Nummer 2 | 2023

wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

Ramón Bilbao
Modern Rioja

Santa Rita
Chili ten top

Langlois-Chateau
Kook als een chef

L'Avenir
De horizon van Stellenbosch

Inclusief:
Ontdek de Douro

Met:
Kooktips van ons Italiaanse wijnhuis!

Inhoud

04 **Santa Rita**
Chili ten top

07 **Markus Molitor**
King of Riesling

08 **Laurent Miquel**
Wijn en spijs tips

10 **Ramón Bilbao**
Modern Rioja

12 **Column Onno Kleyn**
Koken met wijn

13 **Elevado**
Ideale Argentijnse borrelwijnen

14 **L'Avenir**
Aan de horizon van Stellenbosch

17 **Prats & Symington**
Kennis delen zorgt voor grootse wijn

18 **De Stefani**
Bubbels en De Stefani's kooktips

20 **Langlois-Chateau**
Kook als een chef

22 **Epicuro**
Makkelijk Italiaans

23 **Farina**
Italiaans genieten

Voorwoord

Dagdromen

Zo, de feestdagen liggen weer ver achter ons, tijd om richting de zon te denken! Hoewel de echt mooie dagen waarschijnlijk nog even op zich laten wachten, is het dagdromen begonnen.

Met de wijnen uit dit magazine kun je alvast een rondje om de wereld doen om te ontdekken waar jouw smaak het beste bij past. Ook staan er weer meerdere recepten bij de wijnen zodat je altijd een passende wijn-spijs combinatie kunt maken met jouw favoriete wijn.

Mocht je aan de recepten in deze editie niet genoeg hebben, kijk dan even op www.wijnkring.nl/winestein, voer je favoriete wijn of gerecht in en zie welke verrassende combinaties je voorgeschoteld worden. Blader door, laat je inspireren en vooral, heb je advies nodig? Dan zien we je graag in onze winkel!

Peter van der Corput
De Druiventros Breda

Het natuurlijk parelende water

BRU® ontspringt natuurlijk bruisend in een beschermd natuurgebied in de Belgische Ardennen.

Zijn unieke smaak, fijne natuurlijke parels en minerale evenwicht doen gerechten en wijnen alle eer aan, waardoor élke smaak helemaal tot zijn recht komt.

Geen wonder dus, dat grote chefs altijd voor BRU® kiezen als perfecte tafelgenoot bij hun gastronomische creaties.

Vanaf nu exclusief verkrijgbaar bij Wijnkring.

BRU®

www.bruwater.nl

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Geen 18, geen alcohol

FSC

= biologisch = biodynamisch = vegan

Santa Rita

Chili

'Oude stokken', 'vieilles vignes', 'old vines', je ziet het nog wel eens op etiketten staan. Bij de Gran Hacienda serie van Santa Rita prijkt het zelfs trots op het vooretiket. Maar wat houdt het in? De Vitis vinifera is een plant die verdraaid oud kan worden, honderd jaar of meer. Maar hij heeft een levenscurve. De eerste twee of drie jaar gebruikt de wijnboer het fruit niet, om de plant niet te belasten. Daarna komt de productie goed op gang en barsten de druiven van levenslust en energie. Wat nog ontbreekt is diepgang, concentratie. Die komt pas als de wijnstok diep wortelt, zijn haarwortels ver uitstrekt in de grond, meters naar beneden. Na een jaar of dertig loopt de productie een beetje terug. Er komen minder trossen vanaf, maar die trossen geven een betere, complexere wijn. 'Oude stokken' is dus een kwaliteitsbegrip. Eén waarvoor echter geen certificering bestaat. Het is een rekbaar begrip, want de ene 'oude stok' is de andere niet. Het scheelt per druivenras, per gebied en per snoeiwijze.

~~7.95~~
6.99
per fles

De wijnen

Gran Hacienda Old Vines Sauvignon Blanc

Streek: Central Valley
Druif: Sauvignon Blanc

fruitig • citrus • bloemig

aperitief • schaaldieren • salades

Gran Hacienda Old Vines Chardonnay

Streek: Central Valley
Druif: Chardonnay

fris • perzik • meloen • groene appel • stevige sinaasappelschil

aperitief • lichte pasta's • kipgerechten

www.santarita.com

Santa Rita®

De old vines van Gran Hacienda zijn – op dit moment – zo'n 35 jaar oud. Ze geven fantastisch fruit en gaan daar de komende decennia mee door. De most ervan wordt onder ideale omstandigheden gevinifieerd, om het karakter van de verschillende druivenvariëteiten tot uiting te laten komen. Zinderend frisse Sauvignon Blanc, ronde Chardonnay, intense, peperige Carménère en zacht van tabak en donker fruit fluisterende Cabernet Sauvignon, stuk voor stuk wijnen die staan als een huis.

AANBEVOLEN DOOR DE GROTE HAMERSMA 8·5

Alle Gran Hacienda Old Vines wijnen hebben een **8.5!**

Gran Hacienda Old Vines Cabernet Sauvignon

Streek: Central Valley
Druif: Cabernet Sauvignon

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

rood vlees • varkensvlees • gerechten in pikante saus

Gran Hacienda Old Vines Carménère

Streek: Central Valley
Druiven: Carménère, Syrah

zacht • rood en zwart fruit • peper

lamsvlees • kip • pasta bolognese • stoofgerechten • rijpe kazen

Santa Rita

Chili

De Floresta wijnen van Santa Rita kenmerken zich door minimale oenologische tussenkomst en een groot gevoel voor oorsprong. De range onderscheidt zich door wijnbouwinnovatie en een voortdurende zoektocht naar nieuwe terroirs. Iedere Floresta wijn komt uit een ander gebied en heeft zijn eigen karakteristieken van de bijbehorende bodem. De geurigheid is waar Floresta om bekend staat, verrijkt met deskundig toegepaste rijping in vaten van Frans eikenhout.

De Floresta Field Blend Blanco is een authentieke pure witte wijn, gemaakt alsof het een rode wijn is, gefermenteerd met de schil. De verschillende druivenrassen groeien samen in dezelfde wijngaard. Ze worden tegelijkertijd met de hand geplukt en ondergaan samen de alcoholische vergisting in oude open vaten en kleine betonnen tanks. De wijn rijpt negen maanden op de lie. 10% van de wijn rijpt op eikenhouten vaten. Het levert een bijzondere wijn op, met authentieke druivenrassen die perfect te combineren is met gerechten. Denk aan vis en zachte kazen, maar ook bij gerechten uit het Midden-Oosten.

~~24.95~~
21.99
per fles

Weetje!
Op het etiket zie je een luchtfoto van het labyrint van Doña Paula Garden, bestaande uit buxus, eeuwenoude bomen en bloemen.

De wijnen

Floresta Field Blend Blanco

Aanbevolen door De Grote Hamersma 9+

Streek: Apalta
Druiven: Semillon, Sauvignon Vert, Moscatel, Torontel, Corinto

authentiek • puur • citroenschil • grapefruit

rijke visgerechten • Midden-Oosterse keuken • salades • zachte kazen

Floresta Chardonnay

Aanbevolen door De Grote Hamersma 9

Streek: Limari Valley
Druif: Chardonnay

elegant • romig • witte bloemen • peer • perzik

rijke visgerechten • gerookte paling • kipgerechten • romige kazen

Floresta Cabernet Franc

Aanbevolen door De Grote Hamersma 9-

Streek: Colchagua Valley
Druif: Cabernet Franc

intens • rood fruit • specerijen • cederhout

gegrilde ribeye • stevige wildschotels • harde kazen

www.santarita.com

Markus Molitor

Duitsland

De wijnwereld kent allerlei ijkpunten. Grote namen, beroemde etiketten die liefhebbers doen watertanden. Vele daarvan zijn kostbaar, bijna onbetaalbaar soms. Dan is het opvallend dat een wijn als de Alte Reben Riesling Trocken van Markus Molitor zo toegankelijk geprijsd is en zo'n enorm bewaarpotentieel heeft. Molitor is een referentie als het om wijn van de Moezel gaat, een standaard waar iedereen naar opkijkt, collegawijnmakers niet in het minst. Zijn Riesling van oude wijnstokken, in dit geval 80 tot 100 jaar oud, is een vaste waarde. Het fruit rijpt op de steile hellingen langs die alsmaar kronkelende rivier – volg hem en je weet nooit meer waar noord, zuid, oost of west is – tussen Brauneberg en Traben-Trarbach. Dit zijn de beroemde 'Steillagen', waar alle werk met de hand gedaan moet worden omdat er geen ruimte is voor machines, waar de zon de schervende steenbodem verwarmt zodat het nagloeien ervan de druiven van extra kracht voorziet.

Riesling is dé druif van de Moezel en Molitor heeft dan ook 36 van zijn 38 hectare wijngaard ermee beplant. Hier ontwikkelt hij zijn karakteristieke aroma, zijn minerale zindering en altijd in de verte die hint van petroleum die bij de liefhebbers een blijde glimlach van herkenning op het gezicht tovert. Een wijn als deze is als thuiskomen in het beste van wat Duitsland te bieden heeft.

De wijn

Alte Reben Riesling Trocken

Aanbevolen door De Grote Hamersma 9

Streek: Mosel
Druif: Riesling

sappig • complex • mineralen • florale kruiden

Aziatische keuken • kreeft • gevogelte met rijke sauzen

~~24.95~~
19.99

MARKUS MOLITOR

Laurent Miquel

Zuid-Frankrijk

Lichte wijnen en zware wijnen, ze bestaan beide. Wat maakt het verschil? Laten we eens kijken bij Laurent Miquel, de wijntovenaar van Zuid-Frankrijk. Zware wijn bevat vaak flink wat alcohol, lichte wijn niet zoveel, dat vermoedt iedereen wel. Maar er zijn meer factoren. De balans bijvoorbeeld, het evenwicht tussen frisse zuren en die alcohol. Ook de stijl van wijnmaken speelt een rol. Is hij bedoeld om te rijpen of juist om in zijn jeugd gedronken te worden? Kijk maar eens naar de Solas Pinot Noir van Miquel, licht van smaak en opmerkelijk sappig. Dat geldt ook voor de Viognier, de Chardonnay en de Syrah-Grenache.

Lichte wijnen zijn bij uitstek geschikt om bij 'lichte gerechten' gedronken te worden. Schotels zonder veel opsmuk, vaak met een frisse toets in zich. Allerlei worst bijvoorbeeld (ja, ook de rookworst bij de boerenkool!), bij maaltijdsalades, bij bonenschotels. Vooral vegetarische en vegan bereidingen zijn goed af met lichte wijn, of die nu wit of rood is. Dan onze tip: schenk lichte rode wijnen niet te warm. 14-16 graden is ideaal, een temperatuur die je bereikt door de fles een kwartier of drie in de koelkast te leggen.

