerei* bijvoorbeeld. Tot slot moeten de naam van producent, het druivenras en eventueel de jaargang op de fles worden vermeld.

ONMISKENBAAR DUIJS

Omdat de methode voor de productie van Winzersekt overeenkomt met die van de beroemdste en kwalitatief hoogst gewaardeerde mousserende wijn ter wereld, champagne, is het logisch daarmee enige vergelijkingen te maken. Hoewel er in Duitsland sekt wordt gemaakt die heel erg 'champagne-achtig' is, is de meeste Winzersekt onmiskenbaar Duits. Qua aroma en smaak is deze wijn meestal beïndrukkend anders. Dat heeft een aantal oorzaken.

MEER RIJPHEID, MINDER ZUREN

Allereerst zijn er verschillen die zijn terug te voeren op terroirfactoren: die zijn in Duitsland eigenlijk nergens zoals in de Champagne. Veel van de Duitse wijngebieden zijn wat minder koel dan de Champagne en komen de klimatologische basisdata al overeen, dan zijn de

bodems wel weer anders. De Pfalz bijvoorbeeld, het gebied in Duitsland dat de meeste goede Winzersekt voortbrengt, is gemiddeld warmer (1-1,5 °C gedurende het groeiseizoen) en zonniger (jaarlijks ongeveer 100-200 zonuren meer) dan de Marne en de Aube. Ook in Duitsland staan niet te rijpe druiven aan de basis van sekt, maar doorgaans zijn ze van nature rijper dan in de Champagne.

Een eerlijke vergelijking vormt pinot noir uit de Champagne met spätburgunder uit de Pfalz. In de Champagne wordt de laatste jaren pinot noir geoogst die gemiddeld 10% potentiële alcohol (van nature, dus vóór chaptalisatie) kan geven. Goede sektproducenten in de Pfalz proberen spätburgunder met maximaal 80-85 °Öchsle te oogsten (omgerekend 10,8-11,4% potentiële alcohol), wat betekent dat ze niet hoeven te chaptaliseren. Dat is op zich mooi, maar bij goede mousserende wijn draait het ook en vooral om goede zuren. En het zuurgehalte van pinot noir voor sekt in de Pfalz ligt doorgaans 2 tot 4 gram per liter lager dan in de Champagne (gemeten in wijnsteenzuur). Ook al krijgen zeker niet alle basiswijnen van spätburgunder voor sekt een volledige malolactische omzetting, dan nog liggen de zuurgehalten wat lager dan bij champagnes van pinot noir. De hogere rijpheid van spätburgunder voor sekt in de Pfalz zorgt voor wijnen die normaliter (bij vergelijkbare dosage) aromatischer en fruitiger zijn, en ronder en minder nerveus van smaak dan blanc de noirs uit de Champagne. Er zijn echter uitzonderingen, zoals Raumland: daarover verderop meer.



Kurken bij Wilhelmshof in de Pfalz (foto: Wilhelmshof)



Rüttelkeller bij Wilhelmshof (foto: Wilhelmshof)

GROTERE DRUIVENDIVERSITEIT

De verschillen met champagne zitten 'm natuurlijk nog in meer dingen. Zo worden in Duitsland buiten chardonnay, pinot noir en pinot meunier (schwarzriesling of müllerrebe) heel veel andere variëteiten gebruikt voor sekt, met name riesling. Riesling heeft als groot voordeel zijn hogere zuurgehalte (gemakkelijk 1 gram wijnsteenzuur per liter meer dan pinot noir), maar is behoorlijk aromatisch. Ook omdat de basiswijnen in dit geval nooit malo ondergaan, is Riesling Sekt dan ook heel herkenbaar Riesling. Het moge duidelijk zijn dat sekt van andere aromatische rassen als muskateller en – jawel, het lijkt een trend – sauvignon blanc, ook weinig geur- en smaakovereenkomsten vertonen met champagne. Wel kunnen ze heel verfrissend zijn.

(EDEL)ZOETE WIJN ALS DOSAGE

Als we de vinificatie van Winzersekt nader onder de loep nemen, dan vallen meer verschillen met champagne op, die duidelijke gevolgen hebben voor de geur en smaak. Zo krijgen lang niet alle basiswijnen malo; basiswijn van riesling nooit en ook die van de zogenaamde *Burgundersorten* (de pinots en chardonnay) veel minder dan in de Champagne. De periode sur lattes is wettelijk minder lang voor Winzersekt (minimaal negen maanden) dan voor champagne (minimaal vijftien maanden), hoewel ook in Duitsland de prestige cuvées veel langer rijpen op fles – in uitzonderlijke gevallen zelfs tot tien jaar.

Opvallender is dat veel Duitse sektproducenten (edel)zoete wijn (Spätlese, Auslese en Beerenauslese of Eiswein) als liqueur d'expédition gebruiken, wijnen die ze vaak gewoon voorhanden hebben. Hoewel ook in de Champagne de exacte samenstelling van de dosage met mysterie omgeven wordt (dat is hét geheim van de producent), bestaat die in principe uit een mengsel van rietsuiker en oude wijn (reservewijn). Het effect daarvan op het aroma en de smaak van het eindproduct is belangrijk, maar minder groot dan dat van een (edel)zoete wijn. Gebruikt de producent een zoete Spätlese of Eiswein als dosage, dan wordt de Sekt vooral fruitiger; dit is met name gebruikelijk bij Pinot Sekt. Gebruikt hij een botrytiswijn als Beerenauslese – vooral bij Riesling Sekt – dan kan dat leiden tot aroma's van honing en een dikker mondgevoel. Indien geen dosage (brut nature) wordt gebruikt – een lichte tendens bij goede producenten – gaat dit verschil natuurlijk niet op.

ÉCHTE SPECIALISTEN

Het laatste punt van vergelijking met champagne is een heikel punt: veel Winzersekt heeft (nog) niet de complexiteit van echt goede

champagne. Hoe graag ik ze ook drink, we moeten reëel blijven. Dit gebrek aan complexiteit is voor een klein deel terug te voeren op de natuur, denk ik: de minder rijpe druiven uit de Champagne geven vaak heerlijk nerveuze, animerende wijnen. Maar voor verreweg het grootste en belangrijkste deel zit het 'm simpelweg in het enorme surplus aan traditie, kennis en kunde in de Champagne op het gebied van de productie van mousserende wijnen. In de Champagne draait alles, maar dan ook alles, om champagne. In Duitsland is goede sekt – de naam Winzersekt geeft het in feite al aan – niet zelden een bijproduct, waarvoor in het betere geval de druiven worden geselecteerd vóór de normale oogst en in het mindere geval de kwalitatief minste druiven van de normale oogst worden gebruikt. Het is dan ook niet vreemd dat échte specialisten, zoals Raumland, Solter en Andres & Mugler, steeds toonaangevender zijn. Bij hen is niet alleen alles in de kelder, maar ook steeds vaker alles in de wijngaard, ingericht op het maken van mousserende wijn.

ZEVEN PERSOONLIJKE FAVORIETEN

Sekthaus Raumland,

Blanc et Noir Brut Nature 2005

(RieslingPartners, Pasteuning, Ovino, Van Huystee)

Wilhelmshof,

Blanc de Noirs Brut

(Wijnhaven Wijnimport)

Weingut Bernhard Kirsten,

Riesling Brut Heldensekt 2011

(geen importeur)

Weingut Meyer-Näkel,

Blanc de Noir Brut Illusion 2010

(Werkhoven Wijnen, De Coninck Wines, WijnReus)

Weingut Bergdolt,

Weissburgunder S Extra Brut 2011

(Neerlands Wijnhuis)

Sektmanufaktur Schloss Vaux,

Riesling Brut Rudesheimer Berg Schlossberg 2009

(eikenvat)

Sekt- und Weingut Winterling,

Crémant Fleur de Pinot Rosé Brut 2012

(Markvandewijn)



Heldere sektflessen (foto: Deutsches Weininstitut)



Wijngaarden van Raumländ

SEKT PER REGIO

Nu de belangrijke verschillen met champagne duidelijk zijn, is het tijd om de vergelijking los te laten, en hoog tijd om te laten zien dat in vrijwel elke wijnbouwregio van Duitsland heel goede sekt wordt gemaakt. Want dat is dan weer een voordeel van het feit dat Winzersekt deels nog een bijproduct is in het uitgebreide assortiment van goede Duitse wijnproducenten. Laten we van noord naar zuid een aantal regio's doorlopen en kijken naar goede producenten en hun wijnen.

AHR: BLANC DE NOIR

De Ahr is een pinotparadijs, schreven we al in het vorige nummer van *Perswijn*. En uiteraard wordt er ter plaatse ook witte wijn van späburgunder gemaakt, die er blanc de noir heet, zonder s. Die s laat men in Duitsland wel vaker weg wanneer de witte wijn van maar één blauw ras wordt gemaakt, zoals wit van späburgunder. Een heel fraai voorbeeld van de mousserende versie (er wordt ook stille blanc de noir gemaakt) is de Illusion Brut van Meyer-Näkel. De Blanc de Noir Brut van Peter Kriechel mag er ook zijn; die wordt gemaakt van pinot meunier.

MOSEL: RIESLINGSEKT

Uiteraard wordt er in de Mosel, beroemd om de fijnste Rieslings ter wereld, ook goede sekt van riesling gemaakt. Bij vele producenten kun je voor heel schappelijke prijzen prima sekt kopen. Echt goede komt van Melsheimer in Reil, Lubentiushof in Niederfell en helemaal van Bernhard Kirsten in Klüsserath. Zijn normale Riesling Sekt Brut is al heel fraai, zijn Heldensekt – van 100% riesling uit Pölicher Held, minimaal twee jaar sur lattes – is zonder meer een van Duitslands beste mousserende Rieslings.

NAHE: SCHLOSSGUT DIEL

Ook de Nahe is vooral topperroir voor riesling; voor droge Rieslings is het de laatste jaren het beste gebied van Duitsland. Dat komt ook door een groep topproducenten die, elk in hun eigen stijl, elkaar ieder jaar weer proberen af te troeven. De meest ronde, mondvullende wijnen komen zonder twijfel van Schlossgut Diel. Ook hun topsekt, Cuvée MO Brut Nature 2006 (späburgunder en weissburgunder, eerste vergisting in oude barriques), blijft die stijl trouw; het is Armin Diels interpretatie van een prestige cuvée uit de Champagne, romig en breed, met mooie tonen van briochebrood, maar ook rijp geel fruit.

RHEINGAUER KLASSE

Samen met de Pfalz is de Rheingau hét gebied voor sekt van hoge

kwaliteit. Er is een opvallend groot aantal gerenommeerde *Sekt-erzeuger* te vinden, die niet alleen zelf goede sekt maken, maar ook veel wijn voor andere producenten tot sekt verwerken. Bekende huizen die helemaal gespecialiseerd zijn in sekt van hoge kwaliteit, zijn Solter in Rüdesheim (dit bedrijf wordt tot de absolute top gerekend), Schloss Vaux in Eltville en Bardong in Geisenheim.

Daarnaast telt de Rheingau ook een aantal producenten die zowel goede stille wijn als sekt maken, vaak aangeduid als Wein- und Sektgut. Barth in Hattenheim en F.B. Schönleber in Oestrich-Winkel zijn hiervan voorbeelden. Ook Georg Breuer, beroemd wijnproducent uit Rüdesheim, maakt goede sekt.

RHEINHESSEN: RAUMLÄND

Terwijl de Kellers, Wittmanns en Wagner-Stempels hard bezig waren Rheinhessen weer stevig op de kaart te zetten als gebied voor krachtige, maar briljante Rieslings, Silvaners en Burgunders, besloot Volker Raumländ het ouderlijk domein in Flörsheim-Dalsheim helemaal te specialiseren in sekt. Raumländ ging naar de hogeschool in Geisenheim en kreeg als praktijkopdracht voor het examen het maken van sekt, wat hij met verve deed. Hij startte een Sektellerei in Bockenheim, pachtte wijngaarden van zijn vader en nam later het ouderlijk bedrijf helemaal over. De stijl van zijn wijnen veranderde steeds meer richting die van grote champagnes, mede door toedoen van Franse stagiaire Carole Lefebvre, die aan de universiteit van Reims studeerde en uiteindelijk zeven jaar bleef.

Inmiddels is alles bij Raumländ ingericht op het maken van grote mousserende wijnen in de traditie van de Champagne. Raumländ haalt het grootste deel van zijn productie van eigen, biologisch gecertificeerde wijngaarden en oogst vroeg (maximaal 75-80 °Öchsle, ongeveer 10-10,8% potentiële alcohol). Ook werkt hij steeds meer met chardonnay, die hij geënt heeft op oude onderstokken die de rendementen drukken. Verder krijgen alle wijnen malo, zet Raumländ speciaal geselecteerde champagnegisten in en laat hij de wijnen lang sur lattes. Hij gebruikt nauwelijks dosage en als hij dat wel doet, bestaat die uit oude wijn en rietsuiker. De sektwijnen van Raumländ horen wat mij betreft stuk voor stuk tot de beste van Duitsland. Zijn topcuvées Chardonnay Prestige Brut 2007, Pinot Blanc de Noir Prestige Brut 2007, Blanc et Noir Brut Nature 2005 en de iconische Triumvirat Grande Cuvée Brut 2007 kunnen zelfs wedijveren met prestige cuvées uit de Champagne.

PFALZ: TOPPRODUCENTEN

Ik gaf het al aan: de Pfalz is hét gebied voor hoogwaardige Winzersekt. Nergens is het aanbod zo groot als in deze prachtige regio, die

ook bekend is als meest gastronomische van Duitsland. Veel van de beste sekt uit de Pfalz komt trouwens van producenten die ook en vooral bekend staan om heel goede stille wijn. Het traditierijke Reichsrat Von Buhl uit Deidesheim bijvoorbeeld maakt schitterende sekt van riesling (ook uit Erste Lage Pechstein) en spätburgunder (onder andere heerlijke Spätburgunder Rosé Brut), terwijl ze natuurlijk zeker zo beroemd zijn om hun stille Rieslings uit de top-percelen bij Forst.

Ook andere bedrijven die goede sekt maken, zijn eerder beroemd om hun stille wijnen. Bergdolt-Sankt Lamprecht is de wellicht beste producent van Weissburgunder in de Pfalz en maakt ook geweldig fraaie, mooi droge Sekt: Weissburgunder Sekt Extra Brut en Fluxus Extra Brut. En Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen heeft niet alleen cultaanhang om zijn Grosse Gewächse uit Kastanienbusch en Im Sonnenschein, maar ook om de prestigesekt Rebholz R JL No. Gold Brut. Deze wordt trouwens tot sekt gemaakt bij Raumland.

De Pfalz kent bovendien echte sektspecialisten, zoals Andres & Mugler in Ruppertsberg en Winterling in Niederkirchen. Daar heet de wijn crémant en zijn met name de rosés, gemaakt door Susanne Winterling, verleidelijk. Tot slot moet Wilhelmshof genoemd worden. Dit wijngoed, pal tegenover Rebholz in Siebeldingen gevestigd, maakt goede wijnen, maar nog betere Winzersekt. Barbara Roth en haar man Thorsten Ochocki maken een keur aan goede mousserende wijnen, met name op basis van spätburgunder van klonen die basiswijnen opleveren met veel sap en zuren. Hun héérlijke Pinot Blanc de Noirs Brut 2010 uit Siebeldinger Königsgarten is wellicht de meest typisch Duitse sekt, ook door 11 gram suiker.

GROEIEND SUCCES

Winzersekt is al met al serieuze wijn geworden. En dat is belangrijk in een land waar de meeste mousserende wijn per hoofd ter wereld wordt geconsumeerd, maar het grootste deel van die consumptie bestaat uit nietszeggende, industrieel vervaardigde bubbels. Het groeiende succes van Winzersekt is te danken aan goede wijnproducenten die sekt niet als bijproduct zien, maar als volwaardig onderdeel van hun wijnassortiment. Maar misschien wel meer nog van échte specialisten, pure *Sektgüter* en *Sektmanufakturen*, die beseffen dat de productie van goede mousserende wijnen een vak apart is.

Wilt u ook sekt proeven? Lars Daniëls MV zal in een begeleide proeverij op de Perswijn Voorjaarsproeverij op zondag 25 mei een serie sekt presenteren. Kijk voor meer informatie op www.perswijn.nl/voorjaar.



Gistdepot op de fles

COLU
Frank Jacobs

Ter waar?

Natuurlijk, ik begrijp volkomen dat je wel eens droomt van een ander terroir en andere druivenrassen wanneer je al ruim tien jaar als wijnboer werkzaam bent op de zandgronden van Twente. Maar droom je dan van dit terroir?

In 2000 begonnen Roelof en Ilse Visscher hun Wijngaard Hof van Twente, die inmiddels met 5,5 hectare tot de grotere wijnbedrijven van Nederland behoort. De wijngaard is beplant met vroegrijpende en schimmeltolerante rassen als johanniter, solaris, riesèl, regent en pinotin. Ook worden verschillende andere producenten in de regio geadviseerd en vinifieert men op het domein in Bentelo de wijn voor veel van die producenten. Daarnaast heeft het echtpaar een handel in druivenstokken, wijnbouwproducten en artikelen ten behoeve van de vinificatie.

En nu is er dat ambitieuze andere project. Daarbij wordt een wijngaard aangelegd die in de toekomst 25 hectare moet beslaan en wordt beplant met rassen als sauvignon blanc, chenin blanc, colombard, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo, dornfelder en, het bloed kruipt nu eenmaal waar het niet gaan kan, rondo. Maar daar blijft het niet bij. Het historische landhuis Hato op het beoogde terrein zal worden veranderd in een luxe B&B, met daarbij een winkel, een proeflokaal en een terras met uitzicht over de wijngaard en de zee. Verder moet er binnen enkele jaren een *state of the art*, temperatuurgecontroleerde vinificatieruimte verrijzen, met zowel roestvrijstalen als houten cuves en een geklimatiseerde vatenkelder voor de opvoeding en rijping van de rode wijnen. De directie zal in handen komen van de zus van Roelof, Hermien Visscher, en haar partner Marc Oldeman. Om de aanloopkosten te dekken, wil men een startkapitaal van 300.000 euro verwerven via *crowdfunding*.

De bedoeling is dat de wijngaard straks, samen met een aantal andere nieuwe projecten die op deze locatie worden ontwikkeld, ook een trekpleister van formaat zal worden op het gebied van gastvrijheid en toerisme. Die functie is momenteel slechts voorbehouden aan het pal ernaast gelegen Campo Alegre. Wat die functie exact inhoudt, mag u zelf even googelen.

Het lijkt zeer bijzonder dat het is gelukt een dergelijke unieke mogelijkheid voor wijnbouw binnen ons eigen Koninkrijk der Nederlanden te vinden. Er is echter een kleinigheid die mij zorgen baart. Ik ben de afgelopen jaren verschillende keren ter plaatse geweest, maar ik had werkelijk nimmer het idee dat ik mij op die momenten in zo ongeveer het laatste, en merkwaardigerwijs tot nu toe altijd vergeten, grote topterroir voor de aanplant van de voornoemde druivenrassen bevond. Ik bevind mij daarbij in goed gezelschap, want ook *Perswijns* eigen terroirist Lars Daniëls heeft in zijn serie *Terroir van alle kanten bekeken* verleden jaar met geen woord over het uitzonderlijke karakter van dit wijngedebiet gerept. Toch vreemd dat wij allebei de onbegrensde mogelijkheden van het terroir van Curaçao over het hoofd hebben gezien...



Grote keus aan uitstekende Italiaanse wijnen, waaronder:

- Lis Neris (Friuli)*
- Isole e Olena (Chianti Classico)*
- La Casella (Montepulciano, Vino Nobile)*
- Travaglini (Gattinara)*
- Agostina Pieri (Montalcino)*
- Panizzi (San Gimignano)*
- Elvio Cogno (Barolo)*
- Fratelli Giacosa (Langhe)*
- Santa Barbara (Castelli di Jesi)*
- Tenuta De Angelis (Ascoli Piceno)*
- D'Alfonso del Sordo (San Severo)*
- Agricole Vallone (Salento)*
- Capocroce (Sicilia)*

Kantoor en winkel: Haagweg 77, 2321 AA Leiden
telefoon: 071 - 579 09 02, telefax 071 - 576 80 64
e-mail: brandwyn@euronet.nl, www.brand-wijn.com

Meer dan 2000 Spaanse wijnen

Aalto, Aalto PS, Abadal, Abadia, Alabaster, Albariño, Albet i Noya, Alion, Almirez, Alto Moncayo, Alvarado, Alvear PX, Anima Negra, Aquilon, Artadi, Arzuaga, Ausoles, Baron de Ley, Belondrade y Lurton, Casa Castillo, Castell de Falset, Castillo Perelada, Castillo Ygay, Cava, Chivite, Cirsion, Clos de l'Obac, Clos Martinet, Clos Mogador, Clos Martinet, Condado de Haza, Conde de Valdemar, Contador, Cune, D.O.P.G., Dominio de Atauta, Dominio de Emaldibarra, Dominio de Pingus, Dominio de Tares, El Coto, El Grifo, El Pison, El Pontillo, El Vinculo, Elias Moro, Enate, Espectacle, Espelt, Finca Sandoval, Finca Dofi, Finca Villacreces, Flor de Pingus, Gran Gaus, Gratalau, Habla, Hosterio, Iniesta, Jean Leon, Jose Pariente, Juan G. La Bota de Fino, La Cueva del Contador, La



SPANJEWIJN.nl
by vinumworld.nl

Grootste en voordeligste collectie
Spaanse wijnen in de Benelux

Ina Fino, La Montesa, La Nieta, La Penitencia, La Viña de Andres Romeo, Les Terrasses, Lustau, Mauleolus, Manzanilla, Marques de Griñon, Marques de Riscal, Mas Otter, Matsu, Mauro, Mengoba, Moscatel, Muga, Museum Real, Naia, Mogador, Numanthia, Monastrell, Oliver Conti, Oloroso, Orbus, Pago de Carraovejas, Pago de los Capellanes, Pazo Señors, Pesquera, Pintia, Pingus, Port, Prado Enea, Protos, Psi, Quinta Apolonia Belondrade, Quinta Quietud, Raimat, Raul Perez, Remelluri, Roda, Remirez de Ganza, Romanico, Rotllan Torra, Santbru, Sanz, Ses Nines, Sierra Cantabria, Sketch, Solanes, Taberner, Tarima Hill Monastrell, Termanthia, Teso la Monja, Tondonia, Txacoli, Ultreia de Valtuille, Ultreia de la Claudina, Ultreia Usatges, Valbuena, Vall Llach, Vega Sicilia Unico, Vega Sicilia Unico Reserva Especial, Viña Ardanza, Viñas del Vero, Venus la Universal, Victorino, Vizcarra, Waltraud, Wrongo Dongo, Xarel.lo Pairal, Ximenez, Yllera, Zerran

www.spanjewijn.nl • info@spanjewijn.nl



gastvrij
rotterdam

horecavakbeurs voor zuidwest nederland
22 t/m 24 september 2014

Save the date!

WijnPaviljoen hosted by Perswijn

Perswijn, hét wijnmagazine voor liefhebbers & professionals, verzorgt in samenwerking met Gastvrij Rotterdam de programmering in het WijnPaviljoen. In deze sfeervolle ambiance zullen tal van activiteiten en proeverijen plaatsvinden. Naast wijnstands waar de bezoeker wijnen kan proeven van verschillende importeurs, zijn er ruimtes waar workshops, masterclasses en begeleide proeverijen zullen plaatsvinden gedurende de beursdagen.

Voor meer informatie over deelname aan het WijnPaviljoen kunt u contact opnemen met het projectteam via T 010-293 32 13 /
E info@gastvrij-rotterdam.nl.



Founding Partners



Branchepartners



Wijnhandel Koninginneweg, Amsterdam

‘Het stof moet eerst maar weer eens neerdwarrelen’

TEKST & FOTOGRAFIE: SJOERD DE GROOT

Gespecialiseerde wijnhandels floreren. Al is de supermarkt goed voor het leeuwendeel van de verkopen, ook voor wijnen met individueel karakter is volop plaats. Ze zijn te vinden bij wijnhandelaars met passie voor hun vak, kennis van zaken en gevoel voor kwaliteit en service.

Wijnhandel Koninginneweg in Amsterdam werd eind 2013 overgenomen door Nanne Nanninga en Gilles Huygen. Voor *Perswijn* aanleiding de nieuwe eigenaars naar hun plannen te vragen. Nanne en Gilles komen geen van beiden oorspronkelijk uit de wijn, maar wijn maakt wel al jaren een belangrijk onderdeel van hun leven uit.

Nanne is een jurist die in het winkelvastgoed terecht is gekomen. Hij heeft een aantal bedrijven gehad, waarvan hij het laatste in 2007 aan vastgoedadviseur CBRE heeft verkocht. Daar is hij zelf de jaren erna ook blijven werken.

Gilles heeft onder meer vijftien jaar bij Mojo Concerts gewerkt, en kreeg de kans om in de wijn aan de slag te gaan: “Een aantal jaar geleden kreeg ik een part-time functie. Die kans heb ik aangegrepen om Vingilles.com te starten. Ik gaf al vele jaren proeverijen; puur uit passie. Die proeverijen deed ik thuis. Het was een heel prettige mix van ontspannen werken en goed proeven. Later ben ik ook proeverijen gaan geven in La Cuisine Française aan de Herengracht.”

Nanne heeft toen hij nog bij CBRE in dienst was ook niet stilgezeten.



Nanne Nanninga (links) en Gilles Huygen

“Wijn was al langer mijn hobby, dus ben ik erover gaan leren. Bij Domaine Gayda heb ik WSET Niveau 3 gedaan. Vervolgens ben ik begonnen met de Diploma Course. Door drukte en persoonlijke omstandigheden ben ik er niet aan toe gekomen om het af te ronden. Dat is een van de agendapunten voor de toekomst.”

KLIK

Dat Gilles en Nanne nu een wijnwinkel hebben, is een beetje uit de lucht komen vallen. “We kennen elkaar al heel lang. We gingen

wel eens bij elkaar eten en onze kinderen mogen elkaar. Over samenwerken hebben we nooit concreet gesproken, laat staan dat we een winkel zouden overnemen. Via via hoorden we dat Nyckele Sap, de vorige eigenaar van de winkel, een ‘kroonprins’ zocht, dus iemand die op termijn de winkel zou kunnen overnemen. Dat liep uiteindelijk wat sneller. Dat je een winkel met dit assortiment (van de Vier Heemskinderen, red.) in de schoot geworpen krijgt, is een kans die niet nog een keer voorbijkomt.”

Essentieel in het verhaal is dat Gilles de wijnen van de Vier Heemskinderen al meer dan vijftien jaar kent. “We zijn naar Friesland gegaan met zijn drieën, zodat Nanne ook kennis kon maken met Jan en Sybren Vellinga van de Vier Heemskinderen. Dat was belangrijk. Die heren zijn heel duidelijk over hun assortiment en ook over wie ermee mag werken. In het gesprek konden Nanne en ik onze plannen en wensen uit de doeken doen. Na het gesprek volgde een lange lunch. We hadden het gevoel dat het klikte.”

Gilles en Nanne proefden het assortiment nog eens door. “In de loop van de jaren zijn we wel een beetje verwend geraakt als wijnliefhebbers. Veel van de wijnen die wat duurder zijn, hadden we goed op ons netvlies staan. Maar ook het assortiment tussen de tien en vijftien euro bleek van uitzonderlijk niveau.”

OOK EIGEN IMPORT

Nanne wilde na zijn vertrek uit de bedrijfsmakelaardij graag in de wijn werken. Een van zijn plannen was om wijn te gaan importeren. Maar een winkel komt eigenlijk beter uit. “Het komt niet vaak voor dat je een wijnwinkel

kunt overnemen. Zo'n kans moet je grijpen. Natuurlijk voeren wij de wijnen van de Vier Heemskinderen, en dat is de absolute hoofdmoot, maar we zijn volledig vrij om ook zelf wijnen te importeren. Gilles en ik willen het assortiment van de winkel op sommige punten inderdaad nog wat uitbreiden. En dus kan ik toch zelf wijnen gaan importeren."

"De aandacht gaat nu uit naar wijnen uit Duitsland, Italië, Oostenrijk en Spanje. Daarna kijken we voorzichtig naar 'nieuwere' wijnlanden als Slovenië en misschien naar wijnen uit de Nieuwe Wereld. We hebben daar geen haast mee. Het assortiment dat we hebben, is goed en uitgebalanceerd. Het is meer onze eigen wens om er nog wat bijzondere wijnen aan toe te voegen." De eerste bestelling is inmiddels een feit: de eerste pallet Domaine Gauby is net binnen. "Dat contact had Gilles al lopen. En er komen zeker meer nieuwe vondsten aan. We proeven ze samen met Jan de Boer, die hier al twintig jaar werkt. We zijn een kritisch trio. Het allerbelangrijkste in een wijnwinkel zijn de wijnen: die moeten voor zichzelf spreken."

HARMONISCH EN ORGANISCH

De vorige eigenaar, Nyckele Sap, is inmiddels werkzaam bij de Vier Heemskinderen. Vanzelfsprekend heeft hij de winkel netjes achtergelaten, maar toch is er voor Nanne en Gilles genoeg te doen. Gilles en Nanne noemen het gekscherend 'afstoffen'. "Wat het allereerst moet gebeuren, is het aanpakken van de website. Die moet gemoderniseerd. Je kunt tegenwoordig echt niet meer zonder een goede webwinkel met goede informatie over de wijnen en de mogelijkheid om direct te bestellen en te betalen." De volgende stap is: aandacht voor de winkel genereren. Dat kan op verschillende manieren. "Op dit moment hebben we de Gamay Games, een proefdoos met zes verschillende wijnen. Daarmee kun je mensen

DE TOP 5 VAN NANNE EN GILLES

"Ik (Gilles, red.) heb mijn best gedaan om een top 5 samen te stellen die goed laat zien wat voor moois wij in het assortiment hebben. Mijn favoriet op dit moment is de Mas des Bressades. Daar hebben we niet zo heel veel van, maar gelukkig hebben we ook heerlijke alternatieven."



Mas des Bressades, Cuvée Tradition 2012, Costières de Nîmes

Heerlijke blend van grenache, roussanne, marsanne en viognier. Eigenzinnig en karaktervol, aromatisch, levendig, rijk en gul, heerlijk wit fruit, prachtige bitters, wat honing, mandarijn, lengte. Mooi intens.

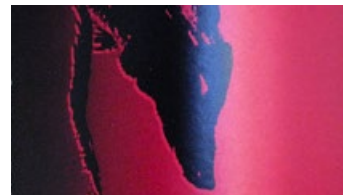
€ 10,50



Le Bèrne, Vino Nobile di Montepulciano 2010

Rijp bosfruit, pruimen, warm en stevig, rond, zacht, mooi hout, fluweelzachte tannine, wat munt, mooie lengte, kracht. Finesse, heerlijk soepel, levendige zuren, verleidelijk en aristocratisch.

€ 20,-



Domaine Chapoton, Le Petit Chapoton Rouge 2012, Côtes du Rhône

Levendig en sappig, rode kers, heerlijke frisheid en zuren, rode bes, niet heel krachtig, maar puur, open en aantrekkelijk, heel smakelijk.

€ 9,25



Domaine du Bois de Saint Jean, L'Intrépide 2012, Côtes du Rhône

Wat donkerder, bramen, krenten, zwarte bes, pruimen, lekker warm en stevig, wel goede zuren en sap, wat kruidigheid, tannine en structuur, maar nergens zwaar, breed, goede lengte.

€ 11,95



François Chidaine, Sauvignon Blanc 2011, Touraine

Meloen, wat room, zacht en rond, mooie frisheid en zuren, tomatensteeltjes, vrij rijk, verleidelijk, peer, perzik, mooie stevigheid, wat witte amandel, lengte.

€ 10,75

eens wat anders laten proeven. Er komen ook drie themaproeverijen, met een gastspreker, waarmee we de diepte in gaan." De opslag van Nanne en Gilles zit niet ver van de winkel. "Dat is handig, want daar kunnen we 55 gasten kwijt én er zit een keuken in. Zo kunnen we dus proeverijen op maat organiseren, maar ook wijn-spijsavonden of geheel verzorgde diners." Gilles kan er bovendien zijn

oude passie, het delen van zijn kennis, weer mooi invullen. Het is ook de locatie waar WSET-cursussen tot en met niveau 3 gegeven worden. Verder hebben de heren nog een boel plannen, 'tientallen' zelfs, volgens eigen zeggen. "Met alleen de winkel zijn we er zeker nog niet. Maar voor nu willen we eerst de omzet op peil houden en de vaste klanten blijven bedienen. Als we klaar zijn

met afstoffen, moet het stof eerst maar weer eens neerdueren, dan zien we waar we staan. Alle veranderingen moeten harmonisch en organisch verlopen."

Wijnhandel Koninginneweg
Koninginneweg 143
1075 CM Amsterdam
(020) 662 52 50
wijnhandelkoninginneweg.nl

CAMPANIË

‘Wij maken hier geen wijn, maar cultuur’

TEKST: GERARD REIJMER FOTOGRAFIE: HENK BRAAM

Campanië, aan de zuidwestkust van Italië (net onder Napels), is een relatief onbekende wijnstreek. Toch is er – zoals in bijna elke Italiaanse wijnstreek – het nodige te beleven op het gebied van inheemse druivenrassen, die hier ruim in voorraad zijn. Naast oude, traditionele wijnboeren en een groepje gevestigde grotere namen vind je er tegenwoordig ook heel enthousiaste nieuwe producenten. Allemaal zijn ze trots op hun streek en hun wijnen.

Samen werken ze aan nieuwe kansen voor Campanië.

Als we in Campanië bij ons eerste wijnbedrijf aankomen, begroet eigenaresse Milena Pepe ons met de woorden: “Hoe gaat het met u?” Ze spreekt in een grappige Italiaans-Belgische tongval. De jonge, blonde Milena Pepe is een opvallende verschijning hier in het diepe zuiden van Italië. Ze geeft sinds 2005 leiding aan het wijnbedrijf van haar familie. En dat doet ze met verve. Als een wervelwind rent ze al telefonerend door het bedrijf. Voor de journalisten uit Holland regelt ze tussendoor nog even een paar afspraken bij collegabedrijven. Milena kent iedereen en iedereen kent haar, want ze is ook nog eens president van het consortium van de producenten van de streek Irpinia. Haar belangrijkste doel: meer bekendheid geven aan de wijnen van de streek. Hebben de wijnen van Campanië die promotie nodig? Milena: “Zeker. Campanië is niet zo bekend als Toscane of Piemonte en onze DOCG Taurasi is bij lange na niet zo beroemd als de DOCG Brunello of Barolo. Als

in proeverijen de wijnen met elkaar worden vergeleken, komt Taurasi vaak erg goed uit de bus. Toch kopen mensen liever een Barolo dan een Taurasi en daar moeten we iets aan doen.” En Milena ziet ook nieuwe kansen: “Er worden hier in Campanië steeds betere witte wijnen gemaakt en de bekendheid en populariteit van wijnen als Greco di Tufo en Fiano di Avellino stijgt.”

OUD EN NIEUW GELD

Milena die nieuw elan geeft aan haar familiebedrijf Cavalier Pepe, kan symbool staan voor het nieuwe elan dat we ook elders in Campanië tegenkomen. We bezoeken tien bedrijven en hoe verschillend ze ook zijn, overall proef je het enthousiasme. Iedereen is trots op zijn land, de streek en natuurlijk zijn eigen wijnen. Als we voor het gemak de wijnmakers indelen in drie groepen, zien we de boeren, het oude geld en het nieuwe geld.

Tot de boeren behoren de familiebedrijven die al jaren in de wijnbouw zitten, zoals Cavalier Pepe, Caggiano en Molettieri. Tot deze groep rekenen we ook de families die eerder hun druiven aan de grote wijnmakers als Mastroberardino verkochten en sinds kort hun eigen wijn maken, zoals Torricino, I Favati en San Francesco. Hun focus ligt op het telen van druiven en het wijn maken volgens de oude tradities. De wijnen van deze oude boeren – en dan vooral die van Molettieri – maken op ons de meeste indruk (zie ook p. 64). Het oude geld zit bij grote, historische bedrijven als Mastroberardino (sinds 1878), Cantine di Marzo (sinds 1647) en Feudi di San Gregorio. Die laatste (door ons nu niet bezocht) bestaat weliswaar pas sinds 1986, maar met hun 300 hectare wijngaard en geoliede verkoopmachine behoren ze absoluut tot de gevestigde orde. Algemeen wordt onderschreven dat vooral de oude, aristocratische familie Mastroberardino een belangrijke rol heeft gespeeld bij het in stand houden van de wijnproductie en bij de promotie van de streek en de eigen druivenrassen als greco en fiano. Als zij er niet waren geweest, zou de hele streek nu vol staan met cabernet en merlot.

De grootste vernieuwing zagen we op onze trip echter bij de wijnmakers met het nieuwe geld. Ondernemers die elders hun geld verdienen en die kansen zien in de wijn, zoals La Rivolta en Sclavia. Het opvallendste aan



Milena Pepe

deze nieuwe wijnbedrijven is dat hun focus niet in de eerste plaats op winst of rendement ligt. Hun beweegredenen om hun spaargeld in wijnproductie om te zetten, hebben ook een sterk emotionele kant: passie voor de streek, de historie en de wijn. Of investeren loont? In ieder geval voor de wijndrinker, want bij beide bedrijven proefden we verrassende en aantrekkelijke wijnen. De vernieuwing zit in het biologisch werken en het gebruik van oude, herontdekte druivenrassen. Hieronder een overzicht van de wijnbedrijven die we bezocht hebben.

CAVALIER PEPE, SANT'ANGELO ALL'ESCA

Milena Pepe zwaait in haar eentje de scepter over 43 hectare wijngaarden, goed voor ruim 350.000 flessen. Die zijn verdeeld over wel veertien verschillende typen wijn: van mousserend tot zoet, van gewone Fiano tot houtgelagerde versies. Ze experimenteert door (maximaal 15%) merlot of sangiovese aan haar Aglianico d'Irpinia toe te voegen. Met haar Taurasi met de veelzeggende naam Opera Mia wil ze een signatuur zetten onder de nieuwe richting die het bedrijf onder haar leiding neemt. Zelf is ze erg trots op de Bianco di Bellona, een wijn van 100% coda di volpe. Milena: "Deze druif vind je alleen in Campanië; dat maakt de wijn bijzonder."

Favoriete wijn: Bianco di Bellona 2012, Irpinia Coda di Volpe DOC (Vino e Olio)

ANTONIO CAGGIANO, TAURASI



Vader en zoon Caggiano

"In deze *cantina* maken we geen wijn," zo begint Antonio Caggiano, "hier maken we cultuur. De combinatie van de eigenschappen van de grond, het specifieke klimaat tussen de bergen en de oeroude druivenrassen geven al eeuwenlang een heel eigen wijntype, dat onderdeel is van onze cultuur." Antonio is dan ook fel tegen nieuwlichterij zoals het voorstel om 20% andere druivenrassen toe te mogen voegen aan de Taurasi. Die wijn moet gewoon voor 100% uit aglianico bestaan, vindt hij.

Favoriete wijn: Macchia dei Goti 2009, Taurasi (Glandorf&Thijs)

MASTROBERARDINO, ALTRIPALDA

Midden in het kleine dorp Atripalda ligt het grote bedrijf Mastroberardino, een van de grootste en belangrijkste bedrijven uit de regio. Het waren de voorouders van Piero Mastroberardino die in 1740 met wijnbouw begonnen in Campanië. Antonio, de vader van Piero, was degene die na de oorlog, toen veel wijngaarden waren verwoest, zijn wijngaarden niet herplante met cabernet en merlot. Hij begon juist een zoektocht naar de verschillende klonen van de autochtone druivenrassen aglianico, coda di volpe, falanghina, greco di tufo en piediroso. Zijn gelijk behaalde hij met zijn Taurasi 1968, die in internationale proeverijen zeer goed scoorde.

Favoriete wijn: Radici 2006, Taurasi (Cristofoli)



Piero Mastroberardino

SALVATORE MOLETTIERI, MONTEMARANO

Salvatore Molettieri is geen heer uit een adellijke rijke familie: hij is een echte boer, die dagelijks in de wijngaard zijn handen en kleren vuil maakt. Hij heeft 13 hectare wijngaard en heeft zich tot doel gesteld een

zo hoog mogelijke kwaliteit wijn te maken. Dus plant hij de druiven dichter op elkaar. Hij neemt ons mee naar de wijngaard en wijst aan: "Eerst stonden de druiven op 2,5 meter van elkaar, nu plant ik ze op 1,25 meter afstand. Dat geeft concurrentie tussen de planten en een betere kwaliteit wijn. Mijn opbrengsten houd ik laag: waar 100 kwintalen per hectare is toegestaan, oogst ik er maximaal 56 (1 kwintal is 100 kilo druiven, red.)."

Hij is erg blij met het perceel dat hij heeft geërfd van zijn opa en dat hij Renonno ('van opa') heeft genoemd. Het ligt op een goede hoogte van 550 meter, heeft een bodem die rijk is aan klei en kalk en is bezaaid met grote, dikke stenen. Allemaal positieve factoren volgens Salvatore, die bijdragen aan zachte, rijpe wijnen. De helling is tamelijk steil en diep beneden stroomt de rivier de Calone. Helling en rivier brengen koelte en een continue luchtstroom, die zorgt dat de druiven droog blijven.

Favoriete wijn: Cinque Querce Riserva 2006, Taurasi (Nog geen importeur)



Salvatore Molettieri

TORRICINO, TUFO

Stefano di Marzo is een jonge wijnmaker met wijngaarden vlak bij het plaatsje Tufo. Zijn vader leverde altijd druiven aan de familie Mastroberardino, maar na zijn studie oenologie in Florence besloot Stefano in 2002 wijn onder eigen etiket te maken. Zijn grote liefde is de greco, en 7 van de 11 hectaren zijn dan ook beplant met deze druif. De wijngaarden liggen precies boven de zwavelmijnen waar de streek bekend om is. Dat geeft volgens Stefano een bijzondere smaak aan de wijnen: gespierd, met meer mineralen, meer zuur en veel reststoffen.

Favoriete wijn: Greco di Tufo 2012 (Nog geen importeur)



Stefano di Marzo

CANTINE DI MARZO, TUFO

In het centrum van Tufo geeft een imposante trap toegang tot een *palazzo* dat onderdeel is van de stadsmuren van Tufo. Dit kasteel en de onderliggende kelders vormen de bijzondere entourage van het wijnbedrijf Cantine di Marzo. We worden hartelijk welkom geheten door Ferrante di Somma, een kleine, chic geklede man, die ons – opvallend in deze regio – in vloeiend Engels te woord staat. Hij leidt ons rond door het wijnbedrijf, dat eruitziet als een werkend wijnmuseum. En dat is in grote lijnen ook zo. Het bedrijf heeft de laatste vijftig jaar op een heel laag pitje gestaan; er is niet geïnvesteerd en de kwaliteit van de wijn kreeg nauwelijks aandacht. In 2009 kwam Ferrante terug van zijn omzwervingen door Europa. Zijn laatste job was het verkopen van wijn in Rusland: "Een hel, meer wil ik er niet over zeggen." Er is veel geld nodig voor modernisering van de wijnkelder. Dat geld is niet zomaar voorhanden en daarom bewandelt Ferrante de langzame weg van steeds een beetje investeren en verbeteren. Hij heeft 28 hectare wijngaard, het grootste deel beplant met greco di tufo.

Favoriete wijn: Scipio, Greco di Tufo 2011 (Nog geen importeur)



Ferrante di Somma



Eeuwenoude stokken van San Francesco



Klaar voor de oogst



Napels



Campanië in de ochtend



Uitzicht op Sant Angelo all'Esca



Amalfikust

LA RIVOLTA, TORRECUSO

Gesoigneerd en welvend, zo ziet Paolo Cotroneo eruit. Paolo is dan ook geen boer, maar apotheker: hij runt nog steeds een grote *farmacia* in Napels, van waaruit hij ook het wijnbedrijf leidt. Dat wil niet zeggen dat hij het wijnbedrijf er maar even bij doet; integendeel. Hij vertelt een zeer gepassioneerd verhaal over de verschillende autochtone druivenrassen waar hij graag mee werkt en de combinatie met de bodem. Zijn wijngaarden liggen in de DOC Taburno bij de stad Benevento, op zeer steile hellingen met een ondergrond van kalk en steen. Sinds 1997 heeft Paolo de zeggenschap over 30 hectare. Tot 1997 verbouwde zijn familie druiven voor de verkoop aan derden. Paolo besloot het bedrijf over te nemen om zelf wijn te gaan maken. Een van de schuren werd omgebouwd tot een hypermoderne wijnkelder.



Paolo Cotroneo

Het gebruik van chemicaliën heeft Paolo vanaf het begin afgezworen. In 2001 kreeg hij de certificering voor biologische druiventeelt. Hij is trots op het feit dat zijn inzichten en werkwijze hebben geleid tot de toekenning van *tre bicchieri* in de *Gambero Rosso* en de *super tre stelle* in de *Guida Veronelli* voor zijn Aglianico del Taburno Riserva. Hij is ook niet te flauw om het geheim van de wijn met ons te delen: zijn beste, zuidwaarts gerichte, steile helling heeft hij beplant met aglianico in een veel hogere dichtheid dan normaal, hij oogst extreem laat – in november – en de opbrengst is maximaal 65 hectoliter per hectare, waar 100 is toegestaan. Hij gebruikt natuurlijke gisten en tijdens de gisting wordt de wijn steeds opnieuw doorgeroerd. "Het karakter van de wijn haal je namelijk uit de schil", aldus Paolo.

Favoriete wijn: Terra di Rivolta 2009
(Douwe Walinga)

TENUTA SAN FRANCESCO, TRAMONTI

Vanaf de veelgeprezen Amalfikust rijden we over een kronkelige weg naar boven, naar het plaatsje Tramonti. Je ziet hier pal langs de weg door het dorp wijngaarden in pergolastijl, met druivenstokken zo dik als bomen. Volgens Gaetano Bove van wijnbedrijf San Francesco zijn dit stokken die nooit door phylloxera zijn aangetast, van lokale rassen als aglianico, piediroso, tintore, ginestra en pepella; stokken die mischien wel 400 jaar oud zijn.

Gaetano is een van de vier eigenaren van Tenuta San Francesco. Het bedrijf werd in 2004 opgericht door de eigendommen van drie families samen te voegen. Gaetano vertelt met veel enthousiasme over de oude tradities, de oude wijngaarden en de autochtone druivenrassen. Dit culturele erfgoed bewaren en promoten is, naast goede wijn maken, een van de drijfveren van de initiatiefnemers. De wijnen hebben een eigen karakter. De mooiste zijn de mengwijnen: de Per Eva van falanghina, pepella en ginestra en de 4 Spine, gemaakt van aglianico, tintore en piediroso.

Favoriete wijn: Per Eva 2011, DOC Costa d'Amalfi
(Douwe Walinga)



Gaetano Bove

SCLAVIA, LIBERI

Sclavia is het jongste bedrijf dat we bezoeken. Initiatiefnemer Andrea Granito produceerde zijn eerste serieuze wijn pas in 2011. Tussen 2004 en 2008 beplante hij ongeveer 14 hectare met oude druivenrassen als pallagrello en casavecchia. Sclavia is opgericht met financiële middelen die elders zijn verworven. Granito zelf is osteopaat, zijn medefinanciers zijn een advocaat en twee handelaren. Andrea: "Wij kiezen heel bewust voor oude, autochtone druivenrassen om ons te kunnen onderscheiden. Daarnaast willen we biologisch en op den duur ook biodynamisch werken, als dat mogelijk is." Daartoe heeft hij de hulp ingeroepen van een stel jonge, ambitieuze medewerkers, onder wie agronoom Mario Pagliaro en oenoloog Anna Dalla Porta. De wijnen die we proeven, zijn de eerste die ze in hun eigen wijnkelder hebben gemaakt en ondanks dat het team nieuw is en de stokken nog erg jong zijn, vinden we de wijnen verrassend eigenzinnig en spannend. Een bedrijf om in de gaten te houden. *Favoriete wijn: Calu' 2012, IGP Terre del Volturno*
(Nog geen importeur)



Anna Dalla Porta, Mario Pagliaro en Andrea Granito

I FAVATI, CESINALE

I Favati is een klein familiebedrijf. Rosanna Petrozziello runt de wijnmakerij. De totale productie draagt zo'n 100.000 flessen per jaar. Maar de familie heeft haar zaakjes wel degelijk goed op orde. Rosanna maakt mousserende wijnen, en stille Fiano, Greco en Aglianico; allemaal van eigen druiven. Van de Fiano en Greco maakt ze twee versies: een gewone, met een zwart etiket, en een soort riserva, met een wit etiket. De Etichetta Bianca wordt gemaakt van een late, rijpere oogst en krijgt twee dagen inweking voor het sap uit de druiven wordt geperst. Na de vergisting liggen de wijnen nog zes maanden sur lie. Vooral over deze wijnen zijn we enthousiast. Rijk, warm, met veel fruit en een lange, rijke en frisse afdronk.

Favoriete wijn: Terrantica Etichetta Bianca 2010, Greco di Tufo
(Nog geen importeur)



Rosanna Petrozziello

NIEUW GELD, OUDE DRUIVEN

Tijdens onze reis door Campanië werden we weer eens gewezen op de rijkdom van de Italiaanse wijnbouw. We hebben wijnen gedronken van druivenrassen waar we eerder nooit van gehoord hadden. Met name de wijnmakers van het nieuwe geld storten zich enthousiast op de oude, bijna vergeten druivenrassen. Sclavia en Tenuta San Francesco bijvoorbeeld kiezen bewust voor het gebruik van uitsluitend oude rassen om zich te kunnen onderscheiden. En dat het meer is dan alleen een marketingstrategie, is te proeven in hun wijnen. Druivenrassen als pallagrello, coda di volpe, piediroso, tintore en casavecchia voegen beslist iets toe aan het smaakpalet.

Nut voor wijnbouw

Eén drone maakt nog geen zomer

TEKST: KEES VAN LEEUWEN FOTOGRAFIE: RONALD DE GROOT

In *Perswijn 1-2014* stond dat Bernard Magrez, onder andere eigenaar van de châteaux Pape Clément, Latour Carnet en Fombrauge, een drone heeft aangeschaft om de wijngaarden te inspecteren. Satellietbeelden, luchtfoto's, drones: wat kan de wijnboer ermee doen? En waar liggen de grenzen van deze nieuwe technologieën?

Remote sensing is een technologie waarmee dingen gemeten kunnen worden zonder contact met het gemeten object. Dit kan bijvoorbeeld vanuit een vliegtuig of een satelliet. Zoals bij veel nieuwe technologieën waren de eerste toepassingen militair, maar al snel toonde de landbouw ook interesse. Luchtfoto's kunnen informatie geven over een perceel met een bepaald gewas, afhankelijk van de geselecteerde golflengtes. Veelgebruikte golflengtes zijn groen, rood en *near infrared*. Hiermee kun je onder andere meten hoe 'groen' een perceel is. Dit hangt samen met de bladdichtheid en de hoeveelheid chlorofiel (het groene pigment dat verantwoordelijk is voor de fotosynthese) die het blad bevat. Het is dan mogelijk om in kaart te brengen welke delen van het perceel niet goed groeien.

DIVERSE TOEPASSINGEN

De Europese Unie gebruikt *remote sensing* om te kijken of er wel iets groeit op de percelen waar Europese boeren subsidie voor aanvragen. En er is meer mee mogelijk. Door het meten van *thermal infrared* is af te leiden hoe warm het bladoppervlak is. Dit staat weer in verband met de waterhuishouding. Als de planten genoeg water hebben, dan transpireren ze via de huidmondjes die in de bladeren zitten. Door transpiratie koelen de bladeren af. Als het droog is, stopt de transpiratie en worden de bladeren dus veel warmer. Uit het verschil tussen de luchttemperatuur en de temperatuur van het bladoppervlak is aldus een *Crop Water Stress Index* af te leiden (CWSI). Verder wordt er onderzoek gedaan om met héél specifieke golflengtes ziektes te diagnosticeren, of tekorten aan bepaalde mineralen. Deze toepassingen staan echter nog in de kinderschoenen.

HOOGVLIEGERS

Luchtfoto's kunnen gemaakt worden met satellieten, vliegtuigen, helikopters of drones. Hoe hoger je vliegt, hoe moeilijker het is om een



Luchtfoto van wijngaarden aan de bedding van de Awatere (Nieuw-Zeeland)



Nogmaals de Awatere, vanuit een helikopter gefotografeerd

scherpe foto te maken. De scherpte van de foto (de resolutie) wordt aangeduid met de zogeheten *pixel size*, de oppervlakte op de grond die overeen komt met één pixel op de foto. Voor een satellietfoto is dat niet geweldig: elke pixel vertegenwoordigt meerdere vierkante meters op de grond. Voor een luchtfoto gemaakt vanuit een vliegtuig is deze resolutie vaak 1 vierkante meter of 50 vierkante centimeter. Met een laagvliegend vliegtuig, of vanuit een helikopter, kan een resolutie van 10 vierkante centimeter bereikt worden. Met een drone – die heel laag kan vliegen – is er wat betreft de resolutie geen limiet. Een betere resolutie heeft niet alleen voordelen. Hoe scherper de foto, hoe kleiner het totale oppervlak dat op de foto staat. Met een resolutie van 10 vierkante centimeter per pixel is het nauwelijks mogelijk om één perceel op een foto te krijgen. Om dan een heel wijnbedrijf te fotograferen, zijn er heel veel foto's nodig en komt er nogal wat computerwerk aan te pas om die allemaal naadloos aan elkaar te plakken. De prijs gaat dan uiteraard omhoog.

WIJNBOUW IS LASTIGER

Vaak worden nieuwe technologieën eerst in andere, wijdverbreidere takken van landbouw uitgetoetst, alvorens in de wijnbouw toegepast te worden. Wat betreft remote sensing bleken er heel wat haken en ogen aan de overstap naar wijnbouw te zitten. Bij een veld maïs, graan of aardappels bedekken de bladeren het hele oppervlak van het perceel. De resolutie van de foto is dan niet zo belangrijk: het maakt niet veel uit of een pixel 4 of 25 vierkante meter op de grond beslaat. In de wijnbouw ligt dit echter heel anders. Wijnstokken staan in rijtjes en die zijn

gemiddeld 50 centimeter breed. Daartussen zie je vanuit de lucht grond of gras. Een pixel van méér dan 50 centimeter in diameter bevat dus informatie van zowel het rijtje stokken als van de grond of het gras. En dat is natuurlijk heel lastig te interpreteren. De enige echt goede manier om dit te omzeilen, is foto's te maken met een héél sterke resolutie – met pixels van minder dan 50 centimeter in diameter – en vervolgens de foto's dusdanig te bewerken, dat alleen de pixels overblijven die 100% loof van wijnstokken beslaan. Dit is echter heel kostbaar en de meeste bedrijven die remote-sensingtechnologie verkopen voor de wijnbouw gaan niet zo ver.

BRUIKBARE TOEPASSINGEN

De eerste grootschalige toepassingen in de wijnbouw vonden plaats in de jaren negentig, toen Californië door phylloxera getroffen werd. De NASA verkocht toen satellietfoto's waarop te zien was welke percelen aangetast waren. In feite was het heel rudimentair, met een slechte resolutie, maar de verschillen in groeikracht tussen percelen met en zonder phylloxera waren dermate groot, dat ze toch te zien waren. Je kunt je natuurlijk afvragen of je dat ook niet kunt zien als je gewoon door de wijngaard loopt, maar iets van de NASA, dat klinkt leuk, alsof je wijn naar de maan stuurt. En de directeur op zijn 37e verdieping in het hoofdkwartier van de firma wil het natuurlijk ook kunnen zien.

Intussen is de resolutie van luchtfoto's beter geworden. Ook als de wijnstok niet ziek is, kan het interessant zijn om te weten of de groeikracht van de wijnstokken in een bepaald perceel sterk verschilt. In dat geval kunnen de zwakkere delen van het

**De kwaliteit van
de druiven meten
we nog steeds gewoon
door ze te monstere**

perceel meer bemest worden om de groei te bevorderen. Het is bovendien waarschijnlijk dat de kwaliteit van de druiven minder goed is in delen waar de groei­kracht té sterk is. Deze kunnen dan apart geoogst en vergist worden.

De toepassingen van de metingen van de Crop Water Stress Index via thermal infrared zijn nog niet echt operationeel. Theoretisch zou het mogelijk zijn om binnen een perceel differentieel te irrigeren als er verschillen in de waterhuishouding bestaan. De temperatuur van de blaadjes wordt echter niet alleen door de hoeveelheid beschikbaar water in de grond bepaald, maar ook door luchtvochtigheid en wind, hetgeen het geheel wel ingewikkeld maakt. Het onderzoek rondom dit aspect is nog gaande.

VOETEN OP DE GROND

Wanneer er nieuwe technologieën op de markt komen, zijn de verwachtingen hooggespannen. De verkopers van deze technologieën wakkeren de dromen ook een beetje aan, want zij hebben er uiteraard commercieel belang bij. Ik heb al gehoord dat drones wijnstokken kunnen inspecteren en zelfs de kwaliteit van de druiven zouden kunnen bepalen. Hoe ze uit de lucht de kwaliteit van de druiven kunnen meten, wordt er niet bij verteld. In feite is het enige dat we op korte termijn van drones kunnen verwachten dat ze luchtfoto's maken met een betere resolutie tegen een redelijke prijs. En de kwaliteit van de druiven, die meten we nog steeds door de druiven te monsteren. Inderdaad, gewoon met de voeten op de grond. En in de modder als het regent.

Kees van Leeuwen is professor aan de landbouw­universiteit van Bordeaux. Zijn onderzoeksgebied is de invloed van terroir (bodem en klimaat) op de kwaliteit van wijn.



Luchtfoto van Marlborough

Waar gaat het heen?

Het begint bij Bordeaux, de basis voor elke wijn­liefhebber. Althans, dat was vroeger zo. Misschien dat de mensen die nu met wijn beginnen zich eerst volledig verdiepen in Zuid-Afrika of Chili, maar toen ik begon, zo'n tien jaar geleden, was Bordeaux de bakermat van wijn­kennis en volgens mij is dat nu niet anders. Logisch ook, want voorzover ik weet is de enige serieuze en toch toegankelijke wijn­literatuur voor beginners nog steeds die van Duijker. Boeken vol lof­zang in gewichtige, dus serieus te nemen termen over dit wijn­mekka aan de Gironde. Bovendien biedt de classificatie van 1855 in cru's een ogenschijnlijk over­zichtelijk houvast met betrekking tot kwaliteit en wat je wel en niet moet drinken.

Na enige tijd ga je je oriënteren op andere gebieden binnen en later buiten Frankrijk. Je snapt niet wat je toch in de Bordeaux zocht en de Rhône, Loire, Toscane, Moezel en Spanje en de Nieuwe Wereld grijpen je interesse. De Bourgogne laat je nog even liggen, die begrijp je niet en is bovendien veel te duur voor zulke waterige wijn. Heb je de druiven en gebieden een beetje onder de knie, dan krijg je door dat er ook stijlen zijn. Hout, geen hout, biodynamisch en conventioneel, smaakbommen en verfijning; je gaat je eigen smaak leren kennen en ontwikkelen. Eerst krachtig, vol en expressief, misschien zelfs op­zichtig. Later leer je vaak de verfijning beter waarderen, hoewel je nog steeds niets van de Bourgogne begrijpt.

Dan komt het punt dat je echt je eigen koers trekt en voor sommigen betekent dat de zoektocht naar extremen. Ikzelf heb even de cult van *vin nature* opgezocht, de natuurlijke, biologisch gemaakte wijnen met een minimale hoeveelheid sulfiet. Op zijn best pure, schone, zuivere en sappige wijnen. Op zijn slechtst niet te drinken, maar je hoeft geen wijn­kenner te zijn om dat te snappen. In een vlaag van rebellie werd ik boos op mensen die het allemaal niet begrijpen en zich sterk maken voor grote, commerciële, technisch gekunstelde namen. Mouton is rotzooi, dat soort wijsheden.

Nu trek ik, na tien jaar, mijn eerste serieuze aankoop open, een Dame de Montrose 2001. Intens geluk. Ik ben terug bij mijn eerste liefde, maar heb er ook andere bij gekregen. Ik heb mijn wijn­oriëntatie gehad en dacht in elke fase ervan dat ik het allemaal wel wist. Natuurlijk had ik geen flauw benul. Wel snap ik eindelijk de Bourgogne een beetje. Van alle kennis en elke ervaring een slokje gedronken en geleerd. Wat er mooi is in en aan Bordeaux en wat vreselijk. Begrip voor commerciële, gelikte wijnen, maar ik hoef ze niet lekker te vinden. En geliefde *vins naturels* hebben soms ook hun makke. Een beetje zwavel hier en daar mag, graag zelfs.

De liefde voor wijn: het begint bij Bordeaux, maar waar het ooit eindigt...

taste

OF AMSTERDAM

gesponsord door **AEG**

Het smaakvolle evenement van Amsterdam

15-18 mei 2014 • Amstelpark



tickets
al vanaf
€9,50

- ◆ 15 Toprestaurants
- ◆ 50 Topchefs uit heel Nederland
- ◆ Kooktheaters Tastings & workshops
- ◆ Kleine producenten markt
- ◆ Fine Food Exhibition

Tickets bestel je via
tasteofamsterdam.com



*Goede
wijn
verdient...*

Verhoeven WIJN
DISTRIBUTIE
CENTRUM

www.wijndc.nl
info@wijndc.nl
013 - 594 24 30

Distribution B2B and B2C • Pick & pack • Storage • International - road - sea - air

Honger? Dorst? In deze rubriek vertellen de eigenaars of chef-koks van vier restaurants waarom we bij hen moeten gaan eten en drinken. Kijk voor meer recensies in *GrootSpraak*, onze restaurantgids voor wijnliefhebbers.

Hendrickje Stoffels



Met wie spreken we?

"Bianca Mens, gastvrouw en eigenaar, samen met echtgenoot Marko Pol."

Hoe is het begonnen?

"In 1989 op de eerste etage van de Spiegelgracht in Amsterdam, en sinds 2000 op ons huidige adres in Hoorn. Marko wist van jongs af aan dat hij kok wilde worden. Ik heb het vak gaandeweg geleerd, en me gespecialiseerd in wijn."

Wat is het belangrijkste kenmerk van Hendrickje Stoffels?

"We hebben een overzichtelijke kaart met daarop vooral Franse gerechten, en af en toe een oosters accent vanuit Marko's Indonesische roots. Ik ken de smaken door en door, dus weet goed wat ik erbij kan schenken. Een groot deel van de gasten vindt

VOLGENS GROOTSPRAAK 2014

Aan de kade van de oude haven. Aardig klein restaurant, Franse keuken, met oriëntaalse accenten en gerechten. Voorbeeldige, kleine wijnkaart met nog geen vijftig flessen, maar zeer goed gekozen en voor zeer aantrekkelijke prijzen. Dat geldt niet alleen voor het goedkopere segment, maar nog meer voor de duurdere wijnen. Daar kiezen we graag een fles uit, met een marge van niet meer dan twee keer 'over de kop'. Zo kan het dus ook.

het fijn om mij m'n gang te laten gaan, om het even uit handen te geven. Een belangrijk kenmerk van ons bedrijf is dat wij er altijd



allebei zijn; de persoonlijke factor is heel sterk."

Wat brengt 2014?

"2014 is voor ons een belangrijk jaar, omdat we op 1 augustus 25 jaar bestaan. We organiseren een aantal speciale activiteiten, zoals een *walk-in-diner*, een amusetour in juni, en een speciaal Indonesisch diner. Daarnaast zal er een jubileumboek verschijnen over Hendrickje Stoffels met foto's, anekdotes en wijntips."

Waarom moeten we iets gaan eten bij Hendrickje Stoffels?

"De gastvrije, ongedwongen sfeer zorgt voor een heerlijk ontspannen avond met mooie wijnen en een goede prijs-kwaliteitsverhouding. Het is de moeite van het omvaren waard."

Oude Doelenkade 3-5
1621 BH Hoorn
(0229) 210 417
www.hendrickje-stoffels.nl

Martins Brasserie



Met wie spreken we?

"Astrid Vosselman, eigenaar samen met echtgenoot Henk, en dochter Lizzy, gastvrouw."

Hoe begon het allemaal?

A: "Martins bestaat al sinds 1936, opgericht door de horecafamilie Fagel, en is echt een begrip in Apeldoorn. Wij hebben het achttien jaar geleden overgenomen, toen het nog een kleine lunchroom was. Vijf jaar geleden zijn we verhuisd naar een grotere

locatie. Dat gaf ons de mogelijkheid om de openingstijden te verruimen en ons te richten op het serveren van lunch en diner. Nu is het een echte brasserie."

Wat zijn de belangrijkste kenmerken van Martins Brasserie?

A: "Dat we een brede doelgroep aanspreken. Ouders met kinderen komen hier eten, er zijn zakelijke lunches, en vanaf het eind van de middag serveren we de *high wine* (zie onder, red.). Er staan oesters op de kaart, maar we hebben ook kipsaté. Martins is laagdrempelig,

iedereen kan aanschuiven." L: "We zijn de afgelopen jaren meer met wijn gaan doen; dat is langzaam gegroeid. We begonnen met acht, negen wijnen, nu serveren we bijna vijftig wijnen per glas. De high wine loopt zo goed, dat het de high tea overtreft. Het is een leuke manier voor gasten om wijnen te proeven en te leren kennen, en dit slaat erg aan."

Wat brengt 2014?

A: "We hebben een kleine kelder, die we gaan inrichten voor privé-high wines of kleine wijnproeverijen. We zullen dit jaar in ieder

geval meer gaan uitdragen dat we een wijnbar zijn. Verder gaan we gewoon door met wat we nu doen: lekker eten en drinken serveren, zonder fratsen."

Waarom moeten we iets komen drinken bij Martins Brasserie?

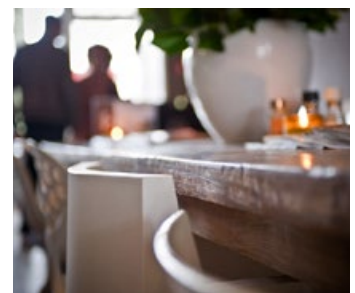
L: "Om de vele wijnen per glas, de normale prijzen en de laagdrempeligheid."

Paslaan 5
7311 AH Apeldoorn
(055) 521 31 02
www.martinsbrasserie.nl



VOLGENS GROOTSPRAAK 2014

Noemt zich brasserie, maar is overdag in feite een fantastische wijnbar, met een geweldige sortering open wijnen. De bijzondere wijnselectie is gemaakt uit wijnen van Henri Bloem, en mede daardoor heel scherp gecalculeerd. Een feest voor de wijndrinker, want waar vind je op de kaart een twintigtal wijnen voor onder € 5 per glas? In de middag high wine in plaats van high tea: een flight van drie wijnen met hapjes uit de keuken, voorafgegaan door een glas cava. Prima wijnadres.



Restaurant De Watergeus



Met wie spreken we?

“Annemarike Pieterse, gastvrouw.”

Hoe begon het allemaal?

“De Watergeus is 45 jaar geleden gebouwd als familiehôtel. Mijn moeder Sjanie heeft het in 1976 overgenomen en ontwikkeld tot hotel en restaurant, met Bib Gourmand. Ik was niet van plan de lijn voort te zetten, maar ben twee jaar geleden toch in de zaak gekomen; ik ben nu echt op m'n plek.”

VOLGENS GROOTSPRAAK 2014

Prachtig gelegen aan de Nieuwkoopse Plassen. Heerlijk terras. Binnen warm en gezellig. Vriendelijke, attente bediening. Mooi menu, speciaal met lokale producten uit het Groene Hart. Heerlijk in al zijn eenvoud, noem het klassiek. En betaalbaar. Een prima wijnarrangement met verrassende wijnen. Een tental open wijnen en champagne voor € 8 per glas. Op de wijnkaart zo'n zeventig wijnen, allemaal zeer betaalbaar. De wijnliefhebber wordt hier buitengewoon verwend.

Wat is het belangrijkste kenmerk van De Watergeus?

“Het uitzicht over de Nieuwkoopse Plassen, de prijs-kwaliteitverhouding en de vriendelijke gastvrijheid. We zijn erg trots op ons Bib Gourmandmenu: Menu Plaisir. Samen met onze nieuwe chef Antoine Groot richten we ons nog meer op de authenticiteit van de gerechten. Onze keuken is Frans georiënteerd, en we willen elk gerecht bereiden en serveren zoals het bedoeld is. Wijn is hierbij heel belangrijk. We volgen onze eigen smaak en komen daarbij meestal uit op Europese wijnen. Zo hebben we een grote liefde voor Zwitserse wijnen.”

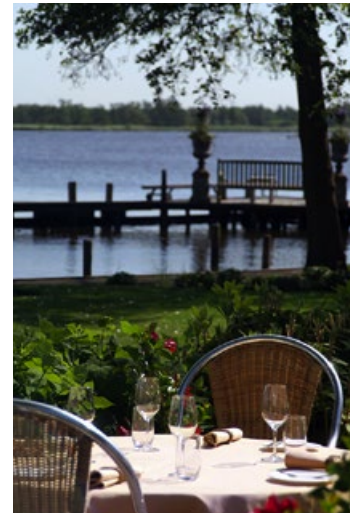
Wat brengt 2014?

“We zijn bezig om de zondagmiddag een ander cachet te geven, met een iets lossere setting die het midden houdt tussen borrelen en dineren.”

Waarom moeten we iets komen eten bij De Watergeus?

“Omdat je bij ons lekker ongecompliceerd, met je ellebogen op tafel, kunt genieten van het uitzicht, onze wijnen, gerechten en gastvrijheid.”

Simon van Capelweg 10
2431 AG Noorden
(0172) 408 398
www.dewatergeus.nl



De Limonadefabriek



Met wie spreken we?

“Karin van Eeuwijk, gastvrouw en eigenaar, samen met Erik Hermans.”

Hoe begon het allemaal?

“Twaalf jaar geleden kwam er

VOLGENS GROOTSPRAAK 2014

Een drijvend restaurant dat in alle opzichten staat als een huis. Prachtige architectuur, voorbeeldig ingericht. Schitterend uitzicht op wolken en water. Goed eten, met betaalbare menu's. Klassiek met een draai. Modern en fris, met mooi gebruik van groenten en mediterrane accenten. Deskundige wijnaviezen. Uitgebreide wijnkaart, met een heerlijk wijnarrangement. Wel stevige prijzen, met € 7,50 per glas.

een restaurant vrij in de jachthaven. We hebben het toen overgenomen en zijn heel eenvoudig begonnen: houten tafels, papieren servetten en een driegangenmenu voor 25 euro. In 2005 hebben we de zaak verbouwd en dat gaf een enorme boost. We kregen veel positieve reacties en waardering, waaronder een Bib Gourmand. Eigenlijk zijn we toen al meteen weer naar de toekomst gaan kijken. In 2011 is de bouw van het huidige pand gestart, en eind 2011 was het af: een restaurant, bistro, kookstudio, wijnkelder en zes hotelkamers in één.”

Wat zijn de belangrijkste kenmerken van De Limonadefabriek?

“De beleving en de gastvrijheid. Ons uitgangspunt is dat alle gasten zich op hun gemak moeten voelen en tevreden de deur uitgaan. Wat we verder heel



belangrijk vinden, is een goede prijs-kwaliteitverhouding.”

Wat brengt 2014?

“We bestaan in juni 12,5 jaar, en dat vieren we onder andere met een wall of fame: een muur vol foto's van de Limonadefabriek door de jaren heen. Verder gaan we iets bijzonders organiseren voor onze gasten. Dankzij hen kunnen we nog steeds doen wat we het liefst doen. Ook gaan we de wijnproeve-

rijen in de kelder verder uitwerken.”

Waarom moeten we iets komen eten en drinken bij De Limonadefabriek?

“Een uniek pand, een unieke locatie, een unieke sfeer en heerlijk eten.”

Nieuwe Haven 1
2959 AT Streefkerk
(0184) 689 335
www.limonadefabriek.nl

Manlio Velli proeft Campanië

TEKST & FOTOGRAFIE: GERARD REIJMER RECEPTEN & BEREIDING: RON VAN DER KUIL

**We hebben Campanië in het glas en een echte Campaniër aan tafel:
Manlio Velli. Hij is geboren in Napels, woont in Nederland en importeert
al tien jaar Italiaanse wijnen.**

Toen Manlio nog in Napels werkte als ict'er, was wijn al zijn grote hobby. Hij volgde puur uit belangstelling een opleiding tot sommelier bij het AIS. In Campanië kende hij bijna alle wijnbedrijven en als hij een weekje vrij was, hielp hij bij wijnbedrijven in Piemonte of Umbrië met de oogst of vinificatie. Vanwege de liefde verhuisde hij zo'n vijftien jaar geleden naar Nederland. De eerste jaren werkte hij hier als systeembeheerder, maar uiteindelijk besloot hij toch iets met wijn te doen. En nu heeft hij een prachtig pakket Italiaanse topwijnen.

KOPEN VAN EEN ITALIAAN

"Ik heb de tijd mee gehad", zegt Manlio bescheiden. "Tien jaar geleden was het heel moeilijk om een goed glas Italiaanse wijn te vinden. Het niveau van breed verkrijgbare Italiaanse wijn in Nederland was heel laag. Maar er kwam belangstelling voor kwalitatief betere producten uit Italië. Niet alleen wijn, maar ook pasta, olijfolie en kaas. Met die oplevende belangstelling kon mijn bedrijf meegroeien."

Manlio begon zijn bedrijf *Vino e Olio* in oktober 2004. Hij startte met een klein assortiment wijnen, voor een groot deel afkomstig uit Campanië. "Ik koos bewust



voor wijnen van hier onbekende druivenrassen, als falanghina en coda di volpe. Vanaf het begin pakte de markt dat

heel goed op. En wat ook hielp: mensen vinden het leuk om Italiaanse wijn te kopen van een Italiaan."

KUNST

Na de onbekende druivenrassen stortte Manlio zich op de Brunello. Hij verwierf aanzien in het wereldje van de echte liefhebber, omdat hij van alle grote jaargangen – 2001, 2004 en 2006 – wel zeven verschillende producenten in huis heeft. Zijn Brunelloproeverijen worden dan ook goed bezocht. Momenteel heeft hij 100 verschillende wijnen van 26 producenten uit heel Italië in zijn assortiment. "Al die producenten ken ik persoonlijk. Over elke wijn weet ik een verhaal te vertellen; ik weet precies hoe de producent werkt en wat zijn filosofie over wijn maken is. Of er bio of biodynamisch op het etiket staat, vind ik niet zo interessant. Wijn maken is een kunst. Als een wijnmaker de kunst verstaat om zijn terroir in wijn tot uitdrukking te brengen, dan werk ik graag met hem samen."

VRIEND

En de favoriete wijnen van Manlio zelf? "Voor wit is dat de Frastelli, een wijn van het eiland Ischia, van het huis Casa D'Ambra. Voor rood de Brunello van Bolsignano. Bij Bolsignano heb ik mijn allereerste ervaringen opgedaan in de wijngaard en in de kelder. De eigenaar is intussen een goede vriend geworden."



De wijnen (v.l.n.r.):

1. **Cantina del Taburno, Falanghina del Sannio 2012, € 11,75, *Eck en Maurick*.
2. **Cavalier Pepe, Bianco di Bellona 2012, Coda di Volpe, Irpinia, prijscategorie 4, *Vino e Olio*.
3. *Sclavia, Calu' 2012, Pallagrello bianco, Terre del Volturno, € 8,-, (*zoekt importeur*).
4. *Fattoria La Rivolta, Piediroso Taburno 2011, Sannio, € 13,80, *Douwe Walinga*.

* = het aantal proevers dat deze wijn bij het gerecht kiest.

Knapperige pizza

De pizza in al zijn goddelijke eenvoud: knapperig, dun en met een smakelijk beleg van lichtzure tomaatjes, romige mozzarella en pittige rucola. Je zou zeggen: bij zo'n eenvoudig gerecht is het makkelijk wijn kiezen. Dat is het misschien ook wel, maar toch zijn de meningen nogal verdeeld.

De eerste wijn is geurig en aromatisch, met appel en de frisse zuren van ananas. Bij het gerecht is hij lekker verfrissend en harmonisch. De beste combinatie volgens Anda en Simone, een tweede plek volgens Gerard. De Coda di Volpe van Milena Pepe heeft een geur van overrijp wit fruit en een hint van mineralen. Hij is stevig en sappig. Bij de pizza een prima wijn; hij vult het gerecht mooi aan en is ook fris. In de afdronk komt de wijn wat sterker terug dan de pizza.

Toch is dit het beste stel volgens Manlio en Gerard. De combi krijgt een tweede plaats van Cor, Anda en Simone en is daarmee de 'winnaar'. De Calu' van Sclavia valt op door zijn volle, aromatische smaak en geur van rijp fruit, abrikoos, bloemen en gist, met een klein zoetje. Een bijzondere wijn: daar is iedereen het over eens. Natascha vindt dit de beste partner voor de pizza, omdat het zoetje in de wijn mooi samengaat met de mozzarella. Andere proevers vinden de wijn wat overheersen. In het laatste glas zit een rode wijn, de Piediroso van La Rivolta. Een wijn die frisse, sappige fruittonen combineert met een lange afdronk met nogal wat bitters. Cor is de enige die deze wijn bij het gerecht als beste kiest. De bitters spreken de andere proevers minder aan; zij vinden de wijn te streng voor de pizza.



VOORGERECHT OF SNACK VOOR 4-8 PERSONEN

- 4 eetl olijfolie
- 1 ui, in stukjes
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 1 theel oregano
- 1 theel tijm
- 2 blikjes gepelde tomaten
- 250 g mozzarella, in plakjes
- 250 g kerstomaatjes
- 50 g rucola

Voor het deeg

- 7 g gedroogde gist
- 1 theel suiker
- 300 ml lauw water
- 500 g bloem
- 1 theel zout
- 4 eetl olijfolie

- 1 Verhit de helft van de olie en fruit hierin de ui en knoflook tot de ui glazig is. Voeg dan de oregano en tijm toe, en de blikjes tomaat.
- 2 Zet het vuur laag en laat 40 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met peper en zout en zet apart. (Deze hoeveelheid is te veel voor dit recept. Gebruik de rest bij een pastagerecht de volgende dag.) Verwarm de oven voor op 240 °C.
- 3 Doe voor het deeg de gist in een kommetje. Meng met de suiker en giet er 50 ml lauw water bij. Zet weg op een warme plek.
- 4 Meng de bloem met het zout en zeef samen op het werkblad. Maak een kuiltje in het midden. Giet het gismengsel erin met de rest van het lauwe water en de olijfolie. Roer met de vingers vanuit het midden langzaam de bloem door het water, tot een deeg ontstaat. Kneed het deeg 5 minuten stevig door. Laat het in een grote kom met een theedoek erover op een warme plek rijzen tot de omvang verdubbeld is (ongeveer 2 uur).
- 5 Verdeel het deeg in 2 bollen (of 3, voor kleinere pizza's). Bestrooi het werkvlak met bloem en rol elke bol uit tot een dunne pizza.
- 6 Bestrijk de bovenkant met een dun laagje tomatensaus; laat de randen vrij. Verdeel de mozzarella en tomaatjes over de pizza's.
- 7 Bak de pizza's in de oven gaar en krokant (ongeveer 15 minuten). Haal ze uit de oven en bestrooi met wat extra gedroogde oregano en de rucola. Besprenkel met wat goede olijfolie, snijd in punten en serveer direct.



Sappige zwaardvis

De zwaardvis wordt gegaard in de oven en blijft daardoor heel mild. Het vlees is sappig en zacht, de vulling van broodkruim en kaas is hartig. De broccoli, pasta, geraspte citroenschil en tomaatjes voegen wat bitter en frisse zuren toe. Alle smaakcomponenten zijn aanwezig en die moeten dus ook – liefst in dezelfde verhouding – terugkomen in de wijn. Daar zijn de proevers het echter niet over eens.

De eerste wijn is een Fiano, aromatisch, met een lichtzoetige karamelsmaak, maar ook frisse citrustonen, en een licht bitter in de afdrank. Bij het voorproeven krijgt hij complimenten, bij de vis wordt hij laf: de wijn is niet opgewassen tegen de frisse zuren in het gerecht. De tweede wijn is een Greco di Tufo. Deze komt vol en krachtig over, met eerst frisse citrus, dan vanille, 'n lik boter en wat gebrande noten, en zelfs kaneel wordt genoteerd. Een complexe wijn, die het volgens Natascha en Gerard fantastisch doet bij de zwaardvis. Andere proevers vinden hem te stevig. De volgende wijn is ook een Greco, maar met een heel ander karakter: frisser, met meer mineralen en kruidiger in geur en smaak. Een mooie, complexe wijn, daar zijn de meesten het over eens. In de combinatie met het gerecht blijft hij prima overeind en vaagt op zijn beurt de vis niet weg. De beste combinatie volgens Anda en Simone, een tweede plek volgens Gerard en Natascha. De laatste wijn is alweer een Greco, met een duidelijk lichtere en frissere geur en aanzet dan de vorige. Hij is sappig, met mineralen en wat snoepjes, maar ook een vleugje specerijen. Een mooi glas, dat volgens Cor en Manlio de eerste en volgens Anda en Simone de tweede plaats verdient. Daarmee krijgt de rijpe, rijke, maar ook frisse Greco van Molettieri evenveel punten als de veel frissere versie van I Favati. Beide wijnen zijn een goede keus: in het ene geval benadruk je in het gerecht de rijpe tonen, in het tweede geval de frisse tonen.



De wijnen (v.l.n.r.):

1. Cavalier Pepe, Refiano 2012, Fiano di Avellino, *prijscategorie 6, Vino e Olio*.
2. **Pietracupa, Greco di Tufo 2011, € 19,75, *Eck en Maurick*.
3. **Salvatore Molettieri, Greco di Tufo 2011, € 12,-, *(zoekt importeur)*.
4. **I Favati, Terrantica 2012, Greco di Tufo, € 10,-, *(zoekt importeur)*.

* = het aantal proevers dat deze wijn bij het gerecht kiest.

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

- 4 plakken zwaardvis, ± 0,7 cm dik (125-150 g)
- 200 g broccoliroosjes
- 2 sneetjes oud witbrood, zonder korst, in grove stukken
- 2 stengels bleekselderij, heel fijngesneden
- 60 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 70 ml olijfolie
- 4 eetl olijfolie
- 2 takjes verse rozemarijn
- 200 g penne
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 125 g kerstomaatjes, in vieren
- geraspte schil van 1 citroen
- plasticfolie

- 1 Blancheer de broccoliroosjes in kokend water met zout, spoel ze af met koud water en zet ze apart. Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2 Draai het brood in een keukenmachine tot kruim. Doe dit broodkruim in een kom en meng met de bleekselderij, Parmezaanse kaas en de 70 ml olijfolie.
- 3 Leg de plakken zwaardvis tussen 2 vellen plasticfolie en plet ze enigszins (bijvoorbeeld met de onderkant van een pan). Verwijder het folie. Leg op elke plak zwaardvis ¼ deel van het broodkruim-mengsel en vouw dicht.
- 4 Leg de zwaardvisplakken in een ovenschaal en leg er een ½ takje rozemarijn op. Besprenkel met 2 eetlepels olijfolie, bestrooi met wat zout en zet 10 minuten in de oven.
- 5 Kook ondertussen de penne, zodat pasta en zwaardvis ongeveer tegelijk klaar zijn.
- 6 Verwarm intussen ook 2 eetlepels olie in een koekenpan en fruit op laag vuur de knoflook. Voeg de broccoliroosjes toe om ze op te warmen.
- 7 Giet de pasta af en meng hem in de pan met de broccoliroosjes. Voeg ook de tomaatjes toe. Roer even goed door en verdeel de pasta over de borden. Haal de zwaardvis uit de oven en leg die erbovenop. Serveer direct.

Kruidig lam

De Italiaanse keuken staat bekend om zijn eenvoud. Dit gerecht is echt eenvoudig, en echt lekker. Het gefrituurde vlees wordt beschermd door een kruidig en krokant jasje van paneermeel en kruiden. Het vlees blijft daardoor heel puur en sappig. De paar druppels citroen die je er overheen sprenkelt, doen wonderen voor de combinatie met wijn en zijn dus essentieel.

De Montecardillo van Scavia is gemaakt van de pallagrello druif. Hij heeft een krachtige geur, stinkt zelfs een beetje: aards, drop, medicijnen, vlees, donker fruit. Een bijzondere wijn, die bij het voorproeven veel waardering oogst, maar bij het lamsvlees erg afvlakt: er blijft te weinig van de wijn over. De Taurasi van Molettieri is complex in geur en smaak (vanille, specerijen, kruiden); in de afdronk heeft hij mooie zuren en tannine. Een grote wijn, met spanning en een klassiek rijke houtopvoeding. In combinatie met het lam (en de citroen) doet hij het uitstekend: het kruidige en de frisse zuren in wijn en gerecht passen mooi bij elkaar. De bitters in de wijn vallen grotendeels weg. De favoriet van Cor, Manlio en Gerard, terwijl Simone en Natascha deze combinatie op twee zetten. De Santo Stefano is ook een mooie Aglianico, maar minder complex (en ook in prijs van een andere categorie). Veel fruit, drop, laurier, houtopvoeding en een lekkere sappige afdronk. Bij het lam doet hij het goed: het is de favoriet van Natascha en verwerft een tweede plaats bij Manlio, Gerard en Anda. De Cretarossa tot slot heeft een volle, bijna zoete fruitigheid en kruidigheid in de smaak, maar ook een opwekkende frisheid in de afdronk. Veel body en extract in de wijn, met een tikje groene tannine, kruiden en wat amandel. In de combinatie met het lamsvlees voor Anda en Simone de beste keus, voor Cor een tweede plaats. De kruidigheid van de wijn gaat mooi samen met de kruidenkorst. De laatste drie wijnen – misschien niet toevallig alledrie van aglianico gemaakt – passen dus allemaal uitstekend bij deze lamskoteletten.



De wijnen (v.l.n.r.):

1. Scavia, Montecardillo 2011, Pallagrello Nero, Terre del Volturno, € 9,-, (zoekt importeur).
2. ***Salvatore Molettieri, Renonno 2009, Taurasi, € 25,-, (zoekt importeur).
3. *Cavalier Pepe, Santo Stefano 2009, Irpinia Campi Taurasini, prijscategorie 4, Vino e Olio.
4. **I Favati, Cretarossa 2010, Irpinia Campi Taurasini 2010, € 10,-, (zoekt importeur).

* = het aantal proevers dat deze wijn bij het gerecht kiest.

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

8 lamskoteletjes, botjes schoongemaakt
 100 g paneermeel
 1 theel gedroogde oregano
 1 theel gedroogde munt
 1 theel rozemarijn, fijngesneden
 1 eetl vers basilicum, fijngesneden
 50 g bloem
 2 eieren, losgeklopt
 olie om in te frituren
 8 partjes citroen

- 1 Meng het paneermeel met de oregano, munt, rozemarijn en het basilicum.
- 2 Strooi het paneermeel en de bloem elk op een plat bord.
- 3 Bestrooi de koteletjes met peper en zout. Haal elke kotelet door de bloem en klop af. Haal dan door het losgeklopte ei. Druk de koteletjes tot slot stevig in het paneermeel.
- 4 Verhit de olie in een laag van ongeveer 1 cm in een pan en bak de koteletjes hierin bruin van buiten en rosé van binnen (ongeveer 1 tot 1,5 minuut aan elke kant). Serveer ze zo warm mogelijk, met een stukje citroen.



De wijnen (v.l.n.r.):

1. Scavia, Granito 2011, Casavecchia, Terre del Volturno, € 10,-, (zoekt importeur).
2. **(*)Salvatore Molettieri, Vigna Cinque Querce 2008, Taurasi, ± € 35,-, (zoekt importeur).
3. *(*) Cavalier Pepe, Opera Mia 2008, Taurasi, prijscategorie 4, *Vino e Olio*.
4. **Nanni Copè, Sabbie di Sopra il Bosco 2011, Terre del Volturno, € 31,-, *Eck en Maurick*.

* = het aantal proevers dat deze wijn bij het gerecht kiest.

Friszoete kalfslever

Kalfslever is het lekkerst als hij net niet gaar is. Deze is precies goed. De saus met PX, druiven en vijgen geeft een friszoete toevoeging die de lever goed kan gebruiken.

Er staan vier stevige wijnen klaar. De eerste is van het zelfs voor Manlio onbekende druivenras casavecchia. Gevonden naast een oud, vervallen huis, vandaar de naam. De aanzet is jong en fruitig. De wijn heeft een zoetje, maar ook iets vlezig en hartigs in de smaak. Bij de lever en de wat zoetige saus wordt hij erg droog en speelt het zuur – dat bij het voorproeven heel prettig was – te sterk op. De tweede wijn is een Aglianico uit Taurasi. Nog wat gesloten in de neus, in de smaak kruidig, met een zoetje, wat bitter en wat zuren; allemaal in een goede verhouding. Interessant glas, dat het bij de lever prima doet: hij haalt de smaak ervan mooi op, terwijl het bittertje in de wijn wegvalt. Voor Natascha en Gerard de beste keus, voor Manlio een gedeelde eerste plaats en voor Cor en Anda een tweede plaats. De volgende wijn is ook een Taurasi. Hij is uit hetzelfde jaar, maar heeft een andere stijl: meer en krachtiger fruit, wat aards en wat minder complex, stevig en sappig, met iets drogende tannine in de afdrank. Die tannine valt grotendeels weg in de combinatie met de kalfslever; de wijn wordt ook iets frisser. Hij krijgt een gedeelde eerste plaats bij Manlio en een tweede plek bij Simone. De laatste wijn is weer opvallend anders: een mix van ongeveer 80% pallerello nero, aangevuld met casavecchia en aglianico. Een heel kruidige, frisse neus. Verfijnd, met verfrissende zuren, zwart fruit en specerijen. Volgens Cor en Simone de beste keus: 'de enige wijn die de PX echt aankan' en 'de wijn heeft alles wat het gerecht ook heeft'. De wijn lijkt licht, maar heeft ruim voldoende body om met de lever en de zoetzure saus een goede combinatie te vormen. Van Anda en Gerard krijgt hij een tweede plaats. De twee kanjers Molettieri en Nanni Copè maken hun reputatie meer dan waar. De Opera Mia van Milena Pepe scoort met een goede prijs-kwaliteitverhouding.



HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

- 4 plakken kalfslever, à ± 100 g
- 1 eetl olijfolie
- 50 g boter
- 2 uien, in partjes
- 60 ml PX
- 60 ml rode wijn
- 60 ml runderbouillon
- 150 g witte druiven, gehalveerd
- 4 verse vijgen met schil, in vieren
- 2 eetl bloem
- 4 eetl peterselie, fijngesneden

- 1** Verhit de olijfolie en de helft van de boter in een pan en fruit hierin de parten ui op laag vuur, tot ze goudbruin zijn.
- 2** Voeg de sherry, rode wijn en runderbouillon toe en kook 10 minuten in.
- 3** Voeg dan de druiven en vijgen toe. Kook tot de saus stroperig begint te worden.
- 4** Bestrooi de plakken lever met peper en zout. Haal ze door de bloem en klop af.
- 5** Verhit de rest van de boter. Bak hierin de lever om en om bruin in enkele minuten. Kalfslever is het lekkerst als hij nog een tikje roze is in het midden.
- 6** Roer de peterselie door de saus. Verdeel de kalfslever en de saus over de borden. Lekker met bijvoorbeeld aardappelpuree.

Importeurs sturen wijnen in op basis van de recepten. Alle wijnen worden blind geproefd, zowel met als zonder gerecht, in Riedelglaswerk. Behalve Manlio Velli proefden mee Anda Schippers (Perswijn), Simone Breijnaerts (Women on Wine), Cor Balfort (WineStein), Natascha Marcus (Vinée Wijnimport) en Gerard Reijmer (Perswijn).

CAZEBONNE

WIJNREIS GEORGIË – CAZEBONNE & PERSWIJN

In oktober staat – speciaal voor Perswijnlezers - deze 5-daagse wijnreis op het programma.



Met bezoeken aan zowel authentieke als moderne wijnhuizen als Schuchmann, Telavi Wine Cellar, Kindzmarauli, ontdek je waar Georgische wijn voor staat en word je verrast door de kwaliteit.

Je kunt je individueel inschrijven en ter plaatse vorm je een groep.

Prijs voor deze 5-daagse wijnreis € 950,- op basis van een 2-persoonskamer (exclusief vlucht).

Meer informatie: www.cazebonne.nl/georgie
of mail of bel: martha@cazebonne.nl 072 – 511 61 11



het **WIJN**instituut

educatie | evenementen | marketing

Hoogtepunten voorjaarsagenda:

- Cursus Groene Wijn (Nieuw!)
- Wijnweekend 31 mei-1 juni, Brummen (Schrijf je in!)
- Masterworkshop Oost-Europese en Griekse wijnen (Start 17 maart!)

Bekijk de complete agenda nu online.



Het Wijninstituut, voor wijnliefhebbers en professionals.
www.wijninstituut.nl

De lente gaat los!



Perswijn Voorjaars proeverij

Op zondag 25 & maandag 26 mei 2014 gaat de lente weer los: dan vindt in Hotel Casa400 te Amsterdam de Perswijn Voorjaarsproeverij plaats. Het programma op zondag is gericht op de consument, en op maandag op de professional. Het accent van de proeverij ligt – afgezien van hier en daar een vooruitblik op de zomer – op het voorjaar, met op zondag onder andere de presentatie van de Perswijn Koopgids: Voorjaar & Zomer 2014.

Tijdens de Perswijn Voorjaarsproeverij presenteren de deelnemende wijnimporteurs wijnen die – de naam zegt het al – passen bij het voorjaar en de naderende zomer. In een aantal gevallen is de producent van de wijnen zelf aanwezig, zodat u direct met de wijnmaker in contact komt. Naast de grote, doorlopende proeverij is er op beide dagen een interessant programma van begeleide proeverijen en workshops. Op zondag is er bijvoorbeeld een wijnspijsworkshop van Jeroen Bronkhorst (de Wijnstudio) met winnende wijnen van het Perswijn Wijnconкурс, en een door Lars Daniëls MV begeleide proeverij met een serie sektwijnen, gebaseerd op zijn artikel in dit nummer van *Perswijn* (zie p. 46).

Voor de vakdag komt de Zuid-Afrikaanse wijnproducent Hamilton Russell een begeleide proeverij geven met tien verschillende jaargangen Pinot Noir en Elisabetta Geppetti van het Italiaanse wijnhuis Fattoria Le Pupille organiseert een verticale proeverij met tien jaargangen Saffredi. Het volledige programma is te vinden op www.perswijn.nl/voorjaar.



Perswijn Wijnconкурс

Dit jaar organiseert *Perswijn* voor het eerst het Perswijn Wijnconкурс: Voorjaar & Zomer. In deze competitie staan de wijnen centraal die volgens *Perswijn* passen bij het voorjaar en de zomer. De winnende wijnen en eervolle vermeldingen krijgen een uitgebreide vermelding, met proefnotities en verkooppunten, in de *Perswijn Koopgids 2014*, editie Voorjaar & Zomer 2014. Deze gids wordt gepresenteerd op zondag 25 mei. Op die dag maken we ook de winnende wijnen bekend en kunnen bezoekers ze uiteraard zelf proeven en beoordelen bij de finaletafels. Tot ziens op 25 en 26 mei!

Kijk voor meer informatie en aanvangstijden op
www.perswijn.nl/voorjaar.

Notities Pinot Noir Europa


Ooit werd gezegd dat het met pinot noir buiten de Bourgogne niets zou kunnen worden. En ziedaar, de opmars van pinot noir wereldwijd toont aan dat deze aanname achteraf niet klopte. Over de hele wereld hebben wijnmakers door schade en schande en met veel vloeken en zuchten geleerd hoe het moest. Dat was en is niet gemakkelijk. Pinot noir stelt hoge eisen aan terroir – zowel aan ondergrond als microklimaat – en aan het wijn maken. Maar de beloning is groot. Wereldwijd wordt er voor pinot-noirdruiven meer betaald, omdat de wijnen voor hogere prijzen kunnen worden verkocht. En, bovenal, Pinot Noir is heerlijk, en daarom ook zo populair. In de Europese wijngaarden komen we pinot in vele gedaanten en onder vele namen tegen. Duitsland gebruikt meestal späburgunder, naast gewoon pinot noir; frühburgunder is eigenlijk een mutatie die eerder rijp is. In Oostenrijk en Alto Adige zie je blauburgunder, met natuurlijk pinot nero als de Italiaanse variant. Met name de stormachtige opkomst van Duitsland is meer dan opmerkelijk. Het aantal wijnen uit dat land dat op de proeftafel stond, was groot en het niveau vaak zeer hoog. Daarmee vormt Duitsland, zeker in de huidige klimaatopwarming, een steeds aantrekkelijker alternatief voor Pinot Noir. Wijnen geproefd door het *Perswijn* panel uit Riedel-Sangiovese-glazen.

Frankrijk

Loire

Comte Lafond, Grande Cuvée 2008, Sancerre

gerijpt en intens, vanille en kersen, bramen, mooie zuren en bitters, vol, spannend

Intercaves/Vos & Partners, 9 

Paul Prieur et fils 2012, Sancerre

heel aangenaam fruit, kersen en verleiding, zacht en fris, mooi afgerond, heel lekker

Kwast, 7 

Yvon et Pascal Tabordet, Raymond 2011, Sancerre

krachtig en stevig, kersen en pruimen, bosbessen, vanille, afgerond, lekker pinot

Wijnimport Scheveningen, 7 

Claude Lafond,

Les Grandes Vignes 2011, Reully heerlijk fruit en sap, kersen en bessen, fijne zuren en frisheid, lekker, mooi pinot

André Kerstens, 6 

Ampelidae, P.N. 1328 2007, Val de Loire

pruimen en rozenbottel, kersen en vanille, rokerig, kruiden, zoetimpresie, gerijpt

Pallas Wines, 8 

Isabelle et Pierre Clément,

Tradition 2011, Ménetou-Salon rokerig en krachtig, gesloten, duidelijke zuren, kersen, bosbessen, stevige tannine

Les Généreux, € 15,35 

Philippe Raimbault, Les Godons 2010, Sancerre

strakke stijl pinot, kersen, zuren, beetje gerijpt, slank en stevig, wel goed pinot

Les Généreux, € 15,30 

Guy Allion, Les Parcs 2011, Touraine

tikje reductief, aardbei, kersen en bessen, frisheid, goede zuren, goede lengte

LFE, 4 

Ampelidae, Marigny-Neuf 2011, Val de Loire

heel reductief, kruiden, paprika, kersen, zuren en bitters, strak, kracht

Pallas Wines, 5 


Dom. de l'Aumonier, Louis 2011, Touraine

pinot fruit, snoepjes en rozenbottel, zuren en bitters, diep en krachtig

Vinites, 5 

Réthoré Davy, Le Chapitre 2012, Val de Loire

veel bitters, kruidigheid, frisheid, prima zuren, kracht, heel uitgesproken

Les Clos, 4 

Guy Saget 2011, Sancerre


erg licht van kleur, aardbei, rode kers, sap, prima zuren, gemakkelijk, slank

Sligro, 5 

Coteaux Champenois

Lelarge-Pugeot, Vrigny Rouge 2008

kersen en vanille, zacht en verleidelijk, fijne zuren en mooi fruit, balans, puur

Brouzje, € 36,25 

Georges Vesselle 2005, Bouzy Rouge Grand Cru

kruiden en stevigheid, kersen, elegant, rokerig, duidelijke zuren, smakelijk

André Kerstens, 9 

Alsace

Florian Beck-Hartweg, F 2011

gesloten, kersen, bramen, bosbessen, goede zuren en kracht, kruidig, stevige tannine

Wijnen uit de Elzas, € 15,50 


Léon Heitzmann, Anne-Marie 2009

houtgerijpte pinot, kersen, rokerig, fraaie zuren en frisheid, bittertje, subtiel, zacht

Pierre Ache, € 22,50 

Henri Schoenheitz, Saint-Grégoire 2011

mooi pinot, krachtig, fijn fruit, kersen en aardbeien, sappig en elegant, goede zuren

Wijnen uit de Elzas, € 15,- 


Muré, Signature 2011

rokerig, vrij krachtig, sappig, fijn pinot-fruit, kersen en aardbeien, zachte zuren

Wijn Verlinden, 6 

Dom. Pfister, Barriques 2009

verleidelijk, mooi hout, bramen, zwarte kersen, stevig, gul, rijkdom, mooie tannine

Jan van Breda, € 23,75 

Ehrhart 2011

een stijl met veel zoet fruit, kersen en bessen, confiture, rijp en gelikt, lekker

Gastrovino, € 9,95 

Dom. Fernand Engel 2011

kruiden en zoet fruit, rozenbottel, kersen en pruimen, zacht, aangename verleiding

Les Généreux, 5 

Dom. Eric Rominger 2011

kersen en aardbeien, lichtvoetig en sappig, fijne zuren en bitters, fruitig en fijn

Les Généreux, € 12,35 

Dom. Léon Heitzmann 2011

zoet fruit, kersen en bramen, aangenaam pinot, fijne zuren en bitters, lekker

Pierre-Ache, € 11,95 

Mitnacht Frères 2011

heerlijk zacht en rijp, frisse zuren, elegantie, aangenaam pinot noir, frisheid

Pieksman, € 14,40 


Dom. Pfister 2012

rode bessen, aardbei, goede zuren, frisheid, lengte, elegantie, levendig, zuiver

Jan van Breda, € 15,50 

Bestheim, Réserve 2011

zoet fruit, kersen, gelikt en zacht, fijne zuren en wat confiture, lekker, licht

Hanos 4 

Dopff au Moulin, Rouge des 2 Cerfs 2011

lichtvoetig en kruidig, zoet fruit, rozenbottel, elegant, goede zuren, slanke finale

Intercaves/Vos & Partners, 6 

Heim, Impérial 2011

kersen en aardbeien, pepertje, hint van zoet, gemakkelijk, soepel, bitters na

DGS Wijn, 4 

Hugel 2008

kersen en pruimen, zuren en stevigheid, rozenbottels, krentjes, aardig en open

Oud Reuchlin & Boelen, 6 


Lorentz 2009

kruiden en vanille, bitters, rozenbottel, aardig, lichtvoetig, zuren, zachte finale

Kwast, 7 

Woelfelin 2011

licht en soepel, kersen en aardbeien, zacht en gemakkelijk, duidelijk zuurtje

De Monnik, 4 

Verder geproefd

Jean-Paul & Denis Specht, Charles Amélie 2009

Wijnvrienden Import, € 13,95

Zuidoost-Frankrijk


Gérard Bertrand, Aigle Royal 2011, Haute Vallée de l'Aude

kersen, bramen, veel hout, donker en rijp, stevig, tannine, hout mag wat minder

Intercaves/Vos & Partners, 9 

Badet Clément & Cie, Révélation 2011, Pays d'Oc


lekker stoer en stevig, bramen, bosvruchten, donker en rijp, krachtig, verleidelijk

Les Généreux, € 9,35 

Prieuré Sainte Croix,


Haute Vallée 2012, Pays d'Oc

rode kersen, aardbei, sappig, frisheid, goede zuren, levendig, krachtig, smakelijk

Les Généreux, € 9,- 


Dom. de l'Aigle (Gerard Bertrand) 2011, Pays d'Oc

fijn gerijpt, vleugje rozenbottel, kruiden en laurier, aangenaam, beetje rustiek

Intercaves/Vos & Partners, 7 


Yves Duport, Tradition 2011, Bugey

aangenaam fruit en sap, kersen en vanille, heerlijk elegant, mooi pinot, zuren, lekker

Pierre Ache, € 12,50 


Dom. Martinolles 2012, Pays d'Oc

zwarte kersen, bramen, room, structuur, breed en donker, krachtig, stoer, tikje boers

Gastrovino, € 8,95 

Amuse 2010, Vin de France


smakelijk, bosfruit, aardbei, bosbes, zwoel, licht aan het rijpen, stoer, kruidig

Wijn Verlinden, 4 

Badet Clément & Cie,

La Tour des Dames 2012, Vin de France


zwarte kers, bramen, zoethout, vanille, lekker stevig, warm en donker

Les Généreux, € 7,95 

Gérard Bertrand,

Réserve Spéciale 2012, Pays d'Oc

beetje zoet fruit, rode kers, sappig, makkelijk, frisheid, zacht, tikje zwoel

Sligro, 3 

Bouchard Aîné & Fils, Héritage du Conseiller 2012, Vin de France
rode kers, aardbei, sap, frisheid, makkelijk, rond en verleidelijk, zacht
Sligro, 3 ○○○○(○) ↓

Louis Changarnier 2011, Vin de France
rond en zacht, zwarte kers, bramen, verleidelijk, aardbei, makkelijk, smakelijk
Compagnie des vins d'Autrefois, ○○○○(○) ↓

Dom. de la Colombe, Demi-muid 2011, Coteaux du Libron
confiture, zoete kersen, vrij zoete smaak, kruidig, vrij veel bitter en tannine
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 8,95, Vojacek, € 8,55 ○○○○(○) ↓

Jaffelin 2011, Vin de France
licht van kleur, aardbei, framboos, een zoetje, makkelijk, aangename zuren
Hanos, 3 ○○○○(○) ↓

Paul Mas Estate, Gardemiel Vineyard 2011, Pays d'Oc
kersen, rijp rood fruit, sappig en levendig, verleidelijk, zacht, aangename zuren
Cave de Wittenberg, € 7,95 ○○○○(○) ↓

Ropiteau, Les Plants Nobles 2011, Vin de France
smakelijk en sappig, frisheid, aardbei, rode kers, rode bes, balans, puur en open
Boomsma, 3 ○○○○(○) ↓

Val de Salis 2012, Pays d'Oc
pruimen, zwoel, bosvruchten, zwarte bes, bramen, koffie, lekker gul, stevig
Arisz et Al., 3 ○○○○(○) ↓

Dom. Cibadiès 2012, VdP d'Oc
kruiden en zwoelheid, krentjes en kersen, lichte stevigheid, aangenaam
Uw Topslijter, € 7,99 ○○○○(○) ↓

Kiwi Cuvée, Bin 518 2012, Vin de France
rijkdom, wat zoet, bosbes, kers, aardbei, makkelijk, rond en zacht
DGS Wijn, 3 ○○○○(○) ↓

Laroche, De la Chevalière 2012, Pays d'Oc
open en fruitig, in de smaak warm en iets droog, vrij veel bitters, kruidig
Oud Reuchlin & Boelen, 7 ○○○○(○) ↓

Champteloup, Sélection 2012, Vin de France
licht, slank, aardbei, rode kers, framboos, eenvoudig, een zoetje
HEMA, € 5,50 ○○○○ ↓

Italië

Tramin, Alto Adige, Maglen 2010
fijn glas, aangenaam fruit, kersen en aardbeien, elegant, mooie zuren, verleiding
Walinga, 8 ○○○○(○) ↓

Weingut Gottardi, Blauburgunder Mazzon 2010, Alto Adige
zwarte kers, zoethout, zwoel, drop, stevigheid, lengte, goed gemaakt, mooie bitters
Verkerk, € 24,25 ○○○○(○) ↓

Stroblhof, Riserva, Blauburgunder 2007, Alto Adige
heerlijk glas, vanille en kersen, zacht en verleidelijk, goede tannine, mooie zuren
Vino & Vetro, € 39,50 ○○○○(○) ↓

Tramin, Blauburgunder 2012, Alto Adige
aantrekkelijk, sap, goede zuren, rijp rood fruit, lengte, zacht en rond, verleidelijk, frisheid
Walinga, € 14,80 ○○○○(○) ↓

Cuna 2009, Toscana
zwarte kersen, zoethout, laurier, warm, kruidigheid, goede zuren, fraai hout, mooi
Wine Warehousing, € 42,95 ○○○○(○) ↓

Girilan, Patricia 2011, Alto Adige
kersen en zoet fruit, mooi gerijpt, vanille, verleidelijk, heerlijk pinot, puur en sappig
Sauter, € 16,50 ○○○○(○) ↓

H. Lun, Sandbichler Riserva 2010, Alto Adige
kersen en aardbeien, ruim betimmerd met hout, rokerig, zwoel, verleiding, fijn zuurtje
Les Généreux, € 15,65 ○○○○(○) ↓

Maso Cantanghel, Forte di Mezzo, Pinot nero 2008, Trentino
iets gerijpt, tabak, leer, laurier, drop, kruidigheid, donker en stevig, tikje boers
Silletti, 9 ○○○○ ↓

Il Falchetto, Pinot nero 2010, Monferrato
stevig en warm, zwoel, rijp bosfruit, bramen, zoethout, rond en zacht, verleidelijk
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 13,50 ○○○○ ↓

Borgo Magredo, Pinot nero 2011, Friuli
aardbei, framboos, fris en levendig, sap, mooi licht van kleur, elegant, zuiver, aantrekkelijk
Les Clos, 4 ○○○○ ↓

Pfannenstiel Hof, Blauburgunder 2011, Alto Adige
kersen en vanille, heerlijk fruit, confiture, mooi zacht en fris, elegant, heel lekker
Verkerk, € 18,95 ○○○○ ↓

La Tunella, Pinot nero 2011, Friuli Colli Orientali
warm en stevig, rond en zacht, laurier, drop, zwarte kers, braam, mooie spanning
Silletti, 5 ○○○○ ↓

Erste+Neue, Mezzan, Blauburgunder 2010, Alto Adige
aardbei, kersen, aantrekkelijk, sap en frisheid, levendig, goede zuren, smakelijk
Verkerk, € 14,95 ○○○○ ↓

Coste Mancini 2011, Terre di Chieti
rode bessen, frisheid, room, goede zuren en sap, stevigheid, kruiden, laurier, bramen
Silletti, 4 ○○○○ ↓

K. Martini & Sohn, Blauburgunder Gurnzan 2011, Alto Adige
bramen, zoethout, krachtig, rijkdom, gul en warm, mooie lengte, donker en stevig
Vino & Vetro, € 12,- ○○○○ ↓

Tolloy, Pinot nero 2011, Alto Adige
mooi pinot, confiture en kersen, pruimen, rijp en intens, machtig, fraai, lengte
DGS Wijn, 4 ○○○○ ↓

Wilhelm Walch, Prendo, Pinot nero 2010, Vigneti delle Dolomiti
kersen, pruimen, bramen, drop, stoer en stevig, krachtig, prima zuren, tikje boers
Kwast, 6 ○○○○ ↓

Borgo Molino 2012, Pinot nero delle Venezie
kruidigheid, zwarte kersen, bramen, zoethout, lekker donker en stevig, rijk
Silletti, 3 ○○○○(○) ↓

La Tunella, Pinot nero 2010, Colli Orientali Friuli
kruidigheid, laurier, braam, bosbes, lengte en kracht, stevig, donker en warm
Silletti, 5 ○○○○(○) ↓

Kris 2011, Provincia di Pavia
kruidig en peperig, zwoel, klein bittertje, smaakvol, minder pinot-getypeerd
Cave de Wittenberg, € 7,95 ○○○○(○) ↓

Peter Zemmer, Rollhütt 2011, Alto Adige
bosbessen, room, prima zuren, levendig, mooie frisheid, zacht en vriendelijk
Hanos, 5 ○○○○(○) ↓

Conte d'Attimis-Maniago, Pinot nero 2012, Friuli Colli Orientali
aparte wijn, rode kers, aardbei, a typisch, wat koolzuur, strenge finale
Mediterra, 5 ○○○○(○) ↓

Kaltern, Blauburgunder 2012, Alto Adige
krentjes, wat kersen, stevig, duidelijke zuren, snoepjes, rijk, warm en stevig
Sligro, 4 ○○○○(○) ↓

Duitsland

Spätburgunder tenzij anders vermeld

Fürst, Pinot noir, Centgrafenberg GG 2009, Baden
intensiteit en kracht, verfijnd en breed, bourgondisch, prachtig hout, mooie zuren
Imperial, 9 ○○○○(○) ↘

Georg Breuer, Pinot noir 2009, Rheingau
diep en krachtig, breed en intens, stevig, kersen en krentjes, spanning, lengte, fraai
Wijn Verlinden, 8 ○○○○(○) ↓

Karl H. Johner 2009, Baden
prachtig hout en fruit, vanille, koffie en kersen, machtig, mooie zuren en tannine
Tire Bouchon, € 27,50 ○○○○(○) ↘

Hans Lang, Johann Maximilian R 2007, Rheingau
krachtig, intens en rijp, mooi dik en zacht, vanille en toast, lengte, fijne zuren, smaakvol
De Wijnkamer, € 29,85 ○○○○(○) ↓

Shelter Winery (Espe & Wolf), Pinot noir 2011, Baden
intens en krachtig, romig, vanille, fruit en sap, zwoel en breed, fijne zuren en tannine
Résidence, 8 ○○○○(○) ↘

Weingut Michel, Achkarrer Trocken 2011, Baden
krachtig en rokerig, kruiden en vanille, kersen, zacht en subtiel, een bitter, verleiding
De Lange, € 17,25 ○○○○(○) ↓

Weingut Michel, Alte Reben 2011, Baden
kersen en bramen, mooi fruit en hout, bourgondische allure, smaakvol, goede tannine
De Lange, € 20,50 ○○○○(○) ↘

Adams Wein, Kaliber 12 2011, Rheinhessen
breed en krachtig, warm, confiture, zoete kersen en bramen, dik en intens, smaakvol
De Wijntherapeut, € 13,95 ○○○○(○) ↓

Bernhart, Finstergae 2011, Schweigen Rechtenbach, Pfalz**
kersen en aardbeien, fruit en sap, elegantie en finesse, krachtig, rijp, mooie zuren
Marcel Arentz, € 25,50 ○○○○(○) ↘

Horst & Petra Konstanzer, Spätlese Trocken 2010, Ihringer Winklerberg, Baden
licht gerijpt, vanille, koffie en kruiden, getypeerd, kracht, fijne zuren en tannine
Joop van der Goot, € 20,15 ○○○○(○) ↓

Schlossgut Ebringen 2010, Baden
kersen en frambozen, intens, kruiden en stevigheid, zwoel en peperig, heerlijk glas
Wijnkristal, € 16,50 ○○○○(○) ↓

Weingut Carl Ehrhard, Trocken 2011, Rüdeseheimer Kirchenpfad, Rheingau
fijn pinot, kersen en aardbeien, bosbessen, zacht /, fijne zuren, elegant, lekker
DGS Wijn, 8 ○○○○(○) ↓

Fürst, Bürgstadter 2011, Baden
puur, mooi fruit, kersen en bramen, rokerig en smakelijk, fijn en sappig, fijn hout
Imperial, 7 ○○○○(○) ↓

Konstanzer, Pinot noir Trocken 2009, Baden
heerlijk zacht en rijp, subtiel fruit, aardbeien en kersen, zachte tannine, fijne zuren
Joop van der Goot, € 12,45 ○○○○(○) ↓
(geselecteerd)

Markus Molitor, Pinot noir * 2006, Brauneberger Mandelgraben, Mosel
kersen en kruiden, vanille, elegantie, wel fraai, zacht, fijne zuren en goed fruit, mooi
De Wijnkring/Verbunt, 9 ○○○○(○) ↓

Schloss Proschwitz 2009, Sachsen
rokerig en krachtig, kersen en pruimen, zoetimpresie, vol, mooie zuren en bitters
○○○○(○) ↓

Schnaitmann, Junge Reben 2010, Würtemberg, Baden
krachtig, bourgondisch, vanille, kruiden en pruimen, kersen en tabak, lengte, tannine
Mann Fine Wines, € 21,50 ○○○○(○) ↓

Schäffer & Zeter, Reserve 7 barriques, Pinot noir 2009, Pfalz
krachtig en intens, peperig en stevig, zoete kersen en bessen, rijp en verleidelijk
Ad Bibendum, 8 ○○○○(○) ↓

Shelter Winery (Espe & Wolf) 2011, Baden
krachtig en rijp, dik en machtig, rijp en intens, kersen en aardbeien, energiek, tannine
Résidence, 7 ○○○○(○) ↓

Bernhart, S 2011, Pfalz
intens, mooi zwoel en sappig, breed, rijk, fijne zuren, smaakvol, afgerond, verleiding
De Geluksdruf, € 23,50 ○○○○(○) ↓

Markgraf von Baden, Schloss Staufenberg, Carl Friedrich 2011, Baden
rijp, vanille en karamel, confiture, kersen en pruimen, aardbeien, elegantie, rokerig
Imperial, 7 ○○○○(○) ↓

Sven Klundt, Obsession 2011, Pfalz
zacht en kruidig, zoet fruit, pruimen,
elegant en lichtvochtig, bitters, finesse,
lekker
Pangkarra, € 11,95 ○○○○(○) ↓
(geselecteerd)

**Meyer-Näkel & Klumpp,
Hand in Hand 2011, Ahr**
zoete kersen, rijp en krachtig, confiture,
breed en afgerond, rijp en rijk, fijne zuren
en bitters
Heisterkamp, € 20,55 ○○○○(○) ↓



**Markgraf von Baden,
Schloss Staufenberg 2011,
Baden Ortenau**
dik fruit, vol en zwoel, zoet, confiture, zoete
kersen, verleiding, dik en machtig, goed
glas
Imperial, 6 ○○○○(○) ↓

Adeneuer, Ahrweiler 2011, Ahr
heel zoet zacht fruit, rokerig en open, confi-
ture, heerlijk zacht en verleidelijk
Thiessen, € 14,50 ○○○○(○) ↓

**Chat Sauvage, Bereich Johannisberg,
Pinot noir 2011, Rheingau**
mooi krachtig, heerlijk fruit, aardbeien en
kersen, fijn fruit, goede zuren en sap
Pangkarra, € 17,95 ○○○○(○) ↓

Karl H. Johner 2010, Kaiserstuhl, Baden
krachtig, fruit en sap, kersen en pruimen,
warm, fijne zuren en bitters
Tire Bouchon, € 15,95 ○○○○(○) ↓

Deutzerhof, Pinot One 2011, Ahr
rijp en intens, zwoel, confiture zoete
kersen, pruimen, licht overrijp, tabak, glad
Tire Bouchon, € 26,50 ○○○○(○) ↓

**Hans Lang, Johann Maximilian 2008,
Rheingau**
rijp, kersen en pruimen, zuren en sap,
verleiding, fijne tannine, mooi op dronk
De Wijnkamer, € 15,90 ○○○○(○) ↓

Michel, Achkarrer 2011, Baden
krachtig, pruimen en kersen, mooi rokerig
en breed, subtiel, frisheid, zacht, lekker
De Lange, € 18,30 ○○○○(○) ↓

**Weingut Düringer 2011,
Ihringer Winklerberg, Baden**
kersen en bramen, aardbei, zoet fruit, ruim
hout, toast, rond, fijn, verleiding, zachte zuren
Weinland.nl, € 12,95 ○○○○(○) ↓

**Probst, Kabinett Trocken 2009,
Achkarrer Schlossberg, Baden**
elegante stijl, kersen en vanille, gekonfijt,
smaakvol, fijne zuren, getypeerd, zacht
Wijnkristal, € 12,50 ○○○○(○) ↓
(geselecteerd)

Altenkirch, Trocken 2011, Rheingau
aangenaam zoet fruit, kersen en bramen,
verleiding, elegantie, lekker lichtvochtig
Okhuysen, € 12,50 ○○○○ ↓

**Spindler Lindenhof,
Spätlese Trocken 2009,
Deidesheimer Herrgottsacker, Pfalz**
zoet fruit, confiture, ruim hout, heel zwoel
en intens, tikje heftig en warm, machtig
Arisz et all., 5 ○○○○ ↓

**Weingut Michel 2011,
Munzinger Kapellenberg, Baden**
fruit en sap, kersen en pruimen, krachtig,
breed en afgerond, rijp en rijk, fijne zuren
De Lange, € 13,95 ○○○○ ↓

**Aloisiushof,
Vom Kalkstein Trocken 2011, Pfalz**
kruiden en een lichte stevigheid, krentjes,
warm, leer, tabak, sappig, toast, tannine
Miranda Beems, 7 ○○○○ ↓

**Schenk-Siebert,
Sausenheimer Honigsacker 2009, Pfalz**
intens en krachtig, rijp en intens, donker en
breed, overweldigend, tikje heftig
Wijnvrienden Import, € 19,95 ○○○○ ↓

Altenkirch 2012, Rheingau
kersen en pruimen, krachtig, gesloten, fijn,
zwoel en intens, smaakvol, goede zuren
Okhuysen, € 12,50 ○○○○ ↓

Becker-Steinhauer 2010, Mosel
kersen en pruimen, flink hout, licht gerijpt,
stevig, krentjes, mooie zuren, breed
Plezier in Wijn, € 14,50 ○○○○ ↓

Bruder Dr. Becker 2011, Rheinhessen
elegantie, kersen en bramen, zacht en
open, fijne zuren, aangenaam
Pieksman, € 11,55 ○○○○ ↓

Ellermann-Spiegel 2012, Pfalz
kersen en bloemen, zacht en sappig,
verleiding, fijne zuren, romig, heerlijk zacht
Wijn Verlinden, 5 ○○○○ ↓

Holger Koch, Pinot noir* 2010, Baden**
warm en kruidig, stevig en sappig, kersen
en krentjes, krachtig, tinteling, iets ruw
AWWijn, € 28,95 ○○○○ ↓

**Kriechel, Trocken,
Frühburgunder 2011, Ahr**
rokerig, kersen, aardbeien, elegant,
verleiding, zacht en aangenaam, goed pinot
Plezier in Wijn, € 12,- ○○○○ ↓

Abril, Edition Johannes 2011, Baden
heerlijk zoet fruit, kersen en pruimen, fijne
zuren en bitters, gemakkelijk, lekker, fijn
onzewijnsbiologisch.nl, 5 ○○○○ ↓

**Adeneuer 2010,
Walporzheimer Gärkammer, Ahr**
getypeerd, kersen en bessen, bramen,
toasting, duidelijke zuren, opwekkend,
lekker
Plezier in Wijn, € 14,50 ○○○○ ↓

Adeneuer, Ahrweiler 2012, Ahr
heel getypeerd, zeer licht van kleur, toch
krachtig, confiture, kersen, rokerig, bitters
Plezier in Wijn, € 14,50 ○○○○ ↓

**Apel, Trocken,
Blauer Spätburgunder 2010, Mosel**
elegant, aangename kruidigheid, pruimen
en kersen, hint van zoet, verleidelijk
Wijnkristal, € 12,50 ○○○○ ↓

Becker 2011, Rheinhessen
elegante stijl met veel fruit, kersen en
bloemen, zacht en verleidelijk, fijne zuren
Wine4all.nl, 4 ○○○○ ↓

Bernhart 2011, Pfalz
aangenaam fruit en sap, kersen en
bloemen, frisheid, goede zuren, fijn fruit,
spanning
Marcel Arentz, € 11,95 ○○○○ ↓

**Bernhart, R 2011,
Schweigen Rechtenbach, Pfalz**
kersen en bessen, aardbeien, zacht, duitse
stijl door wat bitters, een beetje rustiek
Marcel Arentz, € 35,75 ○○○○ ↓

Reichsrat von Bühl, Trocken 2011, Pfalz
lichte kleur, lichtvochtig, rokerig, kersen en
kruiden, confiture, fijne zuren, elegant
Les Généreux, € 14,50 ○○○○ ↓

**Dautermann, Ingelheimer 2012,
Rheinhessen**
krachtige geur, vleugje peperigheid, kersen
en aardbeien, vol, houttoon, stevig
Weinland.nl, € 12,95 ○○○○ ↓

**Winzerverein Deidesheim 2011,
Deidesheimer Hofstück, Pfalz**
aangenaam fruit, kersen en aardbeien,
zacht en verleidelijk, aangename zuren
Joie de Vivre, De Moor, 5 ○○○○ ↓

Deutzerhof, Balthasar C. 2010, Ahr
licht gerijpt, kruiden en toast, pruimen en
vanille, stevig, smaakvol, warm
Heisterkamp, € 22,45 ○○○○ ↓

Holger Koch 2012, Kaiserstuhl, Baden
kersen en aardbeien, frambozen,
lichtvochtig, lekker pinot, zuren, fris,
levendig
AWWijn, € 15,95 ○○○○ ↓

**Horst & Petra Konstanzer, Trocken 2010,
Pfalz**
elegantie, ook een zoetje, maar wel in
balans, kersen en bramen, mokka en leer
Wine4all.nl, 5 ○○○○ ↓

Weingut Kruft-Willems 2011, Mosel
kersen en aardbeien, aangename
verleiding, elegant, lichtvochtig, lekker pinot
Plezier in Wijn, € 8,95 ○○○○ ↓

**Weingut Carl Erhard,
Pinot noir Trocken 2011,
Rüdesheimer Kirchenpfad, Rheingau**
zacht en fruitig, volle smaak, fijne bitters,
beetje rustiek, kruidigheid, zachte finale
DGS Wijn, 6 ○○○○ ↓

**Martin & Georg Füsser,
No. 1 Mäusöhle 2011, Deidesheim,
Pfalz**
dik en jammig, kersen en confiture, gelikt,
klein pepertje, smaakvol, tikje zoet
Nederwijnen, 8 ○○○○ ↓

**Hex vom Dasenstein, Alte Reben 2012,
Baden**
lichtere stijl, kersen en aardbeien, vanille,
aangenaam, iets aan de zoete kant
Wijnkristal, € 14,95 ○○○○ ↓

**Weingut Knab, Trocken 2011,
Endinger Engelsberg, Baden**
kruiden en kersen, licht rustiek, zwoel en
stevig, krentjes en kruiden, mooie smaak
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 10,50 ○○○○ ↓

**Weingut Michel 2010,
Munzinger Kapellenberg, Baden**
bloemen en rozenbottel, kersen en
kruiden, zoet fruit, verleidelijk, fijne zuren,
lekker
De Lange, € 14,25 ○○○○ ↓

Karl Pfaffmann, Trocken 2011, Pfalz
vleugje plantaardig, lekker kersenfruit,
peper, zachte smaak, krachtig, goede zuren
Joop van der Goot, € 7,05 ○○○○ ↓

Bernhart, Rotwein 2010, Pfalz
fijn en elegant, kersen en aardbeien, romig,
elegant, goede zuren, mooie finesse
De Geluksdruf, € 11,50 ○○○○ ↓

August Ziegler 2011, Pfalz
lekker pinot fruit, kersen en besjes, zacht
en open, fijne zuren, duidelijk bittertje
Tire Bouchon, € 12,25 ○○○○ ↓

**Braunewell, Kalkmergel 2011,
Essenheimer, Rheinhessen**
fruitig, kersen en aardbeien, confiture,
zwoel en zoet, echt pinot, lichtvochtig,
lekker
Mark van de Wijn, € 13,50 ○○○○ ↓

Pflüger, Dürkheimer 2011, Rheinhessen
wat extractie, confiture en zoet fruit,
pruimen, rijp en zwoel, duidelijk bitters
Mark van Duijn, € 14,- ○○○○ ↓

Porzelt, Klingenstein 2011, Pfalz
duitse stijl, beetje rustiek, rozenbottel, licht
gerijpt, fijne zuren en bitters, zacht
Wijnimport Scheveningen, 5 ○○○○ ↓

**Weingut Regnery, im Barrique gereift,
trocken 2011, Klüsserather Bruderschaft,
Mosel**
bloemig, mooi fruit, kersen en aardbeien,
verteerbaar, aangenaam
Weinland.nl, € 14,95 ○○○○ ↓

**Karl Pfaffmann, Trocken 2010,
Walsheimer Silberberg, Pfalz**
zoet fruit, kersen, warm, smakelijk en zacht,
tikje aan de zoete kant, plezierig
Joop van der Goot, € 9,15 ○○○○(○) ↓

**Dom. Henri Ruppert, Les Terrasses 2012,
Coteaux de Schengen**
elegant, lichte kruidigheid, vrij strak en
stevig, met duidelijke zuren, vrij streng
Wine4all.nl, 9 ○○○○(○) ↓

J.J. Adeneuer, no. 1 2011, Ahr
confiture en kersen, pruimen, warm en rijp,
fijne zuren, smaakvol, speculaas, dik
Plezier in Wijn, € 14,50 ○○○○(○) ↓

**Gustavshof, Jomax trocken 2009,
Rheinhessen**
vol en krachtig, aardbeien, confiture, vrij
veel bitters en wat droogte, toch goed
**Wine Warehousing, € 11,95,
La Branche, € 8,80** ○○○○(○) ↓

Holger Koch, Pinot noir* 2010, Baden
kersen en stevigheid, zuren en fruit,
aardige geur, de smaak is lastig, tinteling,
zuren
AWWijn, € 19,95 ○○○○(○) ↓

Hans Lang 2010, Rheingau
elegant en kruidig, tikje minder fruit,
krentjes en pruimen, warm, ietsje limo
De Wijnkamer, € 9,70 ○○○○(○) ↓

Lergemüller, Pinot noir 2011, Pfalz
kersen en bramen, zacht, finesse, fijn fruit,
sappig, zuren en zuurtjes, tikje weeig
Sligro, 4 ○○○○(○) ↓

**Amlinger & Sohn, Rosenberg,
Feinherb 2011, Mosel**
aardbeien en kersen, zoet fruit, duidelijk
zoetje, daardoor een tikje snoepig
De Halve Maan, € 10,95 ○○○○(○) ↓

Becker-Steinhauer 2012, Mosel
kersen en aardbeien, gemakkelijke en fruitige stijl, ongecompliceerd, ruim zoet
Plezier in Wijn, € 9,- ⓄⓄⓄⓄⓄ

Georg Breuer, Rouge 2011, Rheingau
duitse stijl, boers en kruidig, zuren en bitters, slank met duidelijke zuren
Wijn Verlinden, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Dautermann, Ingelheimer Frühburgunder 2011, Rheinhessen
kersen en krentjes, rokerig, tabak, kruiden, wat stug, groene aroma's, stevigheid
Weinland.nl, 14,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Winzerverein Deidesheim, Trocken 2013, Pfalz
gemakkelijk, kersen en aardbeien, frambozen, zacht, ietsje zoet, ongecompliceerd
Joie de Vivre, De Moor, 4 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Martin & Georg Füsser, Deidesheimer 2011, Pfalz
fruitig en lichtvoetig, klein beetje zoet en limo, kersen en een bittertje, aardig
Nederwijnen, 5 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Louis Guntrum, Trocken, Pinot noir 2012, Rheinhessen
lichtvoetig, bijna rosé, kersen en bramen, aardbeien, zacht, aangename zuren
Poot, 6 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Peter & Peter, Pinot noir 2011, Pfalz
sap, fijn fruit, kersen en bramen, zacht en open, lichtvoetig, goede zuren
Intercaves/Vos & Partners, 3 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Holger Koch, Herrenstück 2012, Baden
zacht en kruidig, kersen en pruimen, hout, beetje rustiek, iets stevige tannine
AWWijn, € 13,50 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Markus Molitor, Haus Klosterberg, Pinot noir 2008, Mosel
kersen en kruiden, belegen, stevig zuur, bitters, niet groots, boenwas
De Wijnkring/Verbunt, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Deidesheimer Winzerverein, Rebenvogel 2012, Pfalz
snoepjes, pruimen, banaan, kersen, confiture, opvallend zoetje, dik en rond
Joie de Vivre, De Moor, 6 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Weingut Regnery, Klüsserather Bruderschaft, Trocken 2012, Mosel
duitse type, zoet en licht rustiek, aardig fruit, kersen en pruimen, gemakkelijk, zacht
Weinland.nl, € 8,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Steinhaus, Trocken 2012, Rheinhessen
confiture, gemakkelijk en zacht, fruitig en ongecompliceerd, snoepjes, iets zoet
DGS Wijn, 3 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Oostenrijk

Gut Oberstockstal, Blauer Burgunder 2007, Wagram
pinot-fruit, vol en romig, geparfumeerd, zuren en finesse, krachtig en smaakvol
Wine Warehousing, € 23,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Juris, Selection, Pinot noir 2010, Burgenland
krachtig en stevig, kersen en pruimen, heftig, goed pinot, warm, smaakvol
Les Généreux, € 15,70 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Pöckl 2009, Burgenland
mooi fruit, kersen en pruimen, breed en intens, mooie zuren en bitters, lekker
Imperial, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Markowitsch, Pinot noir 2011, Carnuntum
kersenfruit, aardbeien, romig en sappig, soepel en krachtig, fijne zuren, weinig tannine
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 12,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Johanneshof, Pinot noir 2010, Thermenregion
krachtig, aangenaam zoet fruit, kersen en aardbeien, warm, zuidelijk, frisheid, lekker
Imperial, 5 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Stift Goettweig, Götweiger Berg, Pinot noir 2011, Niederösterreich
lekker fruit en sap, goede spanning, prettige afdronk, fijne zuren, aangenaam glas
Wijn Verlinden, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Höpl, Pinot noir 2011, Burgenland
lekker fruit, rijp pinot, vol en intens, breed, mooi krachtig, bittertje, kruiden, stevig
Sligro, 4 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Kloster Am Spitz, Pinot noir 2011, Burgenland
krachtig, vlierbessen en kruidigheid, kersen en bessen, sappig, iets minder rijp
Lekker Sapje, € 10,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Centraal Europa

Marjan Simčič, Pinot noir 2010, Goriška Brda (Slovenië)
krachtig en rijk, toast en kersen, aardbeien, goed pinot, smaakvol, hint van kruidigheid
Vintič, € 28,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

St. Andrea, Csakergyszóval, Pinot noir 2011, Eger (Hongarije)
heerlijk sap en fruit, kersen en vanille, mooie toasting, breed en krachtig, smaakvol
Miranda Beems, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Enjingi, Barrique, Pinot Crni 2008, Kutjevo (Kroatië)
krachtig en zwoel, confiture, krentjes en stevigheid, kruiden, tikje heftig voor pinot
Vintič, € 18,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Calusari, Pinot noir 2013, Rumania
aardig pinot, kersen en aardbeien, zacht, een bittertje, smaakvol, aardige zuren
Coenecoop, 2 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Stobi, Pinot noir 2009, Tikveš (Macedonië)
heel gerijpt en kruidig, drop en laurier, warm en stevig, krentjes
Schermer, 4 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Spanje

Can Bonastre, Noir, Pinot noir 2009, Catalunya
toast en kruiden, kersen en pruimen, iets scherp, balsamico, kaneel, mooi gerijpt
Hanos, 6 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Notities Pinot Noir Nieuwe Wereld

Ook in de 'nieuwe' wijnlanden is de pinot noir aan een sterke opmars bezig. Dat heeft te maken met de inzichten die verworven zijn over de juiste plaats van aanplant. Pinot noir heeft niet alleen koel weer nodig, maar gedijt het best bij uitgesproken temperatuurverschillen. In de wijngaarden aan de Stille Oceaan betekent dat een aanplant dicht bij het water. Dat geldt voor Chili, Californië en in iets mindere mate voor Oregon – daar is het altijd wel koel genoeg. Ook in Zuid-Afrika zijn de wijngaarden met pinot noir steeds meer richting zuidkust gekropen, met goede omstandigheden in streken als Hemel en Aarde en Elim. Nieuw-Zeeland heeft op het Zuidereiland zo'n beetje het koelste klimaat van allemaal. Het maakt dan ook steeds betere Pinot Noirs in Marlborough, maar de beste komen uit Central Otago, het zuidelijkste wijngebied ter wereld. Australië heeft het lastig om hierin mee te komen, net als Argentinië. Beide landen hebben eigenlijk geen écht koele plekken. Maar in het algemeen is de kwaliteit van Pinot Noir uit de nieuwe wijnlanden van een uitstekend niveau. Wijnen geproefd door het *Perswijn* panel met Riedel-Sangiovese-glazen.

Zuid-Afrika

Newton Johnson, Windandsea 2012, Upper Hemel-en-Aarde Valley
fijn fruit, kersen en bessen, rokerig en verleidelijk, rijp en sappig, fijne zuren
WineMatters, € 21,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ
(geselecteerd)

Newton Johnson, Family Vineyards 2012, Upper Hemel-en-Aarde Valley
kersen en pruimen, verleidelijk en sappig, krachtig, fijn en fris, elegantie is troef
WineMatters, € 21,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Newton Johnson, Mrs. M. 2012, Upper Hemel-en-Aarde Valley
kersen en pruimen, rond, goede zuren en bitters, stevigheid, fijn en verleidelijk
WineMatters, € 21,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Paul Cluver, Elgin 2009
fijn fruit, kersen, rokerig en krachtig, smaakvol, zuren, zacht en uitgebalanceerd
Pallas Wines, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Newton Johnson, Block 6 2012, Upper Hemel-en-Aarde Valley
rokerig, breed, kersen en vanille, puur pinot, fijne zuren, elegant en complex, finesse
WineMatters, € 21,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

First Sighting 2010, Elim
kruiden en stevigheid, goed fruit, kersen en bramen, tannine en zuren in de finale
Kwast, 6 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Glen Carlou 2011, Paarl
gerijpt, rozenbottel, warm, confiture en aardbeien, vanille, vol, krachtig, rijp
l'Exception Lenselink, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Hamilton Russell 2012, Hemel-en-Aarde Valley
krachtig en stevig, veel confiture, kersen en krentjes, vol en een tikje machtig
Oud Reuchlin & Boelen, 9 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Felicité 2012, Western Cape
lichtvoetig, kersen en pruimen, zacht en verleidelijk, licht gerijpt, goede zuren
WineMatters, € 8,45 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Chili

Viña Casablanca, Nimbus Single Vineyard 2009, Casablanca Valley
kersen en pruimen, licht gerijpt, dik en smaakvol, mooie zuren en tannine
Wijn Verlinden, 6 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Cono Sur, 21 Single Vineyard Viento Mar 2011, San Antonio
krachtige stijl, intens, veel fruit, confiture, veel zoet, rijp, breed en machtig
Mitra, € 14,99 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Errazuriz, Max Reserva 2011, Casablanca Valley
fruitig en gepolijst, kersen en aardbeien, vanille, zacht en verleidelijk, afgerond
Jean Arnaud, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Casa Marin, Lo Abarca Hills Vineyard 2008, San Antonio
kruidig en zwoel, licht gerijpt, vleugje paprika, pruimen en laurier, karamel, intens
Okhuysen, € 27,50 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Clos des Fous, Subsollum 2012, Chile
elegant, kersen en bramen, ook een lichte stevigheid, kruiden, balans, fijn pinot
Ad Bibendum, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Lapostolle, Cuvée Alexandre Atalayes Vineyard 2011, Casablanca Valley
fijn pinot, mooi gerijpt, kersen en vanille, zacht en verleidelijk, fijne zuren, krachtig
l'Exception Lenselink, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Morandé, Gran Reserva 2009, Casablanca Valley
zoet fruit, kersen en aardbeien, toast, flink hout, verleidelijk, krachtig, getypeerd
Tamis/Vino Via, 6 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Villard, Le Grand Vin 2010, Casablanca Valley
zoet fruit, kersen en pruimen, beetje gerijpt, vanille, krachtig en rijp, verleiding
Coenecoop, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Ventisquero, Heru 2009, Casablanca Valley
zacht en mooi gerijpt, kersen en pruimen, vanille, toast, elegant, zuren en bitters
De Monnik, 9 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Viña Casa Marín, Cartagena Tres Viñedos 2012, San Antonio Valley
rood fruit, heerlijk levendig, fris, puur, verfijnd, balans, tannine, fraaie lengte
Okhuysen, € 15,50 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Matetic, Corralillo 2011, San Antonio
kersen en aardbeien, rokerig en sappig, elegant, zacht, goede zuren, lekker pinot
Résidence, 6 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Maycas del Limarí, Reserva Especial 2011, Limarí Valley
heerlijk fruit en sap, kersen en confiture, verleidelijk hout, vanille, mooie zuren
Albert Heijn, € 12,99 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Tabali, Talinay, Coastal Limestone Vineyard 2011, Limarí Valley
pruimen en kruiden, aangenaam pinot, kersen en bramen, zacht en fris, fijn
Gastrovino, € 18,95 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Villard, Expresión Reserva 2012, Casablanca Valley
confiture, bramen en bosbessen, zoetimpresie, kracht en sap, rijpe tannine
Coenecoop, 5 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓
(geselecteerd)

Cono Sur, Organic 2011, Colchagua Valley
kersen, aardbei, sappig, levendig, fris, niet heel krachtig, mooie structuur
LFE, 4, Mitra, € 8,49 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Errazuriz, Wild Ferment 2011, Casablanca Valley
aromatisch, beetje mestig, breed en krachtig, zacht en smaakvol, goed pinot
Jean Arnaud, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Viña Tabali, Los Molles Reserva Especial 2010, Limarí Valley
bessen, kersen, laurier, kaneel, kruidig, mooi stevig, lengte, zachte tannine
Pallas Wines, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

François Lurton, Hacienda Araucano Reserva 2011, Lolol Valley
bramen, zwarte kers, stevig, lengte, gul, rijp en rijk, fris en levendig
Pallas Wines, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Vistamar, Sepia Reserva 2012, Casablanca Valley
kersen en pruimen, zacht en fruitig, kleine zoetimpresie, smaakvol, fris, lekker
De Lange, € 9,75 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Leyda, Las Brisas Vineyard 2011, Leyda Valley
mooi pinot, rood fruit, kersen en besjes, zacht en sappig, zachte tannine, fijn
J. Bart, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Anakena, Tama Vineyard Selection 2012, Leyda Valley
aangenaam pinot-fruit, kersen en aardbeien, rokerig, beetje zoetig, aangenaam
Kelders Wijnimport, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Cono Sur, Reserva 2010, Casablanca Valley
aangenaam pinot, kersenfruit, tikje vlierbessen, fijne zuren, smakelijk, iets gerijpt
Mitra, € 10,49 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Luis Felipe Edwards, Marea 2009, Leyda Valley
krachtig, beetje gerijpt en rustiek, kersen en pruimen, zacht, rijp en intens, zwoel
Sligro, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↓



Morandé, Reserva 2010, Casablanca Valley
rokerig en krachtig, pruimen en vanille, gerijpt, kruidig, warm, stevige finale
Tamis/Vino Via, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Errazuriz, Estate Reserva 2011, Aconcagua Valley
aardig fruit, kersen en pruimen, stevige smaak, aangenaam sap, frisheid, lekker
Jean Arnaud, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↓

William Fèvre, Espino 2012, Maipo Valley
stinkerig, kersen en pruimen, neus is moeilijk, de smaak is goed, zacht en sappig
Deli XL, € 9,95 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Maray, Reserva Especial 2011, Limarí Valley
krachtig, aangenaam pinot noir, confiture en kersen, warm en stevig
Gastrovino, € 13,50 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Morandé, Pionero 2011, Casablanca Valley
elegant, kruidig, gerijpt, kersen, licht reductief, goede zuren, heeft lucht nodig
Tamis/Vino Via, 3 ⓄⓄⓄⓄ ↓
(geselecteerd)

Cono Sur, Bicicleta 2011, Central Valley
kersen en vanille, rode bes, vleugje scherpte, zuren en levendigheid, aardig
Mitra, € 7,49 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Cono Sur, Los Gansos Orgánico 2012, Colchagua Valley
zwarte bessen, kersen, bramen, vol en stevig, heel sappig, zoethout, gul
LFE, 3 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Alpaca, Reserva 2012, Central Valley
toast en kruiden, vanille, intens, zwoel, rokerig, machtig en breed, bitters
C1000, € 6,49 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Indomita, Quintus Gran Reserva 2012, Casablanca Valley
open, met veel zoet en confiture, bloemen, kersen, verleidelijk en lichtvoetig
Wijnvoordeel.nl, € 6,99 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Castillo de Molina (San Pedro), Reserva 2011, Curicó Valley
zoet fruit, kersen, confiture, gerijpt, houtbitters en vanille, zachte stijl, gelikt
Oud Reuchlin & Boelen, 4 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Los Molles, Reserva 2010, Limarí Valley
kruidig, licht reductief, kersen en pruimen, stevige bitters en zuren, confiture
Pallas Wines, 5 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Undurraga, Aliwen Reserva 2012, Chile
licht reductief, zoet fijn fruit, kersen en pruimen, kruidigheid, goede zuren
Albert Heijn, € 5,99 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Ventisquero, Reserva 2011, Casablanca Valley
hint paprika, licht gerijpt, rozenbottel, duidelijke zuren, een klein bittertje na
De Monnik, 4 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Argentinië

Luigi Bosca 2012, Mendoza
goed fruit en sap, kersen en pruimen, krachtig, wat ruwe tannine, afgerond
Oud Reuchlin & Boelen, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Trapiche, Oak cask 2011, Mendoza
aantrekkelijk, hout, bosfruit, zwarte kersen, laurier, herfstblad, frisheid en zuren
Poot, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Norton, Colección Finca la Colonia 2011, Mendoza
warm en kruidig, zwoel en stevig, warm, confiture, vanille, heftig, intens
l'Exception Lenselink, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Puestero, Select 2009, Patagonia
confiture, intens en krachtig, machtig voor pinot noir, vrij gerijpt, zuren, warm
Cave de Wittenberg, € 9,95 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Saurus, Barrel Fermented 2009, Patagonia
krachtig, kersen en vanille, mooi fruit, kruiden en stevigheid, stevige tannine
Sauter, € 16,95 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Saurus 2011, Patagonia
warm, confiture, zoet fruit, licht gerijpt, lichte stevigheid in zuren en tannine
Sauter, € 9,50 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Pampas del Sur, Vineyard's Expressions 2011, Mendoza
fruitige pinot, sappig, klein zoetje, warm fruit, goed gemaakt, aantrekkelijk
LFE, 2 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓
(geselecteerd)

Verenigde Staten

Soter, Mineral Springs Ranch 2009, Willamette Valley
geweldig fruit, subtiel, heerlijke diepgang, mooie zuren en tannine, prachtig
Moolenaar, 9 ⓄⓄⓄⓄⓄ ↘

The Ojai Vineyard, Santa Maria Valley, Bien Nacido Vineyard 2007
heerlijk glas, aardbeien, vanille, kersen, zacht fruit, goede tannine, geweldig
Moolenaar, 9 ⓄⓄⓄⓄⓄ ↘

The Ojai Vineyard, Santa Maria Valley, Solomond Hills Vineyard 2008
geweldig glas, kersen en bessen, aardbeien, mooi pinot, prachtig gerijpt, gepolijst
Moolenaar, 9 ⓄⓄⓄⓄⓄ ↓

Erath 2010, Oregon
elegant en romig, sappig, kersen en bramen, bosbessen, levendig, fijne zuren
l'Exception Lenselink, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Marimar Estate (Torres), Don Miguel Vineyard 2009, Russian River Valley
zacht en gepolijst, fijn fruit, verleidelijk, finesse, subtiel, fijne tannine, mooi
Oud Reuchlin & Boelen, 9 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

North Valley (Soter Vineyards) 2008, Willamette Valley
kersen en bramen, rokerig en breed, zacht en gepolijst, romig, lengte, heerlijk
Moolenaar, 9 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Calera 2011, Central Coast
aangenaam pinot, licht gerijpt, kersen en pruimen, krachtig en sappig, mooie zuren
Moolenaar, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Rutz Cellars, Maison Grand Cru 2006, Russian River Valley
gepolijst, confiture en vanille, rokerig, oudere zuren, smakelijk, zacht, vol, rijp
Pallas Wines, 9 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Schug 2010, Sonoma Coast
kersen en pruimen, rokerig en breed, verleidelijk, mooie tannine, opwekkend
Résidence, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Rutz Cellars, Proprietor's Reserve 2009, California
braam, zwarte bes, amarenekers, weelderig, tikje boers, stevig, krachtig en zwoel
Pallas Wines, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Bernardus 2009, Monterey County
kersen en pruimen, confiture, licht gerijpt, rozenbottel, stevige zuren, aangenaam
Hanos, 8 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Fetzer Crimson, Winemaker's Favorite 2011, California
krachtig en zwoel, kersen en vanille, kruiden, rijp en stevig, veel verleiding, zacht
Albert Heijn, € 9,99 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Irony, Small lot Reserve 2011, Monterey
aangenaam pinot-fruit, kersen en bramen, zacht, vanille, sap en frisheid
LFE, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Noble Vines, 667 2011, Monterey
kersen en bosbessen, vanille en toast, zacht en open, vrij krachtig, klein pepertje
LFE, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Seaglass 2011, Santa Barbara County
heerlijk zacht en gepolijst, heel lekker pinot, kersen en aardbeien, lichtvoetig
DGS Wijn, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Trinity Oaks 2009, California
gerijpt en kruidig, stevig, krentjes en kersen, koffie, dik, machtig voor pinot noir
Dekawijnmarkt, € 8,89 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Cecchetti, Redtree 2010, California
makkelijk, drop, zoethout, laurier, mist wat spanning, zoetje, beetje plakkerig
De Monnik, 4 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Cecchetti, Backhouse 2011, California
zwoel en zoet, bramen, mist wat kracht en
inhoud, vrij lichtvoetig
Vinites, 5 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Australië

Devil's Corner 2010, Tasmania
kersen en aardbeien, zacht, tegelijk lekker
fris, opwekkend, aangenaam, sappig
Pallas Wines, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Tamar Ridge, Kayena Vineyard 2008, Tasmania
kersen en vanille, aangenaam pinot, warm,
zuren en tannine, pepertje, pittig
Pallas Wines, 8 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Nepenthe 2011, Adelaide Hills
kruidig en stevig, kersen en bramen, ietsje
minder fruit, confiture, smaakvol
LFE, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Trentham 2011, Big Rivers
licht gerijpt, kersen en pruimen, zacht en
open, leer, koffie, kruidigheid
Ad Bibendum, 5 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Yering Station 2009, Yarra Valley
kersen en zoete pruimen, krentjes, kruidig,
volle smaak, confiture, stevig
Sligro, 5 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Lindemans, Bin 99 2013, SE Australia
zoet fruit, kersen en confiture, zacht en
sappig, beetje kruidigheid, klein bittertje
Albert Heijn, € 6,59 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Jacob's Creek 2012, SE Australia
warm en kruidig, stevigheid, krentjes, een
bittertje na, niet het echte pinot-fruit
Albert Heijn, € 6,59 ⓄⓄⓄ ↓

Nieuw-Zeeland

Rippon, Lake Wanaga 2008, Central Otago
aardbeien en vanille, room, sap en fruit,
heerlijke lengte, gepolijst en zacht
Sebastian Wijnimport, € 27,- ⓄⓄⓄⓄⓄ ↓

Elephant Hill 2011, Central Otago
intens, fijn pinot, kersen en vanille, fijne
zuren, rijp, lengte, verleiding, mooi glas
Pallas Wines, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Auntsfield, Single Vineyard 2010, Marlborough
intens, mooi fruit, confiture en zoet, mooie
tannine en sap, fraai, tikje heftig
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 18,95 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Staete Landt, Paladin 2010, Marlborough
fijn pinot-fruit, zoete kersen, vanille, mooi
elegant en rokerig, goede bitters
Okhuysen, € 19,90 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Waipara West 2010, Waipara
luxe hout, kersen en pruimen, levendig-
heid en duidelijke zuren, fijne tannine
La Branche, € 19,55 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Wild Rock, Cupids Arrow 2012, Central Otago
intens, kersen en pruimen, sappig en fris,
rokerig, krachtig, niet zwaar, heerlijk
De Halve Maan, € 15,95 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Ant Moore 2010, Central Otago
stevig en krachtig, kersen en pruimen, fijn
fruit, mooie tannine, sap, heel mooi
Sebastian Wijnimport, € 14,- ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Delta 2010, Marlborough
kersen en bessen, aardbeien, zacht en
levendig, mooie elegantie, fijne zuren
Wijn Verlinden, 7 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Framingham Wines, F-Series 2008, Marlborough
mooi pinot, vanille, kersen en aardbeien,
vleugje koffie, warm en zwoel, kruidig
André Kerstens, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Framingham Wines 2011, Marlborough
elegantie, fijn kersenfruit, aardbeien,
verleidelijk, lichtvoetig, mooie zuren,
heerlijk
André Kerstens, 7 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Spy Valley 2011, Marlborough
kersen en bramen, bosbessen, weelderig,
tikje zwoel, lekker pinot, rijp, goede vulling
Jean Arnaud, 7 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Jackson Estate, Vintage Widow 2011, Marlborough
kersen en pruimen, rijp en krachtig, intens,
machtig en sappig, verleiding, fraai
l'Exception Lenselink, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Jules Taylor 2011, Marlborough
kersen en pruimen, bessen en bramen,
zacht en romig, finesse, goede zuren
Jean Arnaud, 7 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Isabel 2010, Marlborough
krachtig, kersen en pruimen, rijp, intens,
goede zuren, kracht, stevige tannine
Résidence, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Martinborough Vineyard, Terrace 2010, Martinborough
krachtig en zwoel, mooi pinot, kersen en
aardbeien, iets gerijpt, vanille, smakelijk
Jean Arnaud, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Martinborough Vineyard, Te Tera 2011, Martinborough
krachtig en zwoel, warm, zacht en
smaakvol, mooi gerijpt, verleiding, goede
zuren
Jean Arnaud, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Mission Estate Winery, Reserve 2009, Central Otago
krachtig en licht gerijpt, kersen en zoete
pruimen, machtig en dik, koffie, rijp
Qualyvin, 6 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Misty Cove, Signature 2008, Central Otago
aangenaam gerijpt, kersen en pruimen,
rijp, zuren en sap, krachtig pinot, fraai
Jean Arnaud, 7 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Marisco Vineyards, The Kings Wrath 2011, Marlborough
kersen en bramen, kruidigheid, krentjes,
krachtig, ingetogen, vol, veel materie
Jean Arnaud, 7 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Richmond Plains 2011, Nelson
rokerig, intens, machtig, beetje dierlijk en
mestig, bourgondisch, heeft lucht nodig
Wine Warehousing, € 18,95 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Spy Valley 2010, Marlborough
heerlijk pinot, kersen en pruimen, confiture,
zacht en intens, rokerig, verleiding
Jean Arnaud, 7 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

TWR, Te Whare Ra 2011, Marlborough
zacht pinot, kersen en pruimen, mooi rijp
en sappig, elegant, gepolijst, lekker
Sebastian Wijnimport, € 22,50 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Vidal, Reserve series 2011, Marlborough
confiture, zoet fruit, pruimen en bosbessen,
krachtig en sappig, peperig en soepel
LFE, 7 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Misty Cove, Signature 2011, Central Otago
kruidig, licht gerijpt, pruimen en bloemen,
viooltjes, vol, rond, krachtig, romig
Jean Arnaud, 8 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Brancott Estate, Terraces 2010, Marlborough
pruimen, krentjes, kruidigheid, koffie en
tabak, leer, stevig, mestig, zwoel
Hanos, 6 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Astrolabe, Voyage 2009, Marlborough
licht gerijpt, rokerig, smakelijk, mooi pinot,
maar een beetje ver, zuren, tannine
Jean Arnaud, 8 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Villa Maria, Cellar Selection 2010, Marlborough
aangenaam zoet pinot fruit, kersen,
aardbeien, krachtig, fijne zuren, smaakvol
LFE, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Babich, Reserve 2010, Marlborough
stevig, zwoel en kruidig, licht gerijpt, rozen-
bottel, rozijnen, koffie, leer, tabak, zwoel
Jos Rijnaarts, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Goldwater 2011, Marlborough/Wairau Valley
goed fruit, kersen en vanille, elegant en
lichtvoetig, lichte stevigheid, smakelijk
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 11,95 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Hā Hā 2011, Marlborough
lichtvoetig en elegant, zoet fruit, kersen en
bosbessen, rond, zacht en smakelijk
Kwast, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Matua 2012, Marlborough
bosfruit, bramen, zwarte bessen,
herfstbladeren, lekker stevig, mooie
tannine, laurier
Oud Reuchlin & Boelen, 8 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Mission Estate Winery, Reserve 2012, Central Otago
kersen en pruimen, room en een pepertje,
krachtig, smaakvol, sappig, romig, lekker
Qualyvin, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Appleby Lane 2011, Nelson
kruiden en krentjes, warm en stevig,
kruiden, duidelijke tannine, karakter, intens
De Halve Maan, € 12,95 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Ara Single Estate 2011, Marlborough
kersen en aardbeien, room en sap, tijm,
laurier, soepel, structuur en tannine
Fourcroy Nederland, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Kim Crawford 2011, New Zealand
elegant en zacht, tabak, fijne zuren en sap,
iets slank, rijp en fijn, lekker zacht
Moolenaar, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Esk Valley 2012, Marlborough
kersen en pruimen, zacht en fruitig, open,
lekkere tannine, mooie rondeur
LFE, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Insight 2010, Marlborough
elegant, kersen en rozijnen, zwoel,
verleiding, lichte rijping, zuren, lichtere stijl
Gastrovino, € 15,95 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Lawson's Dry Hills 2011, Marlborough
kersen, aardbei, fris, sappig, levendig, drop
in de finale, stevigheid, smakelijk
Wijnvoordeel.nl, € 12,99 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Clos Marguerite 2009, Marlborough
zacht fruit, rozijnen, vrij gerijpt, elegant,
koffie en toffee, zwoel, fijne finale
Les Généreux, € 21,10 ⓄⓄⓄⓄ ↓

The Ned 2012, Marlborough/Southern Valleys
kersen en pruimen, een beetje rustiek,
peperig, iets paprika, smakelijk, open
Jean Arnaud, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Saint-Clair 2012, Marlborough
zacht en fruitig, floraal, kersen en bramen,
aardbeien, levendig, verleiding, lekker
Poot, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Tohu, Single Vineyard 2011, Marlborough
intens en krachtig, zoet fruit, kersen, toast,
gebrand, zwoelheid, elegantie en zuren
Sligro, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Villa Maria, Private Bin 2011, Marlborough
kersen en koffie, krentjes en pruimen,
toast, wat gerijpt, zacht en gemakkelijk
LFE, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Lawson's Dry Hills, White Label 2011, Marlborough
kruidig en rustiek, krentjes, heel stevig,
laurier, extractie, gerijpt, dik
Wijnvoordeel.nl, € 11,49 ⓄⓄⓄⓄ ↓



Wingspan 2011, Nelson
duitse stijl, zacht en rijp, kersen en zoete
pruimen, verleidelijk, licht(voetig)
Sebastian Wijnimport, € 12,50 ⓄⓄⓄⓄ ↓

Brancott 2011, South Island
aangenaam fruit, aardbeien en kersen,
duidelijke zuren, mooie strakke stijl
Albert Heijn, € 8,99 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Flaxbourne 2011, South Island
zoet fruit, kersen en pruimen, confiture,
krentjes, stevig en sappig, warm
Albert Heijn, € 7,99 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Stoneleigh 2011, Marlborough
licht gerijpt, krentjes en kruiden, licht
rustiek, rozenbottel, zuren, bitters
Hanos, 4 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Zephyr 2009, Marlborough
kruidig en gerijpt, rozenbottel, pruimen,
tabak, leer, koffie, zuren en tannine
Jean Arnaud, 7 ⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↓

Notities Piemonte: Barbera, Dolcetto en rode blends

Na de bijzondere proeverij van nebbiowijnen in het vorige nummer, was het de beurt aan de 'andere' rode wijnen van Piemonte. In het verleden werden deze andere wijnen niet zo serieus genomen, ook door de producenten niet, maar die periode ligt al lang achter ons. Barbera was in het verleden een fruitige wijn met veel zuren. Op dit moment worden er echter prachtige, zeer serieuze Barbera's gemaakt, die zelfs rijping op hout kunnen verdagen. De zuren zijn gebleven, maar de druiven worden rijper geplukt (op basis van lagere opbrengsten), dus de beste wijnen zijn perfect in evenwicht. De zuren geven de nodige frisheid en spanning. Ook Dolcetto is niet meer het niemendalletje van vroeger. Het kreeg zelfs een eigen DOCG, Dogliani (Superiore). Een hele eer, en terecht. Alleen voor de producenten toch ook een last, omdat deze herkomstbenaming niet automatisch wordt geassocieerd met dolcettodruiven en -wijn, zoals Dolcetto d'Alba. Het is ook nooit goed. De notities worden afgesloten met blends van meerdere druiven en wat zeldzame druiven als verduno pelaverga, freisa, albarossa en brachetto. Een veel voorkomende combinatie is die van nebbiolo en barbera, ook met prachtige wijnen als resultaat. Het levert een gevarieerd aanbod aan bijzondere wijnen op.

Afkortingen: ba=barbera; br=brachetto; dol=dolcetto; neb=nebbiolo; vp=verduno pelaverga

Wijnen geproefd door het *Perswijn* panel met Sangioveseglazen van Riedel.

Barbera

Tenuta Olim Bauda 2010, Barbera d'Asti Superiore, Nizza
bosvruchten, zwarte bessen, mooi hout, breed en stevig, tannine, structuur, complex
Les Génèreux, € 25,45 ⓄⓄⓄⓄⓄ ↘

Cogno, Bricco dei Merli 2010, Barbera d'Alba
zoethout, lengte, mooie kruidigheid, kaneel, pruimen, afgerond, verleidelijk, verfijning
Brand, € 29,90 ⓄⓄⓄⓄⓄ ↑

Scagliola SanSi, Frem 2010, Barbera d'Asti Superiore
kersen, pruimen, kruidig, laurier, chocola, intens en donker, lengte, indrukwekkend
IC-Wines, € 28,75 ⓄⓄⓄⓄⓄ ↘

Monchiero Carbone, Mon Birone 2011, Barbera d'Alba
drop, zwarte bessen, bramen, laurier, kaneel, verleidelijk, rijk, fluweelzacht, room
Les Génèreux, € 26,80 ⓄⓄⓄⓄⓄ ↑

Marchesi Alfieri, Alfiera 2010, Barbera d'Asti Superiore
bosbessen, zwarte kersen, laurier, tabak, leer, complexiteit, lengte en kracht, verleidelijk
Nobel Wijnkoperij, € 28,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ ↘

F.lli Cigliuti, Vigna Serraboella 2011, Barbera d'Alba
room, kersen, aardbei, mooi hout, sappig, verleidelijk, zacht, kracht en lengte, fraai
Pallas Wines, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ ↑

Bel Colle, Le Masche 2011, Barbera d'Alba Superiore
verleidelijk, pruimen, bramen, zoethout, gul, fluweelzacht, mooie zuren, heerlijk
Wijn Verlinden, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Marchesi di Barolo, Paialgal 2010, Barbera d'Alba
rijkdom, heerlijk fruit, rode kersen, aardbei, bramen, zoethout, kaneel, verleidelijk, gul
De Wijnkring/Verbunt, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Andrea Faccio, Villa Giada Bricco Dani 2007, Barbera d'Asti Superiore, Nizza
koffie, mokka, bramen, zoethout, kaneel, breed en stevig, pure verleiding, intens
Kwast, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Casa Vinicola Olivero, Campii Raudii 2008, Barbera d'Alba
verleidelijk, chocola, bramen, bosbessen, pruimen, vijgen, mooi hout, goede tannine
Piemonte Import, € 17,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Lo Zoccolajo (Villae Lanata), Suculé 2009, Barbera d'Alba
klassiek, aristocratisch, zuren, kersen, aardbei, structuur, tannine, lengte en kracht
Oud Reuchlin & Boelen, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Marco e Vittorio Adriano 2011, Barbera d'Alba Superiore
rode kersen, aardbei, levendig, fris, duidelijke zuren, rondere, hout, verleidelijk
De Geluksdruif, € 10,90 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Alfieri, La Tota 2011, Barbera d'Asti
kersen, aardbei, stevigheid en lengte, sappig en levendig, goede zuren, elegant
Nobel Wijnkoperij, € 16,35 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Boffa, Alfiero la Riva 2007, Barbera d'Asti Superiore, Nizza
mokka, kruidig, koffie, leer en pruimen, zacht en afgerond, breed en stevig, warm
Vin Munnem, € 15,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Michele Chiarlo, Le Orme 2011, Barbera d'Asti Superiore
rijp, kersen, aardbei, balans, frisheid, complex, puur, mooie zuren, goede tannine
Tamis/Vino Via, 6 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Andrea Faccio, Villa Giada, La Quercia 2008, Barbera d'Asti Superiore
zwarte bessen, bramen, koffie, kruidigheid, breed en stevig, krentjes, lengte en intensiteit
Kwast, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Mauro Molino, Legattiere 2011, Barbera d'Alba Superiore
bramen, zoethout, aantrekkelijk, breed en stevig, elegant, goede zuren en frisheid
Horizon Wines, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘



Fratelli Giacosa, Madonna Como 2010, Barbera d'Alba
rode kersen, elegant, opwekkend, mooie zuren, heel puur en fris, lengte, aantrekkelijk
Brand, € 14,85 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Prunotto 2011, Barbera d'Alba
room, duidelijk hout, heerlijk rood fruit, levendig en fris, goede zuren, lengte, rijp en rijk
l'Exception Lenselink, 6 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Michele Chiarlo, La Court 2010, Barbera d'Asti Superiore, Nizza
pure verleiding, aardbei, rode kersen, levendig, krachtig, heerlijk fris, verfijnd, puur
Tamis/Vino Via, 9 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Conterno Fantino, Vignota 2012, Barbera d'Alba
stevig, wat krachtiger stijl, bramen en bosbessen, mooie frisheid, levendige zuren
Les Génèreux, € 17,45 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Roberto Voerzio, Vigneti Cerreto 2010, Barbera d'Alba
bramen, laurier, kruidigheid, rijp bosfruit, structuur en complexiteit, mooie tannine
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 20,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

il Falchetto, Lurèi 2011, Barbera d'Asti
bramen, zoethout, verleidelijk, rond en zacht, goede zuren, vulling, rijkdom, gelikt
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 9,50 (geselecteerd) ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

l'Armangia, Titon 2009, Barbera d'Asti Superiore, Nizza
gelikt, room, hout, kaneel, zoethout, bramen, zwarte bes, pruimen, vijgen, breed
Geluksdruif, € 13,25 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Cagliari 2010, Barbera d'Alba Superiore
kersen, rozen, aardbei, levendig en opwekkend, frisheid, mooi stevig, verfijnd
Arisz et al., 5 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘



Vietti, Tre Vigne 2011, Barbera d'Alba
rijp rood fruit, vanille, room, zacht en vriendelijk, frisse zuren, mooie tannine, levendig
Résidence, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Nada Fiorenzo, Seifile 2009 (15% nebbiolo), Langhe
fris en levendig, aantrekkelijk, rode kersen, mooie tannine, goede zuren, lengte
Terroirwijn, € 39,75 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Ten. Olim Bauda, Le Rocchette 2010, Barbera d'Asti Superiore
aardbei, kersen, klassiek, fris, elegant, krachtig en stevig, structuur, fijne tannine
Les Génèreux, € 15,10 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Sandrone 2011, Barbera d'Alba
koffie, karamel, zoethout, kaneel, pruimen, bramen, hout, zwarte kersen, rijp, warm
Résidence, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

La Spinetta, Ca' di Pian 2009, Barbera d'Asti
rode kersen, rijp, machtig en krachtig, gesloten, intens, diepgang, complex, fris
Walinga, € 22,60 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Monchiero Carbone, Pelisa 2011, Barbera d'Alba
verleidelijk, zwarte kersen, cassis, bramen, rijp bosfruit, lekker stevig, frisheid en sap
Les Génèreux, 5 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Cascina Fontana 2011, Barbera d'Alba
rijp rood fruit, lekker stevig, goede tannine, structuur, sappig, verleidelijk, goede zuren
Silletti, 5 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Poderi Luigi Einaudi 2010, Piemonte
kersen, bramen, confiture, intens en donker, pruimen, chocolade, stevigheid, heftig
Kwast, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Pico Maccario, Lavignone 2012, Barbera d'Asti
stevig en stoer, zwarte kersen, bramen, bosfruit, sap en zuren, rond en zacht
Poot, 5 ⓄⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Ferdinando Pricipiano, Laura 2011, Barbera d'Alba
rode kersen, smakelijk, frisheid, sap, goede zuren, verleidelijk, levendig, getypeerd
Wijnimport Scheveningen, 5 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Rigo 2011, Barbera d'Alba Superiore
vol en fruitig, bramen, verleidelijk en stevig, frisheid, kracht, elegant, zuren
AWWijn, € 14,95 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Pelassa, San Pancrazio 2011, Barbera d'Alba Superiore
confiture, cassis, bramen, kersen, zwoel, snoepjes, breedte en vulling, mooie tannine
Les Clos, 6 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↘

Serradenari 2007, Barbera d'Alba
begint te rijpen, mooi bosfruit, bramen, rode kersen, sappig, lengte, rijkdom, tannine
Tamis/Vino Via, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↘

Marziano Abbona, Rinaldi 2011, Barbera d'Alba
hout, rijp rood fruit, stevigheid, goede frisheid, lengte, zacht, levendig, finesse
Neerlands Wijnhuis, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Barbera da Vini 2009, Piemonte
kersen, bramen, zoethout, kaneel, krachtig, gul, intens en donker, gelikt, verleidelijk
By the Grape, € 8,40 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Cascina Luisin, Maggiur 2011, Barbera d'Alba
bramen, stevigheid, stoer, tikje boers, pruim, goed sappig en lekker levendig
Vino & Vetro, € 15,90 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Batasiolo, Sovrana 2010, Barbera d'Alba
rode kersen, sap, goede zuren, frisheid, mooie stevigheid, lengte, lekker, verleidelijk
Intercaves/Vos & Partners, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↘

Bergadano 2009, Barbera d'Alba
rijkere stijl, zwarte kersen, bramen, bessen, iets strenge tannine, kracht, lengte
Thiessen, € 18,95 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Bersano, Sanguigna 2011, Barbera d'Alba
koffie, tabak, kruidigheid, mooie bitters, rokerig, aards, goed fruit, mooie zuren
DGS Wijn, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Alfiero Boffa, More 2007, Barbera d'Asti Superiore
sappig, kersen, aardbei, aromatisch, heerlijke frisheid en zuren, puur, lengte, elegant
Vin Munnen, € 14,50 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Boroli, Quattro Fratelli 2009, Barbera d'Alba
rijp rood fruit, bessen, kersen, verleidelijk en vriendelijk, sap, frisheid, prima zuren
Fourcroy Nederland, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Cascina Ca' Rossa 2012, Barbera d'Alba
bramen, aardbei, levendig, aantrekkelijke zuren, frisheid, structuur en stevigheid
Piemonte Import, € 10,95 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Cascina Corte 2009, Piemonte
goed fruit, rode kersen, aardbei, sap, zuren, goede frisheid, lekker, knisperend
De Wijntherapeut, € 18,95 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Il Falchetto, Bricco Paradiso 2011, Barbera d'Asti
hout, krachtig, zwarte kersen, bramen, stevig, dik, beetje a typisch, maar wel lekker
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 14,95 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Roberto Ferraris 2011, Barbera d'Asti
rijp rood fruit, zacht, goede zuren, soepel en stevig, tannine, lengte, aantrekkelijk
Walinga, € 10,80 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Roberto Ferraris, Nobbio 2011, Barbera d'Asti
rijk, rode kersen, bessen, bramen, zoethout, kracht, zwoel, stevige tannine
Walinga, € 14,50 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Fontanafredda, Briccotondo 2012, Piemonte
rond en zacht, verleidelijk, rode kersen, bramen, zwoel, frisheid, puur drinkplezier
Albert Heijn, € 6,99 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Cascina la Ghersa, Piage' 2011, Barbera d'Asti
bramen, rode kersen, zoethout, laurier, puur, levendig en sappig, mooi fris, fijne zuren
De Lange, € 13,75 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Giacosa Fratelli, Maria Giacosa 2010, Barbera d'Alba
bosfruit, bramen, zwarte bes, zwarte peper, stoer en stevig, frisheid, goede zuren
Brand, € 15,25 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Marcarini, Ciabot Camerano 2012, Barbera d'Alba
puur, rode kersen, aardbei, sappig, levendig zuren, verfijnd en elegant, verleidelijk
Colaris, € 11,75 ⓄⓄⓄⓄ ↑

E.Pira & Figli, Chiara Boschis 2010, Barbera d'Alba Superiore
kersen, aardbei, kruidigheid, sap en frisheid, goede zuren, levendig, rond
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 15,95 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Guido Porro, V.S. Caterina 2012, Barbera d'Alba
komt zoet en zwoel over, rijkdom, sap, stevigheid en lengte, kruidig
Verkerk, € 13,65 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Rigo 2012, Barbera d'Alba
rozen, rode kersen, aardbei, sap, fris en elegant, goede zuren, levendig, zuiver
AWWijn, € 9,75 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Dante Rivetti, Mara 2012, Barbera d'Alba
rode kersen, rond en zacht, heerlijk sappig, room, mooie zuren, lengte, levendig
Abbema Wines, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↑

San Biagio, Roggero 2009, Barbera d'Alba Superiore
sappig en fris, goede zuren, room, vriendelijk, structuur en tannine, fijn
Rebreynd, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Poderi Rosso Giovanni, Carlinet 2010, Barbera d'Asti Superiore
bramen, zoethout, pruimen, kruidigheid, laurier, drop, zacht en rond, intens
Goccia di Vino, € 16,25 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Scagliola Sansi, Frem 2011, Barbera d'Asti
sap, concentratie, duidelijke zuren, levendigheid en lengte, fris, aantrekkelijk
IC-Wines, € 14,50 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Sordo 2012, Barbera d'Alba
rode kersen, aardbei, puur en fris, open, zuiver, lengte, elegantie en verfijning
Gemelli, € 14,95 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Terredavino, Raggi di Bosco 2011, Barbera d'Asti Superiore
rijp rood fruit, aardbei, rode kersen, sappig, rondeur, goede zuren, frisheid
Les G n reux, € 11,40 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Beni di Batasiolo 2011, Barbera d'Asti
kersen, aardbei, bessen, intens, schoon, fris, lichtvoetig, sappig, smakelijk
Intercaves/Vos & Partners, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Beni di Batasiolo 2011, Barbera d'Alba
rood fruit, framboos, stevigheid, prima tannine en structuur, levendig
Intercaves/Vos & Partners, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↑

l'Armangia, Sopra Berruti 2011, Barbera d'Asti
kersen, frisheid, wat hout, kracht, duidelijke zuren, iets streng door wat koolzuur
De Geluksdruiif, € 8,90 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Bersano, Costalunga 2011, Barbera d'Asti
sappig, rode kersen, stevig, hout, rondeur, verleidelijk, aards, zoethout, confiture
DGS Wijn, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Cordara, Costa del Sole 2007, Barbera d'Asti
koffie, kruidigheid, laurier, zoethout, krentjes, zuren, iets drogende tannine
Tire Bouchon, € 11,50 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Villa Giada, Barbera d'Asti, Suri 2012
rijp rood fruit, bramen, pruimen, kruidigheid, zoethout, rond en krachtig, goede zuren
Kwast, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Gomba, Traifilari 2011, Barbera d'Alba
rode kersen, aardbei, frisheid, niet heel krachtig, room, goede zuren, levendig
Silletti, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Guidobono 2011, Barbera d'Alba
rode kersen, mooie stevigheid, frisheid, zuren, balans, lengte, afgerond, room
Ad Bibendum, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Pico Maccario, Tre Roveri 2011, Barbera d'Asti Superiore
snoepjes, rode kersen, rijk en gul, overdadig, krentjes, lengte en stevigheid
Poot, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Paolo Manzone, Fiorenza 2011, Barbera d'Alba
kersen, aardbei, frisheid, verfijnd en vriendelijk, duidelijke zuren, echt barbera
Poot, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Ten. la Meridiana, le Quattro Terre 2011, Barbera d'Asti
bramen, kersen, zwarte bessen, pruimen, vriendelijk en afgerond, verleidelijk
Piemonte Import, € 9,50 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Cascina il Pilone 2011, Barbera d'Alba
rode kersen, floraal, aardbei, duidelijke zuren, frisheid, zuiver, aangenaam fris
Wijntransport, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Fiorenzo Nada 2011, Barbera d'Alba
kersen, aardbei, duidelijke zuren, ietsje strenge tannine, eigenzinnig, karaktervol
Terroirwijn, € 16,35 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Pier, Morosa 2011, Barbera d'Alba
rood fruit en hout, verleiding, duidelijke zuren, boers en aards, stevig, intens
Pallas Wines, 5 ⓄⓄⓄⓄ ↑



Scagliola, Sansi, Mati 2011, Piemonte
rode kersen, rode bes, romig en zacht, frisheid, lengte, wat hout, goed gemaakt, rondeur
IC-Wines, € 11,50 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Pio Cesare 2011, Barbera d'Alba
rode kersen, goed fruit, ruim hout, sap, levendig en fris, aangename zuren, opwekkend
Vinites, 7 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Dante Rivetti, Boschi 2008, Barbera d'Alba Superiore
rode kersen, koffie, leer, kruidigheid en tabak, iets gerijpt, lengte, breed
Abbema Wines, 6 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Prinsi, Much 2010, Barbera d'Alba Superiore
krachtig en sappig, zoete kersen en pruimen, lekker rijp en vol, pruimen, tikje heftig
Sligro, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Scrimaglio, Rocca Nivo 2011, Barbera d'Asti
fris fruit, zacht en sappig, fijne zuren en elegantie, lichtvoetig, aangenaam, getypeerd
Sligro, 4 ⓄⓄⓄⓄ ↑

Cantine San Silvestro, Domina 2011, Barbera d'Alba
rijp fruit, bramen, pruimen en kersen, zoethout, kaneel, stevig, tikje boers, laurier
DGS Wijn, 4 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Giacomo Grimaldi, Pistin 2012, Barbera d'Alba
zoete kersen, kaneel, rijp en krachtig, minder zuren, tikje aan de zoete kant
Sligro, 4 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Cantina Terre del Barolo 2012, Barbera d'Alba
bessen, aardbei, frisheid, aangename zuren, niet krachtig, elegant en sappig
LFE, 4 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

San Biagio, Roggero 2011, Barbera d'Alba
rode kersen, karamel, room, zacht en rond, frisse zuren, puur, ronde tannine
Rebreynd, 3 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Tenuta Carretta, Bric Quercia 2011, Barbera d'Alba Superiore
kersen, bramen, iets mestig, stevig, krachtig, hout, vulling, duidelijke zuren
Piemonte Import, € 13,35 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

San Biagio 2009, Barbera d'Alba
fris rood fruit, sap, iets gerijpt, bitters, duidelijke zuren, aangenaam, lichtvoetig
Tire Bouchon, € 7,25 ⓄⓄⓄⓄ(Ⓞ) ↑

Cordara 2006, Barbera d'Asti
rode kersen, aardbei, goede zuren,
aangename lengte, vriendelijk en sappig
Tire Bouchon, € 8,75 ○○○(○) ↓

Roberto Ferraris, la Cricca 2009,
Barbera d'Asti
zwarte kersen, bramen, iets scherpte, slank
en stevig, krentjes, bitters
Goccia di Vino, € 16,20 ○○○(○) ↓

Giacosa Fratelli 2011, Barbera d'Alba
rode kersen, aardbei, lekker fris, goede
zuren, sap, levendig, elegant
Brand, € 10,70 ○○○(○) ↓

Ordine di San Giuseppe 2011,
Barbera d'Asti
kersen, aardbei, sap, modern, makkelijk en
gelikt, verleidelijk, zacht en afgerond
Hoogvliet, Nettorama, Deen,
Jan Linders, Dekamarkt, Vomar,
MCD, Boni, 2 ○○○(○) ↓
(geselecteerd)

Reggio 2012, Piemonte
rode kersen, sap, prima zuren, niet zo
krachtig, maar frisheid en voldoende lengte
Wijnvoordeel, € 3,99 ○○○(○) ↓

Corte dei Balbi Soprani 2011,
Barbera d'Asti
kersen, sap, verleidelijk, aardbei, lichtvoetig,
een lekkere doordrinker, aangenaam
Mediterra, 3 ○○○(○) ↓

Villadoria, Almèi 2010,
Barbera d'Alba Superiore
duidelijk zoetje, aardbei, rode kersen, sap,
licht, aangename frisheid en zuren
Boomsma, 6 ○○○(○) ↓

Villadoria 2012, Piemonte
aardbei, rode bes, beetje room, levendig en
aangename zuren, goed getypeerd
Boomsma, 3 ○○○(○) ↓

Prunotto, Fiulot 2011, Barbera d'Asti
niet zo best, rode kersen, stevige zuren,
scherpte, vrij slank, rode bes
Gastrovino, € 9,95 ○○○(○) ↓

Piera Dardano 2010, Piemonte
wat ouder en gerijpt, mist fruit, wel
stevigheid
Wijnoutlet.nl, € 6,99 ○○○ ↓

Dolcetto

Poderi Luigi Einaudi, Vigna Tecc 2010,
Dogliani Superiore
bramen, laurier, kaneel, breed, stevige tannine,
serius, verleidelijk, aristocratisch, puur
Kwast, 8 ○○○○○ \

Anna Maria Abbona, Maioli 2011,
Dogliani Superiore
kersen en pruimen, zacht en smakelijk, rijp
en sappig, goede zuren, krachtig, lekker
Walinga, € 16,40 ○○○○○ \
(geselecteerd)

Marziano Abbona, Papà Celso 2010,
Dogliani
chocolade, bramen, lekker stevig, structuur
en complexiteit, goede tannine, verleiding
Neerlands Wijnhuis, 7 ○○○○○(○) \

Cogno, Vigna el Mandorlo 2011,
Dolcetto d'Alba
elegant en getypeerd, mooie zuren en
levendigheid, kersen en bramen, lekker glas
Brand, € 13,65 ○○○○○(○) ↓



Anna Maria Abbona, Sori dij but 2012,
Dogliani
fruit en sap, kersen en pruimen, rijp en intens,
romig en peperig, mooi zacht en sappig
Walinga, € 12,60 ○○○○○(○) ↓

Poderi Luigi Einaudi 2011, Dogliani
zwart fruit, kersen en bramen, krachtig en
breed, machtig, houdt zijn frisheid, lekker
Kwast, 7 ○○○○○(○) ↓

San Fereolo, Valdiba 2011, Dogliani
pruimen en kersen, bessen, breed en
intens, krachtig, klassiek en getypeerd, fijn
Vinoblesse, € 12,50 ○○○○○ ↓

Fernando Principiano, Sant'Anna 2011,
Dolcetto d'Alba
bosbessen en bramen, dik, krachtig, rijp en
intens, fijne zuren en tannine, lekker
Wijnimport Scheveningen, 4
(geselecteerd) ○○○○○(○) \

Sandrone 2011, Dolcetto d'Alba
kersen en pruimen, zwoel, veel smaak,
gastronomisch, fijne tannine, elegantie
Résidence, 7 ○○○○○(○) \

Marchesi di Barolo, Boschetti 2011,
Dolcetto d'Alba
kersen en bramen, bosbessen, hout, intens,
heerlijk rijp en krachtig, zwoel en sappig
De Wijnkring/Verbunt, 7 ○○○○○ ↓

Beni di Batasiolo 2011, Dolcetto d'Alba
sappig en op het fruit gemaakt, mooie
zuren, rond en zacht, elegant, fijn glas
Intercaves/Vos & Partners, 5 ○○○○○ ↓

Le Cecche 2012, Diano d'Alba
rijp en krachtig, tikje heftig, veel smaak,
zoete kersen en pruimen, tannine en zuren
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 9,50
○○○○○ ↓

Cascina Fontana 2012, Dolcetto d'Alba
heerlijk fruit en sap, kersen en bosbessen,
bramen, vanille, lichtvoetig, lengte, fraai
Silletti, 4 ○○○○○ ↓

Conterno Fantino, Bricco Bastia' 2012,
Dolcetto d'Alba
lekker fruit, kersen en bosbessen, lichte
stevigheid, kersen en bramen, goede zuren
Les Généreux, € 12,75 ○○○○○ ↓

Cascina Corte 2010,
Dolcetto di Dogliani
bramen, vijgen, bosfruit, koffie, stevig,
duidelijke bitters, lengte, mooie tannine
De Wijntherapeut, € 13,95 ○○○○○ ↓

Vigneti Umberto Fracassi,
Ratti Mentone 2011, Dolcetto d'Alba
rood fruit, bramen en kersen, bosbessen,
levendige zuren, dik en rijp, smaakvol
Tamis/Vino Via, 7 ○○○○○ ↓

Cascina il Pilone 2011, Dolcetto d'Alba
rode kersen, heerlijke frisheid, bitters en
goede zuren, veel smaak, levendig, lekker
Wijntransport, 5 ○○○○○ ↓

Barone Riccati 2009,
Langhe Monregalesi Superiore
verleidelijk, zacht en rond, bosbes, braam,
zwarte kersen, pruimen, mooi vol en stevig
Piemonte Import, € 12,25 ○○○○○ ↓

Dante Rivetti, Sito Varej 2011,
Dolcetto d'Alba
pruimen, chocolade, bramen, bosfruit,
rond en zacht, verleidelijk, vijgen, lengte
Abbema Wines, 5 ○○○○○ ↓

Sordo 2012, Dolcetto d'Alba
heerlijk fruit, aardbei, elegantie en frisheid,
levendige zuren, verfrissend, zuiver
Gemelli, € 12,95 ○○○○○ ↓

G.D.Vajra 2010, Dolcetto d'Alba
op het fruit gemaakt, kersen, aardbei, fris
en levendig, sap, goede zuren, klassiek
Heisterkamp, € 14,36 ○○○○○ ↓

Marco e Vittorio Adriano 2011,
Dolcetto d'Alba
kersen en pruimen, zacht en rijp, mullig,
intens, warm, romig, fijne zuren
De Geluksdruf, € 8,90 ○○○○○ ↓

BelColle 2012, Dolcetto d'Alba
krachtig, lichte tinteling, zoete kersen en
pruimen, levendig, getypeerd, jeugdige
Wijn Verlinden, 5 ○○○○○ ↓

Francesco Boschis, Pianezzo 2012,
Dogliani
kersen en bramen, sappig en fris, duidelijke
zuren, stevig, karakter, lekker
Sauter, € 12,95 ○○○○○ ↓

Cascina Corte,
Pirochetta Vecchie Vigne 2009, Dogliani
lekker rood fruit, kracht, bitters, goede
zuren, mooie tannine en structuur
AWWijn, € 11,95 ○○○○○ ↓

Fontanafredda, Briccotondo 2011,
Langhe
rode kers, aardbei, goede zuren, frisheid,
sappig, levendig, mooie bitters, smakelijk
Albert Heijn, € 6,99 ○○○○○ ↓
(geselecteerd)

Gomba (Boschetti), Galluccio 2012,
Dolcetto d'Alba
sap en fruit, kersen, stevig en levendig,
ruim in zijn zuren, lekker, tikje ruw
Silletti, 3 ○○○○○ ↓
(geselecteerd)

Pasquale Pelissero, Cascina Crosa 2011,
Dolcetto d'Alba
rijp fruit, koffie en kruidigheid, stevige
bitters, eigen karakter, iets stugge tannine
Poot, 5 ○○○○○ ↓

E. Pira & Figli, Chiara Boschis 2011,
Dolcetto d'Alba
elegant en krachtig, ruime zuren, finesse,
smaakvol, wel een tikje streng
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 11,50
○○○○○ ↓

Guido Porro 2012, Dolcetto d'Alba
zacht en fruitig, kersen en pruimen,
smaakvol, goede zuren, lichte stevigheid
Verkerk, € 11,50 ○○○○○ ↓

Rigo 2012, Dolcetto di Diano d'Alba
kersen, bloemig, open, frisheid, lichtvoetig,
ruime zuren, opwekkend, lekker
AWWijn, € 8,95 ○○○○○ ↓

Marcarini, Boschi di Berri 2012,
Dolcetto d'Alba
licht en slank, ruime zuren, lekkere
stevigheid, zure kersen, tannine, opwekkend
Colaris, € 12,50 ○○○○○ ↓

Barone Riccati, La Chieseta 2011,
Dogliani
getypeerd, rijp en sappig, pruimen en
kersen, zacht en smaakvol, tannine, dik
Piemonte Import, € 9,50 ○○○○○ ↓

Rigo, Vigneto Piadvenza 2011,
Dolcetto di Diano D'Alba
krachtig, kersen en pruimen, bosbessen,
tannine, levendig, frisheid, concentratie
AWWijn, € 12,25 ○○○○○ ↓

Scrimaglio, San Zeno 2012,
Dolcetto d'Alba
heerlijk zacht en fruitig, kersen en
confiture, goede zuren, opwekkend en fris
Sligro, 4 ○○○○○ ↓

Balbi Soprani 2011, Dolcetto d'Alba
rode kers, aardbei, fris, lichtvoetig, heel
smakelijk, goede zuren, levendig
Mediterra, 3 ○○○○○(○) ↓

Franco Molino 2011, Dolcetto d'Alba
bramen, zwarte kersen, verleidelijk, rond
en zacht, aangename warmte, stevig
Thiessen, € 12,25 ○○○○○(○) ↓

F.lli Cigliuti, Vigne Serraboella 2012,
Dolcetto d'Alba
tikje heftig en kruidig, gebrand, streng,
intens amandelen, ruime bitters
Pallas Wines, 7 ○○○○○(○) ↓

Givas 2012, Piemonte
elegant en fris, duidelijke zuren, kersen en
bramen, lichtvoetig, prettig
Wijnvoordeel, € 4,99 ○○○○○(○) ↓

Paolo Manzone, Magna 2012,
Dolcetto d'Alba
rode kers, aardbei, lichtrood van kleur,
zuren en sap, frisheid, klein zoetje
Poot, 5 ○○○○○(○) ↓

Overig en blends

Conterno Fantino, Mon Pra' 2011,
Langhe
heftig, pure chocola, bramen, kaneel,
zoethout, intens, pruimen, vijgen, mooie
tannine
Les Généreux, € 33,- ○○○○○○ —

Scagliola, Azörd 2010, Monferrato
pure chocolade, krenten, bramen,
zoethout, kaneel, peper, kracht, veel van
alles, groots
IC-Wines, € 24,35 ○○○○○○ \

Cogno, Montegrilli (neb/ba) 2010,
Langhe
verleidelijk, mooi rijp bosfruit, rode kers,
zuren, verfijning, elegant, mooie tannine
Brand, € 24,50 ○○○○○○ \

Pasquero Elia, Paitin, (neb/ba) 2009,
Langhe
mooi fris, elegant, rode kers, sap, heel
mooie zuren, complexiteit, goede tannine
Vino & Vetro, € 19,75 ○○○○○○(○) \

Poggio Ridente, Del Marusè, Albarossa 2010

rijp bosfruit, bramen, zoethout, laurier, kaneel, krachtig, mooie structuur, gul
AWWijn, € 14,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Poderi Rosso, Infine 2008, Monferrato

rijp bosfruit, bosbes, braam, mooi stevig en stoer, getoast, duidelijke tannine
Goccia di Vino, € 17,90 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Proprietà Sperino, Uvaggio 2009, Coste della Sesia

puur en fris, stevigheid en kracht, rijp rood fruit, levendig, mooie zuren, zuiver
Brand, € 24,70, Les Généreux, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Il Bacialè 2009, Monferrato

stevig, rijp bosfruit, bramen, zwarte bes, lengte, krachtig, mooie tannine, stoer
Poot, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Cascina Bric, Ansj 460, (neb/ba) 2011, Vino Rosso

pruimen, zwarte kersen, bramen, rijkdom, donker en krachtig, klein zoetje, heftig
Les Clos, 7 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Villae Lanata, Lo Zoccolao, Baccanera 2008, Langhe

zwarte kers, pruimen, vijgen, mooi hout, modern, gelikt, afgerond, rijp en stevig
Oud Reuchlin & Boelen, 8 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Ten. San Pietro, Nero 2011, Monferrato

gul, rijp bosfruit, bramen, bosbes, zwarte kers, lekker krachtig, zonder zwaar te zijn
Pallas Wines, 6 ⓄⓄⓄⓄ

Fratelli Alessandria, Speziale, Verduno Pelaverga 2012

peper, licht van kleur, aardbei, rood vlees, eigenzinnig, kruidig, krachtig van smaak
Verkerk, € 15,50 ⓄⓄⓄⓄ

Cieck, Neretto 2010, Canavese

rode kers, zuiver, fris, aardbei, rode bes, goede zuren, elegant en opwekkend
Walinga, € 12,90 ⓄⓄⓄⓄ

Pasquero Hilberg, Vareij, (br/ba) 2011, Vino Rosso

lichtrood van kleur, kersen, sappig, eigen karakter, levendig, veel smaak, muscaat
Piemonte Import, € 16,95 ⓄⓄⓄⓄ

Pelassa, Bricco Enrichetta (neb/ba) 2011, Langhe

rijp bosfruit, zacht, verleidelijk, beetje zoet, bramen, mooie structuur en tannine
Les Clos, 5 ⓄⓄⓄⓄ

Matteo Correggia, Anthos, Brachetto 2012, Vino Rosso

sinaasappel, muskaat, (over)rijpe gele appel, aardbei, rode kers, veel smaak, goede zuren
Piemonte Import, € 12,95 ⓄⓄⓄⓄ

Ferdinando Principiano, Chila, Freisa 2011, Langhe

lichte tinteling, rode kers, aardbei, frisheid en sap, opwekkend en levendig
Sagra dell'Uva, € 12,- ⓄⓄⓄⓄ

Poggio Ridente, San Margiano 2010, Ruchè Castagnole Monferrato

heerlijk fruit, rode kers, aardbei, sappig, zuren, frisheid, levendig en open, lengte
AWWijn, € 15,75 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Sordo, Tre Bacche, Vino Rosso

sappig, frisheid, rijp rood fruit, rode kers, aardbei, levendig, goede lengte, elegantie
Gemelli, € 11,95 ⓄⓄⓄⓄ

Paola Sordo, Dolce 2013, Brachetto d'Aqui

je moet er van houden, rozenbottels, aardbei, framboos, niet te zoet, aangename mousse
Gemelli, € 16,95 ⓄⓄⓄⓄ

Asnas, (Ba/neb/vp) 2010, Langhe

mooi fruit, rode kersen, aardbei, goede zuren, levendig, fris, aantrekkelijk en sappig
Pallas Wines, 6 ⓄⓄⓄⓄ

Villadoria, Arpäss 2009, Langhe

verleidelijk, duidelijk hout, vanille, bramen, zwarte bes, pruimen, mooie tannine
Boomsma, 6 ⓄⓄⓄⓄ

29,5, L20 Undici 2011, Vino Rosso

rood fruit, aardbei, frisheid, kersen, levendig, sappig, mooie zuren, aantrekkelijk
Piemonte Import, € 9,95 ⓄⓄⓄⓄ

Paolo Manzone, Luvi (neb/dol) 2011, Langhe

rode kers, aardbei, rond, goede zuren, verleidelijk, chocolade, aangename finale
Poot, 5 ⓄⓄⓄⓄ

**Pelassa, Mario's 2012 (ba/me/cs), Vino Rosso**

zwoele geur, zwart fruit, volle en zachte smaak, sappig, intens, mooie zuren, lekker soepel
Les Clos, 3 ⓄⓄⓄⓄ

Le Cecche 2010, Langhe

rode kers, rond en verleidelijk, prima zuren, stevigheid, klein zoetje, verteerbaar
Henri Bloem/Hart's Wijnhandel, € 8,95 ⓄⓄⓄⓄ

Cordara, Vasca 11, Vino Rosso

pure chocolade, bramen, stevig, bosbes, pruimen, tabak en leer, boers, krachtig
Tire Bouchon, € 6,65 ⓄⓄⓄⓄ

Cascina del Pozzo, New Age 2012, Langhe

rode kers, sap, frisheid, zuren, aardbei, room, iets slank, puur en open
Nobel Wijnkoperij, € 12,95 ⓄⓄⓄⓄ

Wit

Luigi Maffini, Pietraincatenata 2010, Cilento

rijp wit fruit, amandel, salie, mooie zuren, lengte, eetwijn, rijkdom, mooi in balans, complex
Brand, € 24,10 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Picariello, Ciro 2011, Fiano di Avellino

karakter, eigenzinnig, breed en stevig, rijpe camembert, lichte tinteling, bitters, lengte, goede zuren na, bijzonder glas
Verkerk, € 18,65 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Contrada Salandra, Falanghina 2011, Campi Flegrei

eigenzinnig, mooi fris, elegant, zuiver en open, aantrekkelijke zuren, amandel, peer, mooie bitters, lengte en complexiteit
Walinga, € 13,80 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Sorrentino, Coda di Volpe, Nati 2010, Pompeiano

eigenzinnig, mooie bitters, licht kruidig, salie, tijm, lengte, kracht en stevigheid, maar uitstekende frisheid, zuren en spanning
Sagra dell'uva, € 15,- ⓄⓄⓄⓄⓄ

Fattoria la Rivolta, Fiano 2012, Taburno/Sannio

peer, meloen, amandel, rijkdom, lekker rond en stevig, goede zuren, lengte, mooie bitters, krachtig maar niet zwaar, mooie eetwijn
Walinga, € 14,20 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Pierluigi Zampaglione, Don Chisciotte, Fiano 2011, Campania

salie, honing, mandarijn, hazelnoot, kruidigheid, jodium, bitters, krachtig, lengte, eetwijn, goede zuren, hoogst eigenzinnig, vleugje oxidatief; je moet er van houden
Vinoblesse, € 17,95 ⓄⓄⓄⓄⓄ

Filadoro, Santàri 2008, Fiano di Avellino

mooi gerijpt, mandarijn, honing, hazelnoot, rijkdom, balans, goede zuren, duidelijke bitters, levendig, kracht en lengte, mooi, maar niet voor iedereen
Verkerk, € 20,20 ⓄⓄⓄⓄⓄ

**Masseria Frattasi, Nymphis sacrae, Coda di Volpe 2012, Beneventano**

amandel, bitters, bitterkoekjes, eigenzinnig, erg smakelijk, sap, kracht, rijkdom, goede zuren, rond en stevig, heerlijk wit
Les Généreux, € 10,85 ⓄⓄⓄⓄⓄ (geselecteerd)

Notities wijnen uit Campanië

Wie zich verdiept in de wijnen uit Campanië, moet constateren dat deze streek rond Napels een goudmijn is voor bijzondere wijnen. Unieke, eigen druivenrassen, soms zelfs uit de tijd van de Grieken, in combinatie met dynamische en eigenzinnige producenten: dat levert werkelijk iets bijzonders op. Jammer dat het aanbod van deze wijnen in Nederland eigenlijk maar beperkt is, veel kleiner dan uit bijvoorbeeld Piemonte, waarvoor we veel wijnen ingezonden kregen.

Bij wit wordt de toon gezet door druiven als falanghina, fiano en greco di tufo, maar dat zijn lang niet de enige. Het zijn druiven die zonder uitzondering wijnen opleveren die een mooie kracht combineren met fraaie zuren en levendigheid. Voor rood is de klassieke aglianico zo'n beetje de belangrijkste druif. Opvallend is dat de producenten de zuren en tannine bij deze van oorsprong toch wat strenge druif zeer goed onder controle hebben. Helaas hangt aan de meeste wijnen ook een prijskaartje dat in overeenstemming is met de kwaliteit. Anders dan in Puglia, aan de andere kant van de Italiaanse laars, zul je hier geen koopjes vinden. Daarvoor zijn de wijnen te populair bij de lokale restaurants en Italiaanse wijnliefhebbers. Waarschijnlijk is dat ook de reden dat ze bij ons wat minder makkelijk te vinden zijn. Maar laat u zich daardoor niet ontmoedigen.

De wijnen zijn geproefd door Sjoerd de Groot en Ronald de Groot, met Sangioveseglazen van Riedel.

Contrada Salandra, Falanghina 2010, Campi Flegrei

rijp wit fruit, amandel, salie, krachtig, eetwijn, mooie bitters, puur en fris, verleidelijk, goede zuren
Walinga, € 13,80 ○○○○(○) ↓

Fattoria la Rivolta 2012, Taburno Falanghina Sannio

rijp wit fruit, gele appel, stevigheid, rijkdom, wat honing, lengte, goede frisheid, eigenzinnig, karaktervol, breed, complex
Walinga, € 13,40 ○○○○(○) ↓

I Capitani, Serum 2012, Greco di Tufo

rijp wit fruit, gedroogde abrikoos, sinaasappel, mandarijn, honing, sap, lengte, stevig, rijkdom, goede zuren, mooie bitters
Wijnimport Scheveningen, 6 ○○○○ ↓

I Capitani, Gaudium 2012, Fiano di Avellino

peer, mandarijn, amandel, anijs, bitters, salie, kruidigheid, heel aromatisch, intens, kracht, goede zuren
Wijnimport Scheveningen, 6 ○○○○ ↓

Femia, Verzi, Fiano, Campania

gele appel, peer, mooi stevig, amandel, verleidelijk, niet te veel bitters, zacht en afgerond
Rebreynd, 4 ○○○○ ↓

**Feudi di San Gregorio 2012, Lacryma Christi Vesuvio**

rijp wit fruit, rond en zacht, mooie bitters, amandel, stevig, rijk en krachtig, goede zuren, room, lengte, lekker eigen karakter
Vinites, 4 ○○○○ ↓

Ten. San Francesco, Tramonti 2012, Costa d'Amalfi

groene appel, limoen, frisheid, lichte tinteling, zuren, sappig en opwekkend, lichtvochtig, fijn en rinsfris
Walinga, € 13,80 ○○○○ ↓

Cantine Leonardo, Grecomusc', Greco 2011, Campania

rijp en rijk, krachtig, rondeur, wat room, honing, abrikoos, mandarijn, stevige bitters, lengte, breed en stevig
Goccia di Vino, € 19,90 ○○○○ ↓

Luigi Maffini, Kratos, Fiano 2012, Paestum

peer, meloen, abrikoos, rijk en stevig, wat room, mooie lengte, rond en zacht, verleidelijk, licht tropisch
Brand, € 15,95 ○○○○ ↓

Masseria Frattasi, Acquafredda, Fiano 2012, Beneventano

peer, citrus, gele appel, aromatisch, goede zuren, rijkdom, beetje snoepjes, frisheid, aangename lengte
Les Génereux, € 11,05 ○○○○ ↓

Fratelli Urciuolo, 2011, Greco di Tufo

limoen, lichte tinteling, frisheid, levendig en fris, goede zuren, sappig, bitters na, lekker
Verkerk, € 13,60 ○○○○ ↓

Vinosia, L'Ariella 2011, Greco di Tufo

lijkt iets gerijpt, bitters, eigen karakter, amandelen, goede zuren, stevigheid en lengte, kracht maar ook elegantie
Vino & Vetro, € 12,75 ○○○○ ↓

Vinosia, Falanghina 2012, Campania

peer, jasmijn, groene thee, salie, citroen, groene appel, aromatisch, zuiver en open, opwekkende zuren, levendig en sappig
Vino & Vetro, € 9,75 ○○○○ ↓

Vinosia, Aglianico (rosé) 2012, Irpinia

vol en stevig, aardbei, rode kersen, rond, zacht, lekker op het fruit gemaakt, vulling, lengte, aantrekkelijk
Vino & Vetro, € 9,75 ○○○○ ↓

I Capitani, Clarum 2012, Irpinia Falanghina

tijm, citroen, groene appel, limoen, salie, eigenzinnig, goede zuren, levendig en fris
Wijnimport Scheveningen, 4 ○○○○ ↓

Femia, Camporeò 2010, Fiano di Avellino

eigenzinnig, amandel, hazelnoot, honing, sinaasappelbitter, stevig, lengte, iets gerijpt
Rebreynd, 5 ○○○○ ↓

La Guardiense, Calvese 2012, Falanghina del Sannio

appel, citroen, wat koolzuur, krachtig, gul, goede zuren, rond en zacht, mooie bitters na
Sagra dell'Uva, € 14,- ○○○○ ↓

La Guardiense, Janare 2012, Falanghina del Sannio

kruidigheid, salie, gele appel, goede frisheid en zuren, stevige bitters, eigen karakter
Sagra dell'Uva, € 8,50 ○○○○ ↓

Masseria Frattasi 2012, Taburno Falanghina del Sannio

rijp wit fruit, gele appel, peer, citrus, levendig, frisheid, goede zuren, tinteling, smakelijk
Les Génereux, € 9,95 ○○○○ ↓

Villa Raiano 2012, Greco di Tufo

peer, citrus, groene appel, limoen, stevige zuren, stuuivend en sappig, frisheid, opwekkend
Sligro, 5 ○○○(○) ↓

Vesevo 2012, Greco di Tufo

rijp wit fruit, peren, mandarijn, banaan, rond, honing, licht exotisch, frisheid, modern
Wijntransport, 5 ○○○(○) ↓

Rood

Ten. San Francesco, È Iss Tintore Prephilloxera Vigna Paradiso 2008, Costa d'Amalfi

rode kersen, mooi en klassiek, heerlijk sap, goede zuren, levendig, rond, pure elegantie, lengte, goede tannine; heerlijk
Walinga, € 29,80 ○○○○○ ↓

La Guardiense, Piediroso 2008, Cantone-Sannio

geweldig, klassiek, complexiteit, fris en verfijnd, fluweelzachte tannine, aristocratisch
Sagra dell'Uva, € 18,- ○○○○○ (geselecteerd) ↓

**Ten. San Francesco, Quattro Spine Riserva 2008, Costa d'Amalfi**

bosfruit, bramen, breed en stevig, rijkdom, rond en verleidelijk, complex, goede tannine
Walinga, € 24,20 ○○○○○ ↓

I Capitani, Bosco Faiano 2007, Taurasi

chocolade, vanille, zoethout, kaneel, warm en rijk, stevig hout, rijkdom, gelikt, heerlijk
Wijnimport Scheveningen, 8 ○○○○○ ↓

Cantine Leonardo, 2007, Taurasi

rijkdom, rijp en zacht, bramen, zoethout, kaneel, structuur, complexiteit, maar ook zuren en sap, mooie bitters na, heerlijk zachte tannine
Goccia di Vino, € 28,95 ○○○○(○) ↓

Luigi Maffini, Klèos, Aglianico 2011, Paestum

zwarte bessen, pruimedanten, mooie rijkdom en stevigheid, goed sap, aangename zuren, levendig, iets strenge tannine in de finale, toch heel aantrekkelijk
Brand, € 15,95 ○○○○(○) ↓

Vesevo 2008, Taurasi

veel van alles, bosfruit, rijk en stevig, tannine, veel hout, verleiding, zuren en sap, enorme lengte en intensiteit, koffie, tabak, leer, kruidigheid, iets drogende finale
Wijntransport, 8 ○○○○(○) ↓

Vinosia, Rajamagra Riserva 2005, Taurasi

bramen, zwarte bessen, veel hout, kruidigheid, laurier, kaneel, dik, rijkdom en kracht, heftig, stevige tannine
Vino & Vetro, € 24,75 ○○○○(○) ↓

Luigi Maffini, Cenito 2007, Cilento Aglianico

rijp en rijk, pruimen, bramen, vijgen, chocolade, zwarte kersen, mooie tannine, lengte
Brand, € 24,10 ○○○○(○) ↓

La Guardiense, Janare, Guardia sanframondi Aglianico 2010, Lucchero

bramen, pruimen, pure chocolade, kaneel, heerlijk rijk en stevig, zwoel, verleidelijk
Sagra dell'Uva, € 12,- ○○○○ ↓

Fratelli Urciuolo, 2004, Taurasi

zwarte kersen, pruimen, krenten, laurier, donker en krachtig, lengte, iets gebrand, goede zuren na, heftig en donker
Verkerk, € 29,75 ○○○○ ↓

I Capitani, Guaglione, Aglianico 2010, Irpinia

gelikt, rond en zacht, vanille, room, bramen, zwarte kersen, chocolade, aangename stevigheid
Wijnimport Scheveningen, 4 ○○○○ ↓

Contrada Salandra, Piediroso 2010, Campi Flegrei

rode kersen, aardbei, stevigheid en kracht, tikje streng, maar prima zuren, lengte, lekkere frisheid
Walinga, € 13,10 ○○○○ ↓

Feudi di San Gregorio 2012, Lacryma Christi Vesuvio

mooi op het fruit gemaakt, sap, rode kersen, aardbei, levendig en open, elegant, zuiver, lekkere zuren en frisheid, aantrekkelijk
Vinites, 4 ○○○○ ↓

Ten. San Francesco, Tramonti 2010, Costa d'Amalfi

sap, rode kersen, heerlijk fruit, mooie zuren en frisheid, levendig en open, puur, balans, elegant, niet superkrachtig, maar mooi verfijnd
Walinga, € 13,80 ○○○○ ↓

**Femia, Cannizzi, Aglianico 2011, Campania**

rijkdom, mooi stevig, krenten, (over)rijpe bramen, zoethout, kaneel, een zoetje, donker en breed, rijpe stijl
Rebreynd, 4 ○○○○ ↓

Villa Raiano, 2009, Taurasi

bramen, bosfruit, goede kracht, breed en stevig, lekker warm en stoer, mooie zuren en goede vulling, lengte
Sligro, 7 ○○○○ ↓

Vinosia, Aglianico 2012, Irpinia

rijkdom, stevigheid, mooie structuur en tannine, vol, rijp rood fruit, bosbes, aangename lengte, zacht en rond, lekker
Vino & Vetro, € 10,- ○○○○ ↓

Vesevo, Aglianico 2010, Beneventano

vol en gul, warm, zwoel, zacht, verleidelijk, confiture, bramen, bosbes, krentjes, na, rijkdom
Wijntransport, 3 ○○○(○) ↓

Donne di Corte, Aglianico 2012, Campania

rood fruit, rode bes, aardbei, fikse zuren, lichte tinteling, wat aan de slanke kant
Sligro, 3 ○○○(○) ↓

La Guardiense, Janare, Aglianico 2011, Sannio

sappig, rond en verleidelijk, niet heel krachtig, heerlijk drinkbaar, zuren en frisheid, lekker
Sagra dell'Uva, € 8,50 ○○○(○) ↓

Vesevus, 7 moggi Sorrentino, Piediroso 2012, Pompeiano

rode kersen, aardbei, fruitig, levendig en open, duidelijke zuren, fris en zuiver, lichtere stijl
Sagra dell'Uva, € 10,- ○○○(○) ↓

Bladinformatie

Importeurs

- A** Abbema Wines, Zwijndrecht (078-6194605) www.abbemawijn.nl
 Pierre Ache Wijnen, Maastricht pierreachewijnen@versatel.nl
 Ad Bibendum, Brussel (00.32.24209446) info@adbibendum.be
 Albert Heijn (Ahold), Zaandam (075-6599111) www.ah.nl
 Marcel Arentz, Nijmegen (024-3888979) www.arentzwijnen.nl
 Arisz et al., Amsterdam (020-6381821) www.ariszetal.nl
 Jean Arnaud Wijncom, Tilburg (013-5841200) www.jeanarnaud.nl
 AWWijn, Amstelveen (020-4451205) info@awwijn.nl
- B** Wijnimport J. Bart, Purmerend (0299-689111) www.wijnimportbart.nl
 Miranda Beems Wine Import, Weesp (0294-267307)
 De Best Wijnkopers-Wijnen Import, De Goorn (0229-547420) info@wijnvriendenimport.nl
 Wijnkoperij Henri Bloem Nederland, Eindhoven (040-2375271)
 Boni Markten B.V., Nijkerk (033-2473131)
 Boomsma Wijnkoperij, Leeuwarden (058-2135155)
 La Branche, Amsterdam (020-6125270) info@labranche.nl
 Brand Wijnimport, Leiden (071-5790902)
 Wijnhandel Jan van Breda, Rotterdam (010-4365269)
 Brouzje, Amsterdam (020-7853677) www.brouzje.nl
- C** C1000, Amersfoort (033-4533480) www.c1000.nl
 Champagnist, Amersfoort (06.41684108) www.haasdjkwinegroup.com
 Les Clos Wijnimport, Amersfoort (033-4612704) www.lesclos.nl
 Coenecoop Wine Traders, Waddinxveen (0180-635123) www.coenecoop.com
 Léon Colaris, Weert (0495-532462) www.colaris.nl
 De Coninck Wines, Scherpenisse (0166-663901) www.deconinckwines.nl
 Cwines, Alkmaar (0888-444888) klantenservice@flex4wines.nl
- D** DEEN BV, Hoorn (0229-252100)
 Dekamarkt, Apeldoorn (055-5998499)
 Deka Wijnmarkt, Beverwijk (0251-270222) www.dekawijnmarkt.nl
 Deli-XL/Le Sommelier, Ede (0318-678859) www.delixl.nl
 DGS Wijn, Waddinxveen (0180-635135) www.dgswijn.nl
 Wijnhandel Van Dort, Houten (030-6351146) www.vandort-wijnspecialist.nl
 Mark van Duijn Wijnen, S-Gravenhage (070-2114462) www.markvanduijn wijnen.nl
 Châteaux & Domaines Dumont, Breda (076-5654537)
- E** Eck & Maurick, Kortenhoef (035-6566590) info@eckenvino.nl
 Eikenvat.nl, Amsterdam www.eikenvat.nl
 Wijnen uit de Elzas, Wateringen (070-3947595) www.wijnen-uit-de-elzas.nl
 L'Exception LenseLink, Zoetermeer (079-3600788) www.lexceptionlenselink.nl
- F** Fourcroy Nederland, Bussum (035-6941333) www.fourcroy.nl
- G** Gastrovino Nederland, Zevenhuizen (0180-631440) info@gastrovino.nl
 De Geluksdruijf, Warmond (06.54722105) www.geluksdruijf.nl
 Gemelli Italiaanse Wijnen, Alphen aan den Rijn (06.27197006)
 Les Généreux, Zutphen (0575-543667) www.lesgenereux.nl
 Goccia di Vino, Amsterdam (06.51691312) www.gocciadinovino.nl
 J.S. van der Goot, Opende (06.12920525) www.wijnvanjoop.nl
 By the Grape, Velp (088-1180700) www.bythegrape.nl
- H** Wijnkoperij De Halve Maan, Stellendam (06.30603057) www.halvemaanwijn.nl
 Hanos, Apeldoorn (055-5214546) www.hanos.nl
 Hart's Wijnhandel, Amsterdam (020-6238350)
 Heisterkamp, Ootmarsum (0541-292222) wijnkopers@heisterkamp.com
 HEMA, Amsterdam (020-3114411)
 Wijnhandel Herman, Axel (0115-561860)
 Hoogvliet Super, Alphen a/d Rijn (0172-418218) www.hoogvliet.com
 Horizon Wines, Almere (036-5400708; 06.22200138) info@horizonwines.com
 Van Huyste, Laren (035-5383402) www.vanhuysteewijnen.nl
- I** IC-Wines BV, Nieuwegein (088-0500000) www.ic-wines.nl
 Imperial Wijnkoperij, Den Dolder (030-2294658) info@imperialwijnkoperij.nl
 Intercaves, Nijkerk (033-2478810) www.intercaves.nl
- J** La Joie de Vivre, Huizen (06.18016219) www.lajoiedevivre.nl
 Jumbo Supermarkten, Veghel (0413-380200) www.jumbosupermarkten.nl
 Justaddwine.nl, Oude Pekela (0597-675475) www.justaddwine.nl
- K** Karakter Wijnimport, Amsterdam (020-4194364) info@karakterwijnimport.nl
 Kelders Wijnimport, Udenhout (013-5119898) www.kelders-wijnimport.nl
 André Kerstens, Partners in Wijn sinds 1880, Den Haag (070-4278321) www.partners-in-wijn.nl
 Kwast Wijnkopers, Nieuw-Vennep (0252-686741) info@kwastwijnkopers.nl
- L** Wijnkoperij de Lange, Oosterhout (0162-447847) info@wijnkoperijdelange.nl
 Lekker Sapje Wijnhandel, Leiden (06.53548442) www.lekkersapje.nl
 Groupe LFE, Maartensdijk (0346-213044) www.groupelfe.com
 Jan Linders, Nieuw-Bergen (0485-349911)
- M** Mann Fine Wines, Ellecom (0313-413338) www.mannfinewines.nl
 Markvandewijn.nl, Amsterdam (020-4193532)
 MCD, Beesd (0345-681684)
 Mediterra, Drachten (0512-549009)
 Mitra, Doesburg (0313-483516) frank.collet@mitra.nl
 De Monnik Dranken, Oldenzaal (0541-513076) info@monnik-dranken.nl
 Moolenaar Wijnimport, Bloemendaal (023-5257739) info@hansmoolenaar.nl
 Vin Munnen, Eijsden (043-3110260) www.vinmunnen.nl
- N** Nederwijnen, Lisse (06.40862009) www.nederwijnen.nl
 Neerlands Wijnhuis, Groot Ammers (0184-662080)
 Nettorama, Oosterhout (0162-455950)
 Nobel Wijnkoperij, Arnhem (026-3705234) www.nobelwijnen.nl
- O** Onze wijn is Biologisch, Groningen (050-7821659) www.onzewijnisbiologisch.nl
 Oud Reuchlin & Boelen, Zoetermeer (079-3634800) www.weetvanwijn.nl
 Ovino, Harderwijk (0341-751392) www.ovino.nl
- P** Pallas Wines, Waddinxveen (0180-635128) www.pallaswines.nl
 Wijnkoperij Pangkarra, Arnhem (026-3515360) www.pangkarra.nl
 Pasteuning, Amsterdam (020-6622455) info@pasteuning.nl
 Pieksman Wijnimport, Amsterdam (020-8203602) wijn@pieksman.nl
 Piemonte Import, Arnhem (06.44474255) www.piemonte-import.nl
 Plezier in Wijn/Wijnkoperij Schadee & Mensink, Heemskerk (0251-251859) www.plezierinwijn.nl
 Poot Agenturen, De Lier (0174-512561) www.pootagenturen.nl
- Q** Qualityvines, Balkbrug (0523-611072) info@qualityvines.nl
- R** Rebreynd, Papendrecht (078-6158580)
 Résidence Wijnen, Roelofarendsveen (071-5683300) www.residence-wijnen.nl
 Rieslinghuis, Zeist (030-69241126) www.rieslinghuis.nl
 RieslingPartners & Co, Rhooen (06.5478555) www.rieslingpartners.nl
- S** Sagra dell'Uva, Amsterdam (020-3206195) www.sagra.nl
 Sauter Wijnen, Maastricht (043-3637799) info@sauterwijnen.nl
 Schermer Wijnkopers, Hoorn (0229-217777) info@schermerwijn.nl
 Wijnimport Scheveningen, Scheveningen (070-3388280) info@wijnimportscheveningen.nl
 Sebastiaan Wijnimport, Houten (06.57199338) www.sebastiaanwijnimport.nl
 N. Silletti, Hedel (073-5992298)
 Sligro, Veghel (0413-343500) www.sligro.nl
- T** Tamis Wijnen, Alkmaar (072-5404010) www.tamiswijnen.nl
 Terroirwijn, Rotterdam (010-4367636) www.terroirwijn.nl
 G. Thiessen Wijnkopers, Maastricht (043-3251355) www.thiessen.nl
 Tire Bouchon, Gouda (0182-535336)
 Topslijter, Delft www.topslijter.nl
- V** Verbunt Wijnkopers/De Wijnkring, Tilburg (013-5498400) info@verbunt.nl
 Verkerk Wijnimport/Sprezzatura, Amsterdam (06 14383723) www.verkerk-wijnimport.nl
 Wijn Verlinden, Nieuwkuijk (073-6488011)
 Vinites, Haarlem (023-5539090) www.vinites.com
 Vino e Olio, Wijchen (024-3451524)
 Vino & Vetro, Den Haag (070-3627559)
 Vinoblesse, Baam (035-5426260) info@vinoblesse.nl
 Vintiç, Amsterdam, www.vintic.nl
 Vojacek Wijnen, Maastricht (043-3253170) www.vojacek.nl
 Vomar, Alkmaar (072-7502200)
 Vos & Partners Wijnkopers, Oosterhout (0162-447625) info@vospartners.nl
- W** Douwe Walinga, Hilversum (035-6284552) douwewalinga@italiaansewijnen.nl
 Weinland, 's-Hertogenbosch (06.45548453) info@weinland.nl
 Werkhoven Wijnen, Nieuwegein (030-6020143) info@werkhovenwijnen.nl
 Wijnhaven Wijnimport, Delft (015-2131121) www.wijnhaven-wijnimport.nl
 Wijnkristal, Heino (0572-320555)
 Wijnoutlet.nl, Haaksbergen (053-5741348) www.wijnoutlet.nl
 WijnReus, Soest (035-2011519) www.wijnreus.nl
 De Wijntherapeut, Ermelo (0341-556409) info@dewijntherapeut.nl
 Wijntransport, Broekhuizen (077-4632147)
 Wijnvoordeel, Gorredijk (0317-702796) www.wijnvoordeel.nl
 WineMatters, Koog a/d Zaan (06.18334966) www.winematters.nl
 Wine Warehousing, Den Haag (06.23162686) www.winewarehousing.nl
 Wine4all.nl, Maarssen (06.51115020) www.wine4all.nl
 Cave De Wittenberg, Beek (046-4374783)

Toelichting sterrenstelsysteem

Als we verslag doen van de resultaten van proeverijen geven we de waardering voor de kwaliteit van de wijnen meestal aan met sterren. Met deze sterren (minimaal één, maximaal vijf) wordt de kwaliteit van de betreffende wijn binnen zijn categorie aangegeven. Vijf sterren zijn dus niet alleen voor de grote en dure wijnen gereserveerd. Een huiswijn van uitstekende kwaliteit kunnen we ook vijf sterren toekennen. De betekenis van de sterren is als volgt:

Slecht - ★

Matig - ★★

Goed - ★★★

Zeer goed - ★★★★

Uitstekend - ★★★★★

Bij gebruik van punten gebruiken we het systeem met een maximum van twintig punten voor de beste wijnen

Verkooprijzen en prijsindicaties

Voor zijn proeverijen krijgt Perswijn wijnen toegezonden van vele tientallen importeurs. Om onze lezers meer duidelijkheid te verschaffen delen wij ze in twee groepen in:

- Importeurs die (ook) rechtstreeks aan particulieren leveren. Bij hun wijnen vermelden wij de (advies)-consumentenprijs (inclusief BTW, tenzij anders vermeld).
- Importeurs die zich richten op tussenhandel en horeca, maar niet rechtstreeks aan particulieren leveren. Bij hun wijnen geven we een indicatie van de geschatte consumentenprijs door middel van een cijfer. Voor verkooppunten in uw omgeving kunt u het beste de betrokken importeur raadplegen.

- wijnen t/m € 4,00
- wijnen van € 4,00 tot € 5,00
- wijnen van € 5,00 tot € 7,50
- wijnen van € 7,50 tot € 10,00
- wijnen van € 10,00 tot € 12,50
- wijnen van € 12,50 tot € 15,00
- wijnen van € 15,00 tot € 20,00
- wijnen van € 20,00 tot € 30,00
- wijnen van € 30,00 en meer

Houdbaarheid van wijnen

- ➔ Bewaarwijnen, langer dan 5 jaar bewaren
- ↘ Wijnen voor de middellange termijn, 2-5 jaar bewaren
- ⬇️ Wijnen om direct te drinken, binnen 2 jaar
- Te ver, had gedronken moeten worden

Legenda bij de rubriek Lekkeres groen

7,5 Restaurants krijgen een waardering in punten (van 1 t/m 10).

4 Wijnkaarten krijgen een waardering in trosjes (van 1 t/m 5).

4 Wijnbars krijgen een waardering in glaasjes (van 1 t/m 5).

♥ Liefelingsadressen krijgen een hartje.

HET EINDE!

REDACTIE: ANNE VAN MELICK

Het gebeurt niet elke dag. Maar opeens is daar die wijn die je bijblijft. Een wijn die je raakt. Die opvallend lekker is. Een wijn die je móet delen. Wijn in de categorie must-drinks, wijn die niemand mag missen, om wat voor reden dan ook.

Kortom: wijn die het einde is.



RENÉ VAN HEUSDEN: DOMAINE CHAMONARD, MORGON LE CLOS DES LYS 1998, BEAUJOLAIS, FRANKRIJK

Een wijn aanbevelen uit de Beaujolais voor € 37,50? Is die Van Heusden weer eens zijn 'elitair' pad aan het bewandelen? Nee, dat is hij niet. Want proef zelf maar eens hoe een vijftien jaar oude wijn als deze Morgon Le Clos des Lys smaakt. Dit is namelijk WIJN. Traditioneel gemaakt als een rode uit de Bourgogne, dus met volop structuur en uithoudingsvermogen. Ontwikkelde, maar nog altijd vitale geur, en smaak met aardsheid, kersen, tannine, complexiteit en spanning. Proef dit blind en je krijgt het lastig. Côte de Nuits? Côte-Rôtie? Nee, Morgon dus, wellicht de interessantste cru van de hele Beaujolais. Importeur Jan-Willem van der Hek legt in een filmpje op zijn site haarfijn het hoe en waarom uit.

Cwines, € 37,50

GERARD REIJMER:

NEUMEISTER, SAUVIGNON BLANC KLAUSEN 2009, STEIERMARK, OOSTENRIJK

Een van mijn eerste verhalen als wijnjournalist schreef ik over Regina Meij van Imperial Wijnkoperij. Zij was toen net begonnen als importeur van Oostenrijkse wijnen. Van dat artikel zijn me twee dingen bijgebleven: de verrassend hoge kwaliteit van Oostenrijkse wijn en Regina's pleidooi om witte wijn wat ouder te drinken. Als ex-restauranteigenaar kocht ik witte wijn altijd van het voorgaande jaar, tenzij er Bourgogne op stond. Oudere jaargangen liet je links liggen: veel te riskant. Regina verzuchtte toen dat ze vaker tegen dat vooroordeel aanliep. Volgens haar hebben veel witte wijnen er juist baat bij een paar jaar te rusten. Hier moest ik aan denken toen ik deze Sauvignon Blanc uit 2009 terugvond. Een van de laatste flessen uit de doos en een van de lekkerste: het frisse en stuivende had plaatsgemaakt voor een rijpe en rijke, complexe smaak. Een belevenis!

Imperial Wijnkoperij, € 27,75 (voor de jaargang 2011)



SJOERD DE GROOT:

QUINTA DO ALQUEVE, VINHA DO ALQUEVE 2012, VINHA REGIONAL TEJO, PORTUGAL
Portugal blijft verbazen. De tijd dat we uit dat land ofwel oerdegelijk wit en rood – houtgedomineerd en 'uitgedroogd' – ofwel heel 'dunne' wijnen van twijfelachtig allooi kenden, ligt gelukkig achter ons. Het aanbod op de markt blijft gek genoeg nog altijd beperkt. Bij toeval stuitte ik op deze Vinha do Alqueve, de instapwijn van Quinta do Alqueve. Knappe mix van vier inheemse druivenrassen en cabernet sauvignon, resulterend in een fruitrijk geheel, subtiel gekruid en decent verpakt in sjiek eikenhout. Uiterst gedistingeerd. Als een Portugees in een strak gesneden maatpak, voor de prijs van confectie.

Sauter Wijnen, € 7,50



FRANK JACOBS:

REINHOLD HAART, RIESLING PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN SPÄTLESE 2004, MOSEL, DUITSLAND

Als locatie voor de jaarlijkse culinair-vineuze ontmoeting tussen de Masters of Lunch, René van Heusden en ikzelf, en de jeugdige Magistri Vini Udo Göebel en Lars Daniëls, was medio januari gekozen voor De Bokke-doorns in Overveen. Daar leverden patron Beeren, maître Bruins en chef Post bij de door ons meegebrachte en tevoren aangemelde flessen een topprestatie. Bij deze Riesling serveerden zij kreeft met een salade van 'boembloe'-boontjes, tempé en dressing van aardnoot. Een Indoneesisch gerecht op tweesterrenniveau dat perfect combineerde met de wijn. Terwijl de anderen nog nagenoten en bijkwamen, sloot collega Daniëls zich op in zijn studeerkamer, om ons vervolgens te melden dat deze perfectie te danken is aan ethylprotocatechuaat, een stofje dat zowel in pinda's als Riesling voorkomt. Fijn, en bedankt, maar voor mij was deze ultracombi te danken aan puur hedonisme.

Rieslinghuis, € 19,95



TOPBEOORDELINGEN VOOR LUXE WIJNEN VAN LES GÉNÉREUX



Beste koop in de betaalbare klasse

Monchiero Carbone, Langhe Nebbiolo, Regret 2012

Fruchtig en opwekkend, kersen, karamel,
soepel en zacht, lekker, lichte stevigheid na

€ 12,³⁵ Per fles

Nr.2 in Argentijnse Malbec proeverij

Chakana, Mendoza Ayni, Malbec 2012

Zwarte bessen en kersen, goed hout,
concentratie, goede zuren, mooie tannine

van 23,75 voor € 20,⁹⁵ Per fles



Kijk voor verkoopadressen op www.lesgenereux.nl



- Alkmaar • Alphen a/d Rijn • Amsterdam • Bilthoven • Bussum • Delft • Den Haag • Deventer • Dordrecht • Ede
- Eindhoven • Epe • Groningen • Haarlem • Heerlen • Hoogerheide • Hoogland • Hoorn • Leiden • Middelburg
- Nijmegen • Ommen • Prinsenbeek • Rotterdam • Schiedam • Schoonhoven • Soest • Terschelling • Tilburg
- Ulft • Utrecht • Vasse • Velp • Venlo • Wageningen • Wassenaar • Winterswijk • Zaltbommel • Zutphen • Zwolle

Les Génèreux is een groep van samenwerkende wijnkopers verspreid over heel Nederland.

* Prijzen zijn incl. 21% btw en geldig t/m 31 maart 2014. Beoordeeld in Perswijn jan/feb 2014.

NIX18
NIET ROKEN - NIET DRINKEN

GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



Naturae
SUD DE FRANCE

verkrijgbaar bij



www.naturae.nl

Voor meer informatie: info@intercaves.nl

Geen 18, geen alcohol