

wijnkring

Magazine voor levensgenieters!

TERRA D'ALTER
NIEUW UIT PORTUGAL!

BODEGAS SALENTEIN
BARREL SELECTION SERIE

RAMÓN BILBAO
VERDEJO EN TEMPRANILLO

YALUMBA
AUSTRALIA'S FINEST: THE Y SERIES

EN NOG VEEL MEER!



PROBEER
ONZE TIPS
VOOR
ASPERGES!

INCLUSIEF: COLUMN DOOR ONNO KLEYN



**ZEER VEELZIJDIGE PINOT GRIS, AFKOMSTIG VAN
DE KOELE WIJNGAARDEN VAN MONTEREY.**

PAGINA 22





06



10



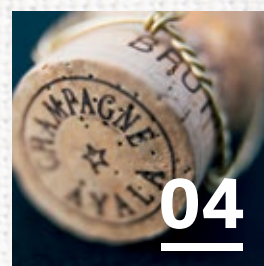
20



12



14



04

04 CHAMPAGNE AYALA

Perfect aperitief

05 LANGLOIS-CHATEAU

Bubbels, maar dan anders

06 TERRA D'ALTER

Nieuw uit Portugal

08 COLUMN ONNO KLEYN

Zin in het voorjaar

09 EPICURO

Rood en wit uit Zuid-Italië

10 FARINA

Italiaans met authentieke ziel

12 ASPERGES!

Ga jij voor wit of groen?

14 STEININGER

Kamptal klassiekers

15 RENÉ MURÉ

Biologisch uit de Elzas!

16 OGIER

Rhône op z'n best

18 RAMÓN BILBAO

Temperament bij je maaltijd

19 YALUMBA

100% Vegan friendly

20 BODEGAS SALENTEIN

Populair uit Mendoza

22 KENDALL-JACKSON

Amerikaans wegdromen

23 CASA DE LA ERMITA

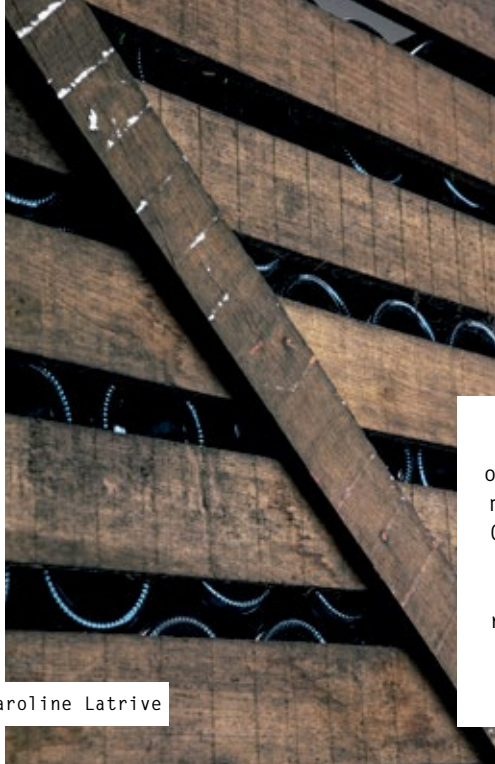
Nieuwe Spaanse liefde

Champagne



Wijnmaakster Caroline Latrive

Caroline Latrive is de chef de cave en is daarmee een van de weinige vrouwelijke verantwoordelijke wijnmaaksters bij grote Champagnehuizen.



Champagne Ayala is opgericht in 1860 in Aÿ en maakt frisse en levendige Champagnes. Zij gebruiken met name de Chardonnay druif en omdat de wijnen rijpen in roestvrijstalen vaten is er geen invloed van hout.

AYALA

Waar denk jij aan bij het horen van 'Champagne'? Waarschijnlijk schieten de woorden; bubbels, feest, oud en nieuw als eerste naar boven. Logisch, want wij Nederlanders zien Champagne nog steeds als een luxeproduct dat alleen bij hoge uitzondering of bijzondere reden gedronken wordt. Zonde!

Champagne past bij tal van andere momenten en vergeet dan vooral het aperitief-moment niet: het ideale begin van een lunch of diner. De Brut Majeur is het perfecte voorbeeld van frisheid en elegantie waar het huis om bekend staat.



De wijn

**AYALA BRUT
MAJEUR**



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

open | expressief | delicaat
citrus | bloemen | wit fruit



red snapper | gnocchi | ratatouille
gegrilde vis | salade

~~39.95~~
33.99





Loire



Wijngaard manager Franck Brossaud

LANGLOIS-CHATEAU

Wanneer wij Nederlanders denken aan bubbels, denken we vrijwel meteen aan champagne. Toch zijn er vele andere mousserende wijnen die van hoge kwaliteit zijn.

Zo ook deze Crémant de Loire van Langlois-Chateau. Het magazine Winelife omschreef deze wijn als volgt: "Zachtaardig van stijl en karakter. Heerlijk meegaand. Bloemig, wat exotisch fruit, vleug kruidigheid van citroengras, mild en makkelijk.



Ook zachtaardig geprijsd. Gemaakt van Chenin Blanc en Chardonnay." Een mousserende wijn die goed te combineren is met gerechten, maar sla deze wijn vooral niet over als aperitief, heerlijk!



De wijn

CRÉMANT DE LOIRE BRUT 'CUVÉE LC'

Streek: Loire
Druiven: Chenin Blanc, Chardonnay

helder | fris | tropisch fruit | peer
rijpe appel | steenfruit



feestelijk aperitief | oesters
kreeft | delicate gerechten

~~14.95~~
12.99



DE GROTE HAMERSMA



TERRA

D'ALTER

NIEUW!

Alentejo

In Portugal worden wijnhuizen *adega's* genoemd. De moderne *adega Terra d'Alter* ligt in het midden van Portugal bij *Alter do Chão* in de regio Alentejo. De aangeplante druivenrassen zijn overwegend Portugees zoals *Roupeiro*, *Arinto*, *Trincadeira* en *Alicante Bouschet*.

De witte Terra d'Alter Branco is fruitig met wat minerale tonen en de afdrank is fruitig en verfrissend. De wijn is gemaakt van de traditionele druiven *Siria* en *Arinto* met een kleine toevoeging van *Viognier*.

De rosé van Terra d'Alter is fruitig en licht kruidig. In de wijn zijn de druiven

Aragonez en Touriga Nacional te herkennen.

De rode Terra d'Alter Tinto is fruitig met zachte tannines. De Tinto heeft een lange afdrank. Voor deze wijn zijn de druiven *Trincadeira*, *Aragonez* en *Syrah* gebruikt.

De regio Alentejo

Alentejo is een uitgestrekt gebied in de zuidelijk helft van Portugal, tegen de Spaanse grens. Het beslaat ongeveer een derde van de totale oppervlakte van Portugal en wordt bevolkt door slechts 5% van het totale aantal inwoners. Het is een gebied met olijfbomen, wijn-

gaarden en kurkeikenbossen welke goed tegen de droogte en hitte in de zomer kunnen. De regio is van oudsher bekend om de rode wijnen, die over het algemeen vol en fruitig zijn. Door de moderne vinificatietechnieken worden ook steeds meer mooie witte en rosé wijnen geproduceerd.



De wijnen

~~7.45~~
5.99
per fles

TERRA D'ALTER BRANCO

Streek: Alentejo
Druiven: Siria, Arinto, Viognier

fris | stuivend | ananas | citrus
papaya | limoen | minerale tonen



aperitief | fruits de mer
gegrilde vis



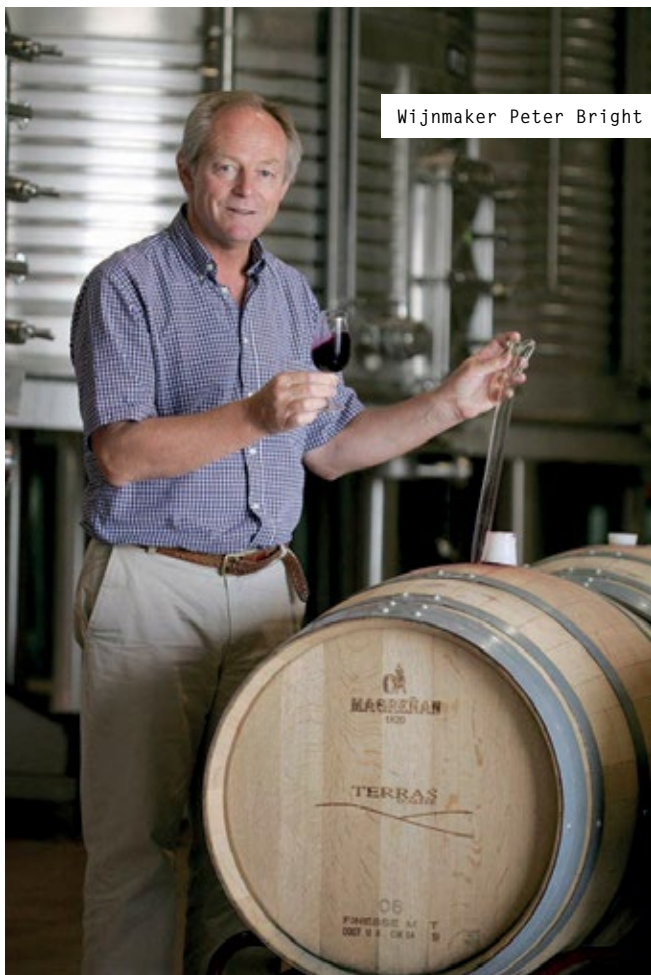
TERRA D'ALTER ROSÉ

Streek: Alentejo
Druiven: Aragonez, Touriga Nacional

bloemig | meloen | peer
framboos | licht kruidig



aperitief | licht gekruide gerechten



Wijnmaker Peter Bright



De wijnmaker van Terra d'Alter is de Australiër Peter Bright. Peter heeft eerst als wijnmaker in Zuid-Afrika, Zuid-Amerika en Australië gewerkt alvorens hij naar Portugal kwam. In Portugal vond hij de inspiratie om een eigen wijnhuis op te richten en inmiddels woont Peter er al ruim veertig jaar. Dat Terra d'Alter een goede wijnmaker in huis heeft blijkt uit het feit dat Peter in 1992 is uitgeroepen tot Red Winemaker of the Year door de International Wine Challenge.



~~7.45~~
5.99
per fles

TERRA D'ALTER TINTO

Streek: Alentejo
Druiven: Trincadeira,
Aragonez, Syrah

zacht | rijp | rood fruit | pruimen
kruiden



varkenshaasmedaillons met groene
peperroomsaus | wild | kazen



*Alentejo is een wijng gebied in
beweging. De combinatie van
het extreme klimaat, lokale
druivenrassen en moderne
wijnbereidingen worden hier
interessante wijnen gemaakt,
die over de gehele wereld
de aandacht trekken.*

VLOEIBAAR VOORJAAR



Lentewijn, zou dat bestaan? Natuurlijk bestaat dat. Wijn is vloeibare emotie, een goede fles zit vol met associaties, ook die van vernieuwing en lengende dagen.

Hoe dat komt? Doordat wij zo van geuren houden. En smaken natuurlijk, maar dat wat wij smaak noemen, het effect in de mond, bestaat zelf ook voor een belangrijk deel uit geur. Knijp je neus maar eens dicht als je een slok wijn neemt: er blijft niets over dan zoet en zuur, alle karakter is weg. Alle herinneringen aan dat terras in Zuid-Frankrijk, dat restaurant waar je voor

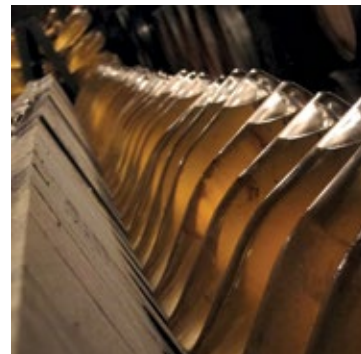
het eerst met je geliefde ging eten, die proeverij bij de wijnboer in de Elzas: foetsie. Geur is heel moeilijk te benoemen – vinologen oefenen er jaren op – maar haakt zich perfect vast in ons geheugen, in onze hersens, daar bij de afdeling herinneringen linksaf, dan een verdiepinkje omhoog, achter het loket emoties.

Ik heb niet bij elke wijn een pasklaar souvenir. Daarvoor proef ik er te veel. Maar soms suggereert een wijn zelf een beleving. Een ervaring die ik nog niet eens gehad heb, een voorspelling, een vergezicht. Op de lente bijvoorbeeld. Een Rueda, een Grüner Veltliner, een Riesling, ze fluisteren voorjaar. Dat komt door hun frisheid, hun opgewekte aroma's van witte bloemen en citrus.

O, het kan ook rode wijn zijn hoor. Maar dan iets lichtvoetigs, een Pinot Noir of Spätburgunder die ik om het optimisme een kontje op te geven een half uur in de koelkast zet. Ha, de eerste slok doet me subiet dagdromen van een boulevard langs een fraaie, door Moeder Natuur in een geïnspireerd moment aangelegde zee of een meer, dat van Garda misschien (waar ik nog nooit geweest ben: des te beter), of Collioure bij de Frans-Spaanse grens. Daar slenter ik in gedachten met mijn liefste aan mijn zijde en in de geprivileiseerde omstandigheid dat Iedereen Moet Werken Behalve Ik. Blauwe lucht, overal bloemen en vanzelfsprekend de belofte van een verrukkelijke, hoewel nog geheel ongedefinieerde maaltijd horen erbij.

Dat doet wijn. Dat lyrische is niet van mij, dat zit in die fles, komt er glinsterend uitklokken als de kurk of de dop eraf gaat en draait dan in mijn glas. Het voorjaar is niet alleen een seizoen, het is een toestand. En die help ik graag met een juist gekozen wijn. Leve de lente!

ONNO KLEYN
CULINAIR JOURNALIST



EPICURO

Het wijnhuis Epicuro bevindt zich in het zuiden van Italië. Felice Merge heeft de familietraditie gevolgd en is wijnmaker geworden. Felice heeft zijn eigen kenmerkende stijl van wijn maken kunnen ontwikkelen door te experimenteren met nieuwe productieprocessen.



Sicilië en Abruzzo

De Epicuro serie is breed en alle wijnen hebben een sterke persoonlijkheid. De namen van de wijnen zijn gebaseerd op de beschermde oorsprongsbenaming en de geografische ligging. Epicuro is geïnspireerd op de filosoof en oprichter van een grote filosofische school uit de Romeinse tijd, Epicurus. Met zijn Epicurean-concept legde hij de nadruk op het plezier. En plezier is, binnen de Merge familie, een belangrijk aspect want men moet genieten van de wijn.

De Pinot Grigio bevat veel rijp fruit van perzik en peer met op de achtergrond de geur en smaak van witte roos. Een frisse witte wijn.

Een mooie robijnrode kleur kenmerkt de Montepulciano d'Abruzzo. Het is een volle rode wijn met aroma's van kersen en groene kruiden. Een heerlijke zwoele Italiaan.



DE GROTE HAMERSMA



De wijnen

PINOT GRIGIO

Streek: Sicilië
Druif: Pinot Grigio

fris | perzik | peer | witte roos



aperitief | geroosterde vis | salade
prosciutto | pasta met roomsaus

~~7.50~~
6.49



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Streek: Abruzzo
Druif: Montepulciano

vol | warm | kersen | groene kruiden



lamsgerichten | pastaschotels
gebraden gevogelte

~~7.50~~
6.49



FARINA

Wijnhuis Farina ligt in het hart van de Valpolicella regio. De Valpolicella Classico Superiore is een wijn met de authentieke ziel, geur en smaak van het terroir waar de druiven groeien. De toevoeging 'Superiore' komt omdat de druiven een hoger alcoholpercentage hebben en minimaal een jaar hebben gerijpt. Dit zorgt ervoor dat de wijn een mooie structuur en elegantie heeft. De druiven groeien in 'San Pietro in Cariona' en blijven iets langer aan de druivenstok hangen zodat er een intense, rijpe en toch zachte, droge wijn ontstaat.

Lugana is een jonge, witte wijn die geproduceerd wordt in het kleine gebied tussen de provincies Verona en Brescia. Lugana heeft zijn volle body, frisheid en overvloed aan aroma's te danken aan het uiterst gunstige klimaat, de natuurlijke zandgrond en de bijzondere Trebbiano di Lugana druif. De wijn heeft een afdronk met tonen van amandel wat typisch is voor de bodem in Lugana.

Wijnmaker Claudio Farina



De wijnen



LUGANA

Streek: Veneto
Druif: Trebbiano di Lugana

elegant | frisse bloemengeur
zachte abrikoos | wit fruit



witvis | zachte kaas



~~15.95~~
12.49



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

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

intens | rijpe aardbeien | compote
zure kersen | geroosterde amandel



wildgerechten | rood vlees
gerijpte kazen



~~12.95~~
9.99

GERECHT: SHAKSHUKA

WIJN: VALPOLICELLA



Shakshuka is een heerlijk stevig ontbijtgerecht, maar als avondeten doet hij het net zo goed. Het is vegetarisch, zit vol met gezonde dingen en smaakt geweldig. Zo maak je de allerbeste. Dr. Shakshuka schrijft in zijn gelijknamige restaurant in Jaffa (Israël) al zijn gasten hetzelfde recept voor. Shakhuka: een simpel gerecht van eieren gestoofd in tomatensaus, dat iedereen thuis kan maken. Al is Bino Gabso, zoals de beste man echt heet, er zonder twijfel heer en meester in. En al geeft hij niet al zijn geheimen prijs, deze shakshuka lijkt verdacht veel op the real deal.

Extra benodigdheden:
vijzel

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

- ½ tl komijnzaad
- ½ tl karwijzaad
- 6 el olijfolie
- 4 tenen knoflook, gekneusd
- 2 witte uien, gesnipperd
- 4 tomaten, in parten
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 groene paprika, in reepjes
- 1 blikje tomatenpuree (70 gr)
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl saffraan
- 1 tl chilivlokken
- 1 el suiker
- zout en peper
- sap van ½ citroen
- 4 eieren
- 150 g feta, verkruimeld
- koriander, alleen de blaadjes
- peterselie, alleen de blaadjes
- ½ zuurdesembrood

BEREIDING

1. Rooster het komijnzaad en het karwijzaad ca. 1 minuut in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot de aroma's vrijkomen. Maal het komijnzaad en het karwijzaad met een vijzel fijn.
2. Verwarm 4 el olijfolie in een koekenpan of gietijzeren pan op middelhoog vuur. Bak de knoflook, de uien, de tomaten, de paprika's en de tomatenpuree ca. 30 minuten onder af en toe roeren. Voeg na ca. 15 minuten het komijn-karwijpoeder, het paprikapoeder, de saffraan, de chilivlokken, de suiker en 75 ml water toe. Breng op smaak met zout, peper en het citroensap.
3. Verwarm ondertussen in een andere koekenpan op middelhoog vuur de overige olijfolie. Snijd 4 dikke sneden van het zuurdesembrood en grill het brood in ca. 4 minuten per zijde goudbruin en krokant.
4. Creëer 4 holtes in het tomatenmengsel en kluts de eieren erin. Verdeel de feta, de koriander en de peterselie eroverheen. Gaar de eieren met het deksel op de pan in ca. 5 minuten gaar. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper. Serveer direct met het geroosterde brood.

Tip: gebruik zo vers mogelijke eieren en haal ze minimaal een half uur voor gebruik uit de koelkast. Koude eieren garen onregelmatig en verlagen de temperatuur van de saus, waardoor het er allemaal niet sneller op gaat.



Shakshuka barst van de smaken, dus zoek er een wijn bij die wel tegen een stootje kan. Wat dacht je van een Valpolicella? Direct boven Verona, de stad van liefjes Romeo en Julia, liggen de wijngaarden van Valpolicella. En toeval of niet, met de intense Valpolicella Superiore van Farina is het love at first sip. De wijn is zacht en zwoel met mooie zuren en dat is precies wat dit gerecht nodig heeft. Neem kleine hapjes en kleine slokjes; wees niet te gulzig want zowel het gerecht als de wijn zijn rijk en vullend. Maar wát een combinatie. En heb je een gaatje en een restje over? Sluit de avond dan af met een kaasplankje met een paar harde oude gerijpte kazen. Ook dat is een heerlijke combinatie met Valpolicella!

FAVOR
FLAVO

Recept: FavorFlav.com

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



AS PER GES

WEET JIJ HET VERSCHIL TUSSEN EEN GROENE
EN EEN WITTE ASPERGE? EN WIST JE DAT JE
ZE OOK OP EEN ANDERE MANIER
KUNT BEREIDEN?



KLEUR

Ondanks dat het dezelfde groente is groeien witte en groene asperges toch op een totaal andere manier. Witte asperges behouden hun witte kleur omdat ze onder de grond groeien. Ze krijgen geen daglicht en blijven dus mooi wit. Groene asperges worden pas geoogst wanneer ze minstens 20 à 25 centimeter boven de grond komen. Door het zonlicht krijgen ze een frisgroene kleur.

MOET JE ZE ALLEBEI SCHILLEN?

Witte asperges moet je zeker schillen anders zijn ze niet eetbaar. Er vormen zich dan lange, onverteerbare slierten op je bord en dat is allesbehalve smakelijk. Je kunt ze beter iets te veel schillen dan te weinig. Bij groene asperges ligt het anders, je snijdt wel de onderkant eraf, maar je hoeft ze verder niet te schillen.

SMAAK

Over smaak valt te twisten, maar de groene asperges zijn toch net iets pittiger dan de witte. Daardoor kan de groene asperge meer sterke smaken aan: ze smaken heel erg lekker met wat oude Parmezaanse kaas of gerookte ham. Witte asperges combineer je liever met zachtere smaken zoals die van eitjes en een lekkere, gekookte ham. Of kies eens voor een hele andere bereiding, hiernaast lees je onze ideeën!

PROBEER ONZE ORIGINELE ASPERGE GERECHTEN MET DE WIJNEN UIT DIT MAGAZINE!



Ga je
voor wit
of groen?

Witte en groene asperges op
Spaanse wijze met een mayonaise
van sardientjes.



Tom Yam Kung, bouillon met
groene asperges en gamba-
staartjes uit Thailand.



Italiaanse lasagne met witte
asperges en ham. Lekker hartig
en origineel!



FAMILIEBEDRIJF STEININGER



S
STEININGER



Met de Grüner Veltliner beschikt Oostenrijk over een druif die in staat is om een breed scala aan wijnen voort te brengen, variërend van mousserend tot stil en van strak droog tot weelderig zoet.

De druif stelt wijnmakers ook in staat om de stijl van de wijn aan te passen van toegankelijk en bestemd voor instant drinkplezier tot complex, waarbij enkele jaren flesrijping de wijn alleen maar mooier maakt. Het

familiebedrijf Steininger biedt een uitgebreid gamma wijnen met de Grüner Veltliner Kamptal als uiterst betrouwbare wijn voor alledag en iedereen. De wijn heeft een fijne structuur, is heerlijk fris en toegankelijk en beschikt over een hoog doordrinkgehalte. Altijd en overal lekker dus met de grassige kruidigheid die de druif kenmerkt en de zuiverheid die in alle wijnen van de familie Steininger weerspiegelt.

(Blauer) Zweigelt (een kruising tussen Blaufränkische - en St. Laurent druif) is de meest aangeplante blauwe druif van Oostenrijk. Zweigelt Novemberlese dankt zijn naam aan het feit dat de druiven pas in, je raadt het al, november geplukt worden. Het is een volle, krachtige rode wijn, smaakvol, licht kruidig en mooi rond.

De wijnen



8.5

DE GROTE HAMERSMA

GRÜNER VELTLINER KAMPTAL

Streek: Kamptal
Druif: Grüner Veltliner

klassiek | fruitig | zacht | mineralen
lichte peper



exotische gerechten | gevogelte
rijke visgerechten

~~11.95~~
9.49



8+

DE GROTE HAMERSMA

ZWIEGELT NOVEMBERLESE

Streek: Kamptal
Druif: Zweigelt

rijk | zure kersen | nougat
chocolade



eeend | fazant | parelhoen
salade met paddenstoelen

~~13.95~~
10.99

RENÉ MURÉ

De Elzas is één van de oudste wijngebieden in Frankrijk. Nog voor de Romeinen dit gebied veroverden klommen de wijnstokken al tegen de groene heuvelhellingen op. De Elzas vormt een overgang tussen Duitsland en Frankrijk en ligt tussen de Rijn en de Vogezes. Men ziet het in de dorpen, men hoort het in de spraak, men proeft het ook in de wijnen: Duitse degelijkheid verbonden met Frans raffinement.

Domaine Muré is een begrip in de Elzas. Het wijnhuis behoort tot de absolute top, mede door het bezit van het bijzondere terroir Clos Saint Landelin. Hier komen dan ook de meest beroemde wijnen van Muré vandaan. Domaine Muré is gevestigd net onder het dorp Rouffach in een relatief warm deel van de Elzas. Hier produceert het wijnhuis rijke wijnen, met veel aandacht voor het behoud van zuren en het in balans houden van restsuikers.

De Pinot Blanc Les Iris is een biologisch gecertificeerde wijn, evenals de karaktervolle Pinot Noir Argiles Rouges.



Elzas



Puur natuur wijnen!



De wijnen



PINOT BLANC LES IRIS

Bio

Streek: Elzas
Druif: Pinot Blanc

droog | fris | tropisch fruit



aperitief | asperges | salade
gerookte vis | charcuterie

~~14.95~~
10.99



PINOT NOIR ARGILES ROUGES

Bio

Streek: Elzas
Druif: Pinot Noir

karaktervol | rijp | rood fruit



rood vlees | eendenborst
gegrilde groenten | vis

~~19.95~~
17.99





De wijnen

OGIER

Het Rhônehuis Ogier heeft zich sinds 2006 volledig toegelegd op duurzaamheid. Dit betekent dat Ogier rekening houdt met de natuurlijke omgeving van de wijngaarden. Vandaag de dag levert Ogier de allergrootste appellaties van de Rhône Vallei en is toonaangevend in Châteauneuf-du-Pape.



Rhône

De Artesis serie staat voor Côtes du Rhône wijnen van een zeer goede kwaliteit die de basis vormen voor de grote wijnen van dit befaamde Rhônehuis.

De wijngaarden liggen verspreid van Vienne tot aan Avignon. De Côte du Rhône appellatie bevat 171 provincies, verdeeld over 6 verschillende departementen: Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône en Vaucluse. Dit gebied tezamen beslaat zo'n 44.000 hectare.



ARTESIS BLANC

blend van
maar liefst
6 (lokale)
druiven!

Streek: Rhône
Druiven: Grenache Blanc, Clairette,
Bourboulenc, Roussanne,
Marsanne, Viognier

mandarijn | rozen | pruimen | peer
amandel | acacia honing | munt



zeevruchten | fijn gekruide vis | kip

~~9.95~~
8.49



ARTESIS ROUGE

Streek: Rhône
Druiven: Grenache, Syrah,
Mourvèdre

kersenrood | zijdezacht | kruiden
pruimen | kersen | bramen



vleesgerechten | wild | stevige,
oude kazen

~~9.95~~
8.49



WIJN: *ARTESIS BLANC*



De Fransen noemen het 'sole meunière'. A la meunière is een bereidingswijze waarbij vis (of een ander product) licht met bloem wordt bestoven en vervolgens royaal in de boter wordt gebakken. En dat doe je ook met deze zeetong: even door de bloem halen met wat zout en peper is voldoende. Très simple.

Verder is een royale pan waar de vis goed in past een absolute must.

Extra benodigdheden:
keukenpapier

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

- 200 gr boter
- 4 zeetongen (400-500 gr per stuk)
- bloem
- sap van 1 citroen
- peper en zout
- 2 el peterselie, fijngehakt



Tip: Voor een knapperige goudbruine korst moet je de vis op hoog vuur aanbakken. In plaats van geklaarde boter kun je de tong ook eerst aanbakken in olijfolie. Voeg vervolgens een klont boter toe voor extra smaak. Let op dat de boter niet verbrandt.



BEREIDING

1. Smelt in een steelpan de boter op laag vuur. Klaar de boter door met een schuimspaan de schuimige, eiwitrijke laag eraf te scheppen.
2. Snijd het vel van de tong bij de staart in, en stroop het vel van de tong (of vraag je visboer dat te doen). Dep de tongen droog met keukenpapier of een schone theedoek. Bestuif de tongen licht met bloem. Klop eventueel overtollig bloem eraf.
3. Verhit een flinke klont boter in een royale koekenpan met anti-aanbaklaag op hoog vuur. De tongen moeten niet tegen elkaar aan liggen. Gebruik eventueel meerdere pannen. Of bak de tong per keer in één pan waarbij je de gebakken tongen warm houdt in een oven van 60 °C.
4. Pak de tong bij de staart en laat hem langzaam (de kop eerst) in de pan glijden. Bak de tongen 5 tot 6 minuten aan elke kant goudbruin. Til de vis soms even op aan de staart om de boter eronder te laten vloeien (dit voorkomt aanbakken).
5. Voor de saus: haal de tong uit de pan en zet apart. Zet het vuur laag en doe extra geklaarde boter in de pan. Laat de boter even licht kleuren. Blus af met het sap van de citroen zodra de boter is gesmolten. Voeg de peterselie toe en roer door elkaar.
6. Serveer de tong op een groot bord. Overgiet royaal met de warme peterselie-botersaus. Lekker met een glas Artesis Blanc en groene salade met gekookte krielaardappelen.

De Rhônewijn Châteauneuf-du-Pape is vooral bekend als rode wijn. Maar ha, er komt ook wit vandaan, maar dat is maar heel weinig (zo'n 7%). Bijzonder is dat in een fles Châteauneuf vaak veel druiven bij elkaar worden geblend. Zo ook bij de Artesis Blanc. De lokale helden Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne en paradepaardje Viognier; het is een heerlijke samenstelling voor net geen tientje de fles. Fris, fruitig, beetje kruidig maar van alles niet teveel. En omdat het best ingetogen is allemaal, serveer je daar het beste ook een niet al te uitgesproken gerecht bij. Licht gekruide vis, dus. Ook heel erg aan te raden: een gegrild kippetje zonder saus.

FAVOR
FLAV 

Recept: FavorFlav.com

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



RAMÓN BILBAO

Bodegas Ramón Bilbao kent een lange geschiedenis die teruggaat tot begin van de vorige eeuw. Oprichter Ramón Bilbao begon bijna honderd jaar geleden aan een ontdekkingsreis om zijn grote droom te verwezenlijken: het maken van een eigen wijn met een unieke stijl.

Na een aantal jaar experimenteren lukte het hem om deze wijn te maken en groeide het wijnhuis langzaam uit tot wat het nu is. Bodegas Ramón Bilbao wordt gezien als één van de beste producenten van Spanje en behoort tot de top van de wereld. Het geheim van het Spaanse wijnhuis is om innovatie te combineren met oude Rioja tradities.

De Tempranillo druif fungeert als basis voor hoogstaande Rioja wijnen. Rioja is het bekendste wijngebied van Spanje en door het vochtige continentale klimaat groeit de Tempranillo druif hier uitstekend. De rijke Crianza heeft aroma's van zwart fruit, pruimen, kruiden en een vleugje kokos. Zachte tannines en een lange afdrank kenmerken deze Crianza.



DESDE  1924

De wijnen

Rueda

De druiven voor de Ramón Bilbao Verdejo groeien in het uiterste noorden van de D.O. Rueda. Het kan daar in het oogstseizoen nog erg warm zijn daarom worden de druiven vroeg geplukt, als de koelte van de nacht nog tussen de druivenstokken hangt. Hierdoor ontstaat een intens fruitige wijn.



RAMÓN BILBAO VERDEJO

Streek: Rueda
Druif: Verdejo

fris | zacht | tropisch fruit | passiefruit
anisi | venkel | tropisch fruit



asperges | groenten in bladerdeeg
salade met vis | schaaldieren

~~11.75~~
8.99



RAMÓN BILBAO CRIANZA

Streek: Rioja
Druif: Tempranillo

rijk | zwoel | zwart fruit | kruiden
pruimen | kokos



vleesgerechten | (Spaanse) worst-
soorten | zachte kazen

~~12.95~~
9.99

Al decennia lang produceert Yalumba prachtige wijnen. Ter ere van het 160-jarige jubileum in 2009 werden nieuwe wijnen geïntroduceerd: The Y series.

De wijnen zijn inmiddels goed ingeburgerd en zijn een reflectie van al het moois dat het wijnhuis heeft voortgebracht. Een range van frisse, fruitige en levendige wijnen die de waarden van Yalumba reflecteren. Op elk etiket van de verschillende Y series wijnen staan bijzondere afbeeldingen die de waarden van Yalumba en belangrijke onderdelen uit de geschiedenis van het wijnhuis uitbeelden. Door de jaren heen hebben meerdere diersoorten een veilig plekje gevonden op een stuk land speciaal ingericht voor lokale diersoorten.

En mede dankzij deze bewoners groeien de druiven door de natuurlijke omstandigheden uit tot bijzondere druiven. Onder toezien van de wijnmakers.

De wijnen



THE Y SERIES VIOGNIER

Streek: South Australia
Druif: Viognier

rijk | aromatisch | grapefruit | jasmijn
kamperfoelie | citroengras



licht gekruide Aziatische gerechten
rijke salades met vis of kip



South Australia

THE Y SERIES CHARDONNAY



Streek: South Australia
Druif: Chardonnay

vol | fris | licht vetzig | grapefruit
ananas | mineralen



gestoofde vis | kipgerechten
salades



THE Y SERIES RIESLING



Streek: South Australia
Druif: Riesling

sappig | vol | tropisch fruit
honing | appel | oranjebloesem



gerookte zalm | waldorf salade
sushi | Aziatische gerechten



THE Y SERIES SHIRAZ-VIOGNIER

Streek: South Australia
Druiven: Shiraz, Viognier

elegant | rood fruit | specerijen
hint van eikenhout



geroosterd lamsvlees | rood vlees



THE Y SERIES MERLOT

Streek: South Australia
Druif: Merlot

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



rijkere maaltijden | kruidige
gerechten zoals cassoulet



BODEGAS SALENTEIN

De bekendste serie wijnen van Salentein zijn de rode en witte wijnen uit de Barrel Selection serie.

De druiven voor deze wijnen zijn afkomstig van wijngaarden gelegen tussen de 1.050 en 1.700 meter hoogte. De grond is hier rotsachtig en er is een perfecte blootstelling aan de zon. Zuiver smeltwater uit het Andes gebergte irrigateert de wijngaarden op een natuurlijke manier. Dit zijn ideale omstandigheden voor het verbouwen van Argentijnse wijn van de beste kwaliteit.



De witte wijnen zijn Barrel Selection Chardonnay en Selection Sauvignon Blanc. De Chardonnay is één van de best verkochte Salentein wijnen in Nederland dankzij de heerlijke aroma's en smaken van karamel, tropisch fruit en vanille. Lekker zacht en romig! De frisse Sauvignon Blanc heet geen Barrel Selection, maar alleen Selection, omdat deze wijn niet op eikenhouten vaten (barrels) gerijpt is.

De rode wijnen uit de Barrel Selection serie zijn Malbec, Merlot, Pinot Noir en Cabernet Sauvignon. Malbec wordt ook wel dé trots van Argentinië genoemd, Salentein Barrel Selection Malbec is het boegbeeld van alle Salentein wijnen. De Merlot is mooi dieprood en fluweelzacht. Cabernet Sauvignon is de meest toegankelijke rode wijn uit de Barrel Selection serie en heeft een mooie combinatie van donkere en rode fruitaroma's en smaken. Pinot Noir is de lichtste rode wijn en erg lekker om licht gekoeld te drinken.

De wijnen



~~14.95~~
11.99
per fles



Wijnmaker Jose Galante



BARREL SELECTION CHARDONNAY



Streek: Mendoza
Druif: Chardonnay

elegant | zacht | romig
tropisch fruit



zeebaars | gebakken tong
gegrilde tonijn

BARREL SELECTION MERLOT

Streek: Mendoza
Druif: Merlot

rond | zacht | rood fruit
cederhout



wildgerechten | jonge kazen
paté

BARREL SELECTION CABERNET SAUVIGNON

Streek: Mendoza
Druif: Cabernet Sauvignon

vol | zwarte bessen | peper
vanille



lamsbout met rozemarijn
kaasplateau | malse biefstuk

SELECTION SAUVIGNON BLANC



Streek: Mendoza
Druif: Sauvignon Blanc

zuiver | verfijnd | limoen
witte peper



sushi | pittige roerbakgerech-
ten | salades | garnalen

BARREL SELECTION PINOT NOIR

Streek: Mendoza
Druif: Pinot Noir

verfijnd | kersen | bessen
kaneel



pasta met champignons
wildgerechten | Camembert

BARREL SELECTION MALBEC



Streek: Mendoza
Druif: Malbec

intens | rijpe bramen
pruimen | vanille



Black Angus beef | fazant
hazenpeper

Californië

Bij Kendall-Jackson worden de verschillende klimaten goed gekoppeld aan de juiste bodemsoorten per druivenras.

Pinot Gris verwacht je misschien niet uit Californië. Deze Vintner's Reserve Pinot Gris druiven zijn afkomstig van de koele wijngaarden van Monterey die de brede fruitsmaken en natuurlijke zuren naar voren brengen. De wijn heeft rijpe, crispy citrustonen met rijke aroma's van mango, meloen en sappige peer. Zeer veelzijdig!

Aroma's van kersen, aardbeien en frambozen met elegante aardse tonen. Accenten van cola, vanille, toast en milde kruiden. Teveel voor in één wijn? Nee hoor, Kendall-Jackson heeft dit prachtig verpakt in de Vintner's Reserve Pinot Noir door middel van frisse zuren en rijpe tannine. Complexiteit om nog lang van te genieten!



KENDALL-JACKSON

De filosofie van Kendall-Jackson is al jaren hetzelfde; volledige toewijding aan het produceren van alleen de allerbeste kwaliteit wijnen van druiven die in de koele, kustwijngaarden groeien in Californië.



VINTNER'S RESERVE PINOT GRIS

Streek: Californië

Druif: Pinot Gris

crispy | citrus | mango | meloen
sappige peer



kip met romige sauzen | zalm
kabeljauw

~~19.95~~
12.99



VINTNER'S RESERVE PINOT NOIR

Streek: Californië

Druif: Pinot Noir

kersen | aardbeien | frambozen
cola | vanille | toast | milde kruiden



rijk gevulde salades | kip piri piri
pekingeend | witvis | filet mignon

~~23.95~~
16.49



CASA DE LA ERMITA

Casa de la Ermita is een jong wijnhuis gevestigd in El Carche, in de Spaanse regio Murcia. Het wijnhuis ligt in een beschermd regionaal park op 700 meter boven zeeniveau aan de voet van een prachtige bergketen met een van de hoogste toppen uit de regio. Door de ligging van het wijnhuis in een unieke omgeving van lokale flora en fauna wordt dit gezien als dé perfecte plek om uitzonderlijke wijnen te produceren.

Het wijnhuis wordt gezien als pionier in de productie van biologische Jumilla-wijnen en loopt al meer dan vijf jaar voorop in de biologische landbouw in de regio Murcia. Een deel van de percelen wordt daarom gebruikt voor biologische wijnbouw. Het doel is om het gebruik van chemicaliën te ontmoedigen en in plaats daarvan het gebruik van natuurlijke meststoffen en pesticiden aan te moedigen.

Deze wijn van Casa de la Ermita bestaat uit 65% Petit Verdot en 35% Monastrell druiven. De rijping vond gedurende 12 maanden op Amerikaans en Frans eiken plaats met daarna verdere rijping op de fles. Een elegante wijn die goed bij rood vlees, wild, rollades en oude kazen past.

NIEUW!

Jumilla



CASA DE LA ERMITA IDÍLICO

Streek: Jumilla

Druiven: Petit Verdot | Monastrell

elegant | geconcentreerd | kruidnagel
peper | mint | aarde | chocolade



geroosterd rood vlees | worst
tonijn | rollade | oude kazen

~~12.95~~
10.49





"We always wanted to develop our valley in its full and it was a long process to achieve it, we had to study the terroir for many years to understand it, go in depth in its different areas and challenges. Nowadays, we are doing an honest interpretation of the place, of what Chile is, and in specific, the Aconcagua Valley."

*- Francisco Baettig
Winemaker Director of Viña Errázuriz*