www.laurent-miquel.com

~~11.25~~
9.49
per fles

AANBEVOLEN DOOR 8·5 DE GROTE HAMERSMA

Alle Solas wijnen hebben een **8.5!**

De wijnen

Solas Reserve Chardonnay

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Chardonnay

rijk • fruitig • peer • rijpe appel • lichte houttonen • mineralen

kabeljauw • koolvis • kip

Solas Reserve Viognier

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Viognier

fris • citroen • zachte abrikoos • noten • kamperfoelie

gegrilde visgerechten • garnalen • oriëntaalse gerechten

Solas Reserve Pinot Noir

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Pinot Noir

zacht • bessen • kersen • framboos • bosbes • rozemarijn

charcuterie • bouillabaisse • paté

Solas Reserve Syrah-Grenache

Streek: Zuid-Frankrijk
Druiven: Syrah, Grenache

rijp • kersen • bessen • mokka • rozemarijn • tijm

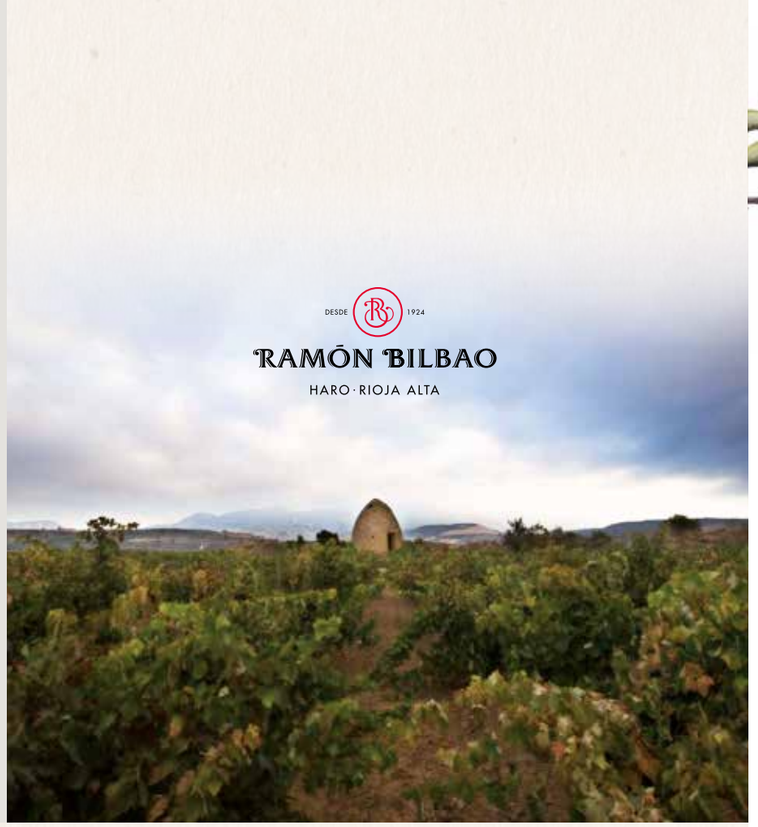
vlees van de grill • tapas • oude kaas

Ramón Bilbao

Spanje

De Tempranillodruif fungeert als basis voor hoogstaande Rioja's. Rioja is het bekendste wijngebied van Spanje en door het continentale klimaat groeit de Tempranillodruif hier uitstekend. De rijke Crianza, die minstens een jaar rijpt op eikenhout én nog eens een jaar rust in de fles, heeft aroma's van zwart fruit, pruimen, kruiden en een vleugje kokos. Zachte tannines en een lange afdronk kenmerken hem.

De druiven voor de Verdejo groeien in het uiterste noorden van de D.O. Rueda, een gebied ten zuidwesten van de Rioja. Het kan daar in het oogstseizoen nog erg warm zijn, reden om het fruit 's nachts te oogsten, als de koelte van de nacht nog tussen de druivenstokken hangt. De trossen komen dan onbeschadigd en met hun volle aromakracht in de kelder aan. Hierdoor ontstaat een intens fruitige wijn.



De wijnen

Ramón Bilbao Verdejo

AANBEVOLEN DOOR 8·5 DE GROTE HAMERSMA

Streek: Rueda
Druif: Verdejo

fris • passiefruit • anijs • venkel • tropisch fruit

gerookte zalm • witte asperges • salades met vis • schaal- en schelpdieren

~~12.95~~
10.49

Ramón Bilbao Crianza

AANBEVOLEN DOOR 8·5 DE GROTE HAMERSMA

Streek: Rioja
Druif: Tempranillo

rijk • zwart fruit • pruimen • kruiden • kokos

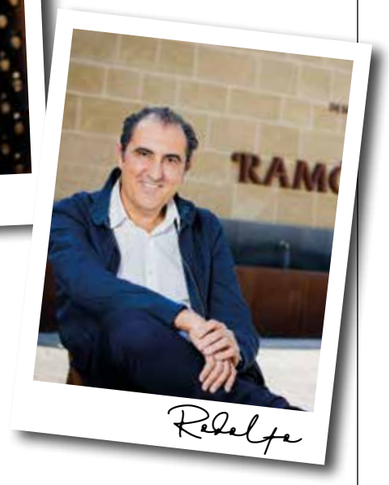
vleesgerechten • rijke vissoorten • (Spaanse) worstsoorten • zachte kazen

~~14.95~~
11.99

www.bodegasramonbilbao.com

Drie *vragen* aan...

Rodolfo Bastida



- *Rodolfo Bastida, Spanje - General Manager & Technical Director bij Ramón Bilbao*

1.

Als ik zeg 'Ramón Bilbao is een modern Riojahuis', wat is dan uw reactie?

Ik zou zeggen, "ja, je hebt gelijk". Over twee jaar viert Ramón Bilbao zijn 100 jarig bestaan, maar onze filosofie is altijd geweest om innovatie en moderniteit over te brengen door vanuit een ander perspectief met oenologie om te gaan en onze specifieke "draai" eraan te geven. Dat zijn onze kenmerken, dus ja, ik denk dat 'moderne Rioja' perfect past in de filosofie van een merk als Ramón Bilbao.

> *'Ik kan me geen toekomst voorstellen zonder dat alle wijnhuizen proberen wijnen te maken die geschikt zijn voor veganisten'*

2.

Waarin uit zich de moderniteit? Ander houtgebruik, andere vinificatie?

We proberen altijd een manier te vinden om de best mogelijke wijn te maken, onze oenologische filosofie toe te passen, die "draai" toe te passen die ik eerder noemde. In die zin proberen we een uitgesproken fruitige hint aan onze wijnen te geven en werken we met materialen die complexiteit en nuances aan ons assortiment toevoegen: van de wijngaard (toepassen van duurzame wijnbouwtechnieken en zoeken naar wijngaarden op grotere hoogte), tot de wijnmakerij (werken met materialen zoals roestvrijstaal, beton, houten tanks, amfora's, vaten van verschillende formaten en toasts...). Dit alles zorgt voor moderniteit en complexiteit in het assortiment van Ramón Bilbao.

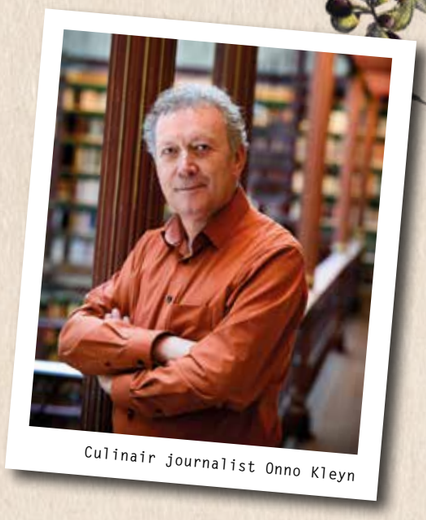
3.

In Nederland wensen veel jonge wijndrinkers vegan wijn. Hoe denkt u daarover?

Ik vind het een geweldige tendens. In feite zijn al onze wijnen bij Ramón Bilbao veganistisch omdat we begrijpen dat het maken van een geweldige wijn niet kan zonder dat we met respect met het milieu omgaan en ingrediënten van dierlijke oorsprong moeten vermijden. We weten dat er een trend is ten gunste van dit type wijn en dat is goed, zowel voor de consument als voor de planeet. Alsook voor de wijnhuizen: zowel voor degenen, zoals wij, die deze trend al jaren volgen als voor degenen die er nog niet mee bezig zijn. Zij zullen wel moeten. Ik kan me geen toekomst voorstellen zonder dat alle wijnhuizen proberen wijnen te maken die geschikt zijn voor veganisten.

Koken met wijn

Al eens een halve fles Vosne-Romanée in een stoofpan gegoten? Ik wel. Het was in mijn prille wijndagen, toen ik met grote ogen van verwondering rondkeek in de voor mij nieuwe wereld van koken. Samen met vrienden probeerde ik van alles uit, gerechten, flessen, combinaties. Het uit het Duits vertaalde boekje De Franse keuken van Marianne Piepenstock stelde dat in de coq au vin 'een halve fles goede Bourgogne' gebruikt moest worden. Ik had nog nauwelijks vineus benul maar wel een lucratieve weekendbaan.



Culinair journalist Onno Kleyn

De wijnhandelaar betoonde zich meteen enthousiast ('een goede Bourgogne? Jazeker!') en zwaaide zijn handen boven verschillende opties waaruit ik de Vosne-Romanée koos. Een 'gewone' gemeente-appellation, zoals dat heet, geen premier cru of grand cru, maar ik mocht toch al 25 gulden afrekenen. Waarvan de helft daadwerkelijk…De kip was heerlijk. Nooit lekkerder gehad. Maar stak dat op de wijn? Had de Vosne-Romanée zijn glorieuze vleugels uitgeslagen over het gevogelte, de saus opgetild naar hemelse hoogten? Welnee. Collega Nicolaas Klei heeft jaren geleden eens getest of de aard en de kwaliteit van rode wijn ertoe doen in de kokerij. Helaas, of liever gezegd gelukkig, was er geen verband. Veel tannine in een wijn kon je nog wel ergens proeven, maar kwaliteit niet. Wijnmakers doen vreselijk hun best om bij het maken de temperatuur niet te hoog te laten oplopen – een graad of 30 voor rood, 20 voor wit –, dus wat blijft er dan van je aroma's over als je een wijn laat koken? Urenlang zelfs?

'Er zijn oudbakken grappen over, zoals 'Koken met wijn? Jazeker, doe ik vaak. Soms doe ik het zelfs door het eten!''

Toch is wijn een eersteklas ingrediënt in de keuken. Dat komt door de zuren. Eigenzinnige zuren, prettige zuren, zuren die je nergens anders in vindt. Alleen wijn namelijk heeft veel wijnsteenzuur aan boord. En dat smaakt anders dan azijn of citroensap. Het is makkelijk te doseren, een scheutje hier, een half flesje daar, het lukt altijd. Een paar dingen zijn wel het vermelden waard. Witte wijn is makkelijk, langer meestoven of alleen op het laatst gebruiken, het kan allemaal. Rode wijn echter is gebaat bij wat langer meesudderen, anders komen de tannines te veel naar voren. Ah, de alcohol? Ja, die vervliegt. Het gaat alleen stukken langzamer dan vaak wordt gedacht. Een paar minuutjes meekoken doet niets, uren stoven is wat je nodig hebt. Dat wist ik allemaal nog niet toen mijn dochter klein was. Geen wonder dat ze zo van kaasfondue hield.

Er zijn oudbakken grappen over, zoals 'Koken met wijn? Jazeker, doe ik vaak. Soms doe ik het zelfs door het eten!' Terecht. Wijn door het eten maakt de aansluiting met de wijn ernaast zonnig makkelijk. Je kookt de harmonie er gewoon in. Maar laat je allerbeste wijn maar gewoon in het glas.

www.onnokleyn.nl

Fotografie: Simon van Boxtel

Ideale Argentijnse borrelwijnen!

~~7.95~~
6.49
per fles

L'Avenir

Zuid-Afrika

Zoals alle L'Avenir wijnen, wordt de Horizon serie geproduceerd met druiven uit wijngaarden op het L'Avenir Estate in Stellenbosch. De Horizon wijnen zijn ideaal als huiswijn, of dat nou professioneel is of thuis in je eigen kast.

Geen druppel of druif wordt buiten het landgoed gekocht of geproduceerd. L'Avenir onderscheidt zich door zijn verweerde leisteenbodems, die elegante wijnen opleveren met een royale fruitintensiteit, maar met zachte tannines en een toegankelijke stijl. De Horizon wijnen worden geproduceerd waarbij de druiven voorzichtig worden behandeld zonder enige invloed van eikenhout. Het vrije-uitloopsap wordt gebruikt voor wit en rosé, terwijl de Pinotage wordt geproduceerd met gisting van hele druiven om de natuurlijke fruitsmaken goed tot hun recht te laten komen.

L'Avenir is gelegen op een heuvel op de lagere hellingen van de wijk Simonsberg. Bovenop deze heuvel staat een bijzondere boom die aan de horizon van Stellenbosch te zien is, vandaar de naam van deze serie. Deze boom is al generaties lang een baken in Stellenbosch. Als deze boom kon praten zou het eindeloos verhalen vertellen van wat hij gezien heeft en zou hij alle wijsheid hebben van tientallen jaren wijn maken in Stellenbosch.

De wijnen

L'Avenir Horizon Sauvignon Blanc

AANBEVOLEN DOOR 8+ DE GROTE HAMERSMA

Streek: Stellenbosch
Druif: Sauvignon Blanc

fris • guave • ananas • citroengras • witte peer • meloen • gras

aperitief • salades met geitenkaas

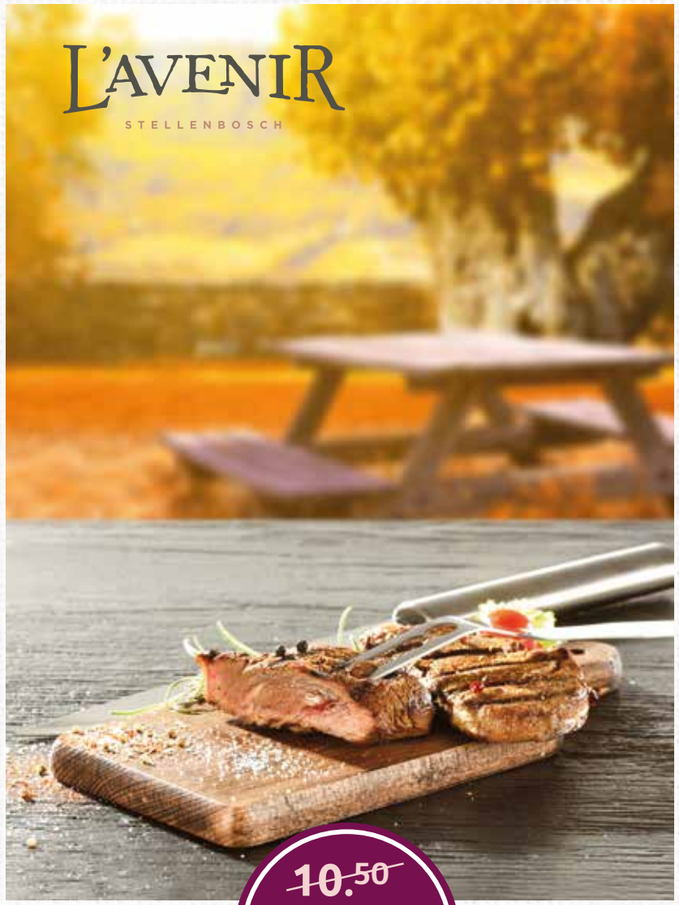
L'Avenir Horizon Chenin Blanc

AANBEVOLEN DOOR 8 DE GROTE HAMERSMA

Streek: Stellenbosch
Druif: Chenin Blanc

fris • crispy • ananas • groene appel • witte perzik

aperitief • gegrilde vis • frisse salade



~~10.50~~
8.49
per fles

L'Avenir Horizon Rosé de Pinotage

AANBEVOLEN DOOR 8·5 DE GROTE HAMERSMA

Streek: Stellenbosch
Druif: Pinotage

fris • aardbeien • watermeloen • rozenblaadjes

aperitief • zomerse salades • kipgerechten • gegrilde vis

L'Avenir Horizon Pinotage

AANBEVOLEN DOOR 8+ DE GROTE HAMERSMA

Streek: Stellenbosch
Druif: Pinotage

sappig • frambozen • pruimen • rijpe rode kersen • chocolade

struisvogelbiefstuk • gegrild vlees van de bbq

www.lavenirestate.co.za

Recept

Ingrediënten

Voor 4 personen

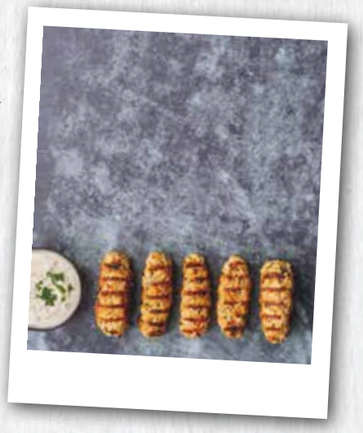
- 600 g lamsgehakt
- 1 witte ui, geraspt
- 4 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 kleine bos peterselie, gehakt
- bladeren van 1 kleine bos munt, gehakt
- 1 tl kaneel
- 1 tl gemalen koriander
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl cayennepeper
- ½ tl chilivlokken
- 200 ml Griekse volvette yoghurt
- 1 tl limoensap
- peper en zout

Bereiding
ca. 20 minuten (ca. 1 uur wachttijd

Special

LAMSKÖFTE MET YOGHURTSAUS

Pinotage
De Zuid-Afrikaanse druif pinotage heeft in z'n korte leven een enorme ontwikkeling doorgemaakt. Vroeger - de eerste Pinotage werd gemaakt in 1941 - ging er nog wel eens iets mis in de productie en kon de gelijknamige wijn naar verf of autobanden ruiken. Maar die tijd is allang voorbij, tegenwoordig weten wijnmakers met veel liefde en toewijding de wijngaard te verleiden mooie volle rode wijnen te geven. Wijnen waarbij je geniet van rijp zomerfruit, en zelfs in de verte iets van geroosterde marshmallows kunt bespeuren. En lekker voor aan tafel: Pinotage kan bij van alles. Wat suggesties: lamskoteletjes, hachee, gehakballetjes in tomatensaus, Mexicaanse bonenschotel, cheddarkaas, Goudse belegen of oude kaas; it all goes. En natuurlijk is Pinotage ook heel lekker bij een braai, de typische Zuid-Afrikaanse barbecue. Wij maken lamsköfte met yoghurtsaus.



Köfte komt overigens van het Perzische woord voor gemalen en hoeft dus niet altijd uit vlees te bestaan. Je kunt ook bieten of vis vermalen, maar wij vinden met lamsgehakt het lekkerst. Een tikkeltje pittig met een frisse yoghurtsaus om te blussen. Lekker met platbrood, een frisse salade in de zomer of gebakken aubergine als het buiten koud is. Idealiter gaan de köftes op de barbecue (of braai!), maar je kunt ze ook in de pan bakken.

Zo maak je het
Meng het lamsgehakt met de ui, 3 tenen knoflook, de kruiden (hou van beide een kleine handvol apart), kaneel, koriander, komijn, cayennepeper, chilivlokken en peper en zout op smaak. Pak een beetje gehakt en kneed het in de vorm van een sigaar. Herhaal dit met de rest van het gehakt. Laat minstens 1 uur en maximaal 12 uur in de koelkast rusten. Maak ondertussen de yoghurtsaus door de yoghurt, overgebleven kruiden, knoflook en limoensap te mengen. Breng op smaak met peper. Verhit een barbecue, grill- of koekenpan en bak de köftes in ca. 6 minuten aan alle kanten bruin en van binnen gaar. Serveer met de yoghurtsaus.
TIP: Voor het lekkerste vetpercentage kun je het beste gehakt van de schouder gebruiken, daarvoor moet je je slager even lief aankijken of je eigen gehakt draaien. Anders werkt standaard lamsgehakt ook meer dan prima.

Wijntip: L'Avenir Horizon Pinotage

Dit is wat je noemt een heerlijke wijn voor ieder moment. Subtiel en zacht met bakken sappig, rijp zomerfruit als frambozen en kersen en heel mooi in balans. Een soepele rode wijn met Zuid-Afrikaanse flair dat net dat beetje pit heeft om z'n mannetje te staan bij de köfte. Baie lekker!

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

Als specialist in Port heeft de familie Symington een vooraanstaand wijnbedrijf in handen. Met de kennis over hun product én over de verschillende Douro-terroirs hebben zij de krachten gebundeld met Bordeaux-kenner Bruno Prats voor de wijnen uit de Prats & Symington serie. Bruno Prats is de oud-eigenaar van het wereldberoemde Château Cos d'Estournel (2e Cru St. Estèphe). Bruno Prats en Charles Symington maakten samen een aantal wijnen onder de naam Prats & Symington: Prazo de Roriz, Post Scriptum de Chryseia en Chryseia. De poging om de wijnbereidingsmethoden van Bordeaux toe te passen op druiven die van oudsher bestemd zijn voor de productie van Vintage Port, is de essentie van het Chryseia-project wat mooie wijnen heeft opgeleverd. Bijzondere wijnen met een verhaal uit de wereldberoemde Douro vallei.

De Prazo de Roriz wordt vooral gekenmerkt door smaken van rood fruit zoals frambozen en kersen. Het terroir van Quinta de Roriz zorgt voor een kenmerkende mineraliteit en een aantrekkelijke, peperachtige smaak. De wijn is gemaakt om jong te drinken, maar met het potentieel om zich gedurende meerdere jaren in de fles te ontwikkelen.

Post Scriptum de Chryseia is krachtig en vol met tonen van bramen, kersen, bessen, pruimen, cacao bonen, koffie en lichte kruiden. Geconcentreerd fruit met een uitzonderlijke balans en elegantie. Een wijn die meteen op dronk is, maar heeft zeker de potentie om te rijpen in de fles.

De wijnen

Prazo de Roriz

AANBEVOLEN DOOR 9 DE GROTE HAMERSMA

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

frambozen • kersen • mineralen • peper

wildgerechten • rood vlees

~~15.25~~
12.99

Post Scriptum de Chryseia

AANBEVOLEN DOOR 9 DE GROTE HAMERSMA

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

krachtig • bramen • kersen • bessen • pruimen • cacao bonen • koffie • lichte kruiden

ossenhaas • chateaubriand • côte de boeuf • stevige, rijpe kazen

~~23.50~~
19.99

De Stefani

Italië

De Stefani weet hoe je ieder moment onvergetelijk kunt maken met hun wijnen. De geschiedenis van dit familiebedrijf gaat terug tot 1866. Vandaag de dag staat het bedrijf onder leiding van Alessandro De Stefani, gediplomeerd oenoloog en komen de wijnen van De Stefani voor in alle belangrijke Italiaanse wijngidsen. Alessandro's vrouw Chiara is een fantastische kok en maakt de lekkerste gerechten bij de wijnen van De Stefani. Hiernaast vind je haar ultieme wijn-spijs combinaties.

Ieder land kent zijn eigen soort mousserende wijn. In Noord-Italië heet dit Prosecco. Meestal worden mousserende wijnen gemaakt met het druivensap van diverse jaargangen, maar wanneer er gebruik gemaakt wordt van één jaargang zie je dit terug in de naam; een Millésimé. Ofwel 'Millesimato' op z'n Italiaans. Of er druiven uit één jaargang gebruikt kunnen worden is afhankelijk van de kwaliteit van de druiven en het sap, maar ook van de oplage. Bijzonder dus! De Stefani heeft met jaargang 2021 mooie Millesimato's kunnen maken. De druiven voor de Rive di Refrontolo Extra Brut Millesimato komen van de wijngaard Colvendramé, gelegen op de heuvels van Refrontolo tussen

Conegliano en Valdobbiadene. Dit is het hart van het DOCG-gebied voor Prosecco. De wijngaard heeft een uitstekende blootstelling aan de zon en het klimaat is ideaal voor de wijnbouw. De term "Rive" in de wijnnaam verwijst naar de steile hellingen van een heuvel, die wordt beschouwd als de beste plaatsen om de Glera-druiven te verbouwen. Een heerlijke wijn als aperitief, maar ook bij (voor)gerechten met vis, schaal- en schelpdieren.

De Prosecco Rosé 0.15 Millesimato wordt gemaakt door middel van een innovatieve vinificatiemethode. De most wordt gekoeld tot 0°C en krijgt vervolgens een enkelvoudige vergisting op 15°C. De rosé Prosecco heeft een lichte zalmroze kleur en geurt heerlijk fruitig. Proost ermee tijdens het aperitief of ga voor een zeevruchten pasta, gegrilde scampi's of garnalen.

Chiara en Alessandro De Stefani

De wijnen

Rive di Refrontolo Extra Brut Millesimato

Streek: Veneto
Druif: Glera

witte bloemen • lelietje-van-dalen • groene appel

aperitief • (voor)gerechten met vis • schaal- en schelpdieren

~~19.95~~
15.99

Prosecco Rosé 0.15 Millesimato

Streek: Central Valley
Druiven: Glera, Pinot Nero

fris • peer • aardbei • framboos • viooltjes

aperitief • Italiaanse antipasti • zeevruchtenpasta • gegrilde scampi's • garnalen

~~16.95~~
13.99

www.de-stefani.it

Recept

Ingrediënten zeebaarsfilet

Voor 4 porties

- 4x 400 gr. zeebaars, gefileerd
- 2 eetlepels extra vergine olijfolie
- 20ml. anijslikeur
- 1 klontje boter
- 10 venkelzaadjes
- vers gehakte peterselie
- 1 glas droge witte wijn
- zout
- peper
- meel

Wijntip: De Stefani Classic Pinot Grigio

Ingrediënten tagliatelle

Voor 4 porties

- 1 kg in stukken gesneden hazenvlees
- 1/2 liter rode wijn
- 6 eetlepels olijfolie
- 60 gr. spek
- 1/2 liter bouillon
- nootmuskaat
- ui, selderij, tijm, laurier
- zout en peper
- 320 gr. tagliatelle

Wijntip: De Stefani Venezia Classic Merlot-Cabernet Sauvignon

DE STEFANI
VENEZIA 1866

ZEEBAARSFILET GEVULD MET WILDE VENKEL

Bereiding

Kruid de zeebaarsfilets aan beide kanten met zout, peper en bloem. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan totdat je het hoort sissen, voeg dan de vis toe en bak deze goudbruin. Giet de olie af en voeg de witte wijn, anijslikeur en de venkelzaadjes toe en kook nog 3-4 minuten. Leg de filets op een serveerschaal. Bind de saus met boter op hoog vuur en giet dit rond de vis. Bestrooi met de peterselie.

TAGLIATELLE MET HAZENSAUS

Bereiding

Marineer het hazenvlees gedurende 24 uur in een marinade van rode wijn, ui, bleekselderij, peper, tijm en laurier, voeg een snufje zout en nootmuskaat toe. Bak spekreepjes in olijfolie. Voeg het gemarineerde vlees toe aan de gebakken spek. Kook op laag vuur, voeg wat marinadesap toe en vervolgens de bouillon. Kook de tagliatelle volgens aanwijzing op de verpakking en serveer met de hazensaus.

WIJN TIPS

~~16.95~~
12.99
per fles

De Stefani Classic Pinot Grigio

Uitzonderlijke Pinot Grigio met structuur, elegantie en complexiteit. Aroma's van appel, peer en acacia. Fris droog, met tonen van amandel.
Zeer zuivere wijn.

De Stefani Venezia Classic Merlot-Cabernet Sauvignon

Intense, robijnrode kleur met een rijp rood fruit boeket. Volle body, zacht en met de juiste verhouding aan tannine. De rijke druiven garanderen een aangename complexiteit in de structuur. Fruitige en kruidige afdronk.

Langlois-Chateau

Frankrijk

Vanaf zijn 300 meter hoge heuvel droomt het stadje Sancerre boven de traag stromende Loire, die telkens nieuwe paden zoekt tussen de zandbanken. Net ten zuiden ervan staat het Château de Thauvenay, een statig 18e-eeuws bezit midden tussen 18 hectare eigen wijngaarden. Het wijngoed is sinds 2016 onderdeel van Langlois-Chateau, dat de kwaliteit en het grote potentieel van dit terroir herkende. Kalkgronden zijn het hier, vaak met wat klei vermengd, ideale grond om de Sauvignon Blanc-druif tot volle expressie te brengen. Château de Thauvenay onderschrijft de 'Terra Vitis' beginselen, waarbij chemische bestrijdingsmiddelen worden afgewezen. Alleen respect voor de natuur garandeert een gezonde toekomst voor de wijngaard en de mensen die er werken.

De Sancerre van Château de Thauvenay is opmerkelijk expressief. Bovenop de kenmerkende aroma's van de druif, citrus en buxus, zijn er geuren van exotisch fruit als ananas en mango te ontdekken. De smaak is mineralig, fris en lang.

LANGLOIS-CHATEAU
VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE
Depuis 1885

De Wijn

Château de Thauvenay Sancerre

AANBEVOLEN DOOR 9- DE GROTE HAMERSMA

Streek: Loire
Druif: Sauvignon Blanc

elegant • fris • citrus • mango • pijnappel •grapefruit

aperitief • gerookte zalm • kreeft • schaal- en schelpdieren • gegrilde visgerechten

~~27.50~~
22.49

Recept

Ingrediënten

Voor 4 personen

Voor de dillecrème:
- 400 ml zonnebloemolie (gekoeld in de koelkast)
- 1 bos dille (bewaar wat mooie topjes om later mee te garneren)
- 10 ml Yuzu sap
- 60 ml Japanse rijstazijn
- 80 gram boerenyoghurt
- 90 ml eiwit

Voor de makreel:
- 4 stuks mooie makrelen (of vraag je visspecialist om 4 makrelen schoon te maken)
- 2 dl zoetzuur marinade
- snufje grof zeezout
- 1 citroen

Voor de pakketjes:
- 2 stuks grote koolrabi
- 0,5 groen appel
- 1 vers geitenkaasje
- 2 dl zoetzuur marinade
- zwarte peper

Handig om klaar te zetten: staafmixer, maatbeker, fijne zeef, spuitzakje, steker

Chef-kok Bjorn Massop

Chef-kok Bjorn Massop (Restaurant Lokaal, Doetinchem) is een van de rising stars van de Nederlandse topgastronomie. Bjorn en zijn keukenbrigade ontwikkelden hun geheel eigen visie op lekker eten waarbij duurzaamheid voorop staat. Lokaal staat centraal in Bjorns keuken en zo probeert hij een positieve invloed te hebben op z'n omgeving. Geen toeval dus dat het restaurant ook de naam Lokaal draagt. En hoe kan het ook anders, als de Achterhoek je de mooiste producten levert. Van het wildste wild tot de groenste groenten en zuivel van de bovenste plank.

Restaurant Lokaal (Hotel Villa Ruimzicht)
Doetinchem • www.hotelvillaruimzicht.nl

QL
QUALITY LODGINGS

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

MAKREEL, DILLECRÈME EN VERSE GEITENKAAS

Bereiding

Dit gerecht is eigenlijk heel eenvoudig te bereiden, maar hiermee maak je gigantisch indruk op je gasten. Ik weet zeker dat dit je nieuwe signature voorgerecht gaat worden!
Dillecrème
Snijd de dille fijn en pureer in een maatbeker met een staafmixer terwijl je geleidelijk de zonnebloemolie toevoegt. Zeef het mengsel door een fijne zeef en zet in de koelkast. Weeg vervolgens de Yuzu sap, Japanse rijstazijn, boerenyoghurt en het eiwit af. Giet deze ingrediënten een voor een voorzichtig op de olie met dille. Nog niet mengen, maar zorg dat de olie met dille onder in de maatbeker blijft. Zet nu de staafmixer op de bodem. Zet dan pas de staafmixer gedurende 30 seconden op de laagste stand aan. Haal de staafmixer rustig op wanneer alle ingrediënten goed met elkaar zijn gemengd. Breng eventueel op smaak met wat zout. Doe de dillecrème in een spuitzakje.

De makreel
Je kunt ervoor kiezen om bij de visspecialist schoongemaakte makrelen te bestellen. Vraag dan om de filets, het buikdeel en het rugdeel. Vind je het leuk om de vis zelf schoon te maken, dan geeft ik je wat aanwijzingen. Snijd borst- en de rugvinnen van de makreel en steek de graat door vlak achter de kop van de makreel. Buig de kop naar de buik van de makreel en trek de kop over de buik naar de staart toe om het flinterdunne vliesje van de makreel te verwijderen. Fileer de filets van de graat en snij de graat uit de filet. Snij het buikdeel tot tartaar voor de vulling van de pakketjes. Snij het rugdeel in mooie 4 mooie ruitjes of "wiebertjes" en marineer deze in de zoetzuur marinade. Breng a la minute op smaak met grof zeezout.

De envelopjes
Snij de schil van de koolrabi en snijd deze liefst met een mandoline (mag ook met een dunschiller) in flinterdunne plakjes en steek deze uit met een steker. Leg de plakjes koolrabi in de zoetzuur marinade en snij de appel en geitenkaas in superfijne blokjes. Meng vervolgens de appel, tartaar (buikdeel makreel) en geitenkaas met elkaar en breng dit op smaak met zwarte peper en zout en rasp van de citroen. Leg de plakjes koolrabi uit op de werkbank en vul deze met de tartaar en vouw de plakjes dubbel zodat er een envelopje ontstaat.

WIJN TIP

Opmaken
Leg de envelopjes op het bord met daarop de stukjes gemarineerde makreel. Spuit met de spuitzak wat mooie bolletjes van de dillecrème op en rond de makreel en garneer de bolletjes met wat mooie pluimpjes van de verse dille die je had bewaard. Eet smakelijk!

Farina

Italië

Gaat het leven trager in de Veneto, in de heuvels bij Verona? Nee, zeker niet. De streek bruist van nijverheid. Maar wijnhuis Farina maakt er wel een 'langzame wijn' met een prachtige naam, Appassilento. Nu is er het risico dat we dat verwarren met 'appassimento'. Die laatste term duidt op het drogen van druiven om er extra geconcentreerde wijn van te maken. Amarone bijvoorbeeld, waar Farina ook in uitblinkt. Hier echter gaat het om langzame wijn. Luie wijn. De naam is afgeleid van 'a passo lento', met trage pas gemaakt.

De witte druiven – Garganega met wat Sauvignon Blanc en Chardonnay – en de rode – vooral Corvina en Rondinella – doen er drie keer zo lang over als normaal om van most in wijn te veranderen. Allereerst weken de schillen enkele dagen in het sap, bij een lage temperatuur, zodat de gisting nog niet op gang komt. Jazeker, ook de schillen van de witte druiven. De kou zorgt ervoor dat er geen 'orange wine' van komt.

Dan volgt een verlengd fermentatieproces, vertraagd door het koel houden van de most. Zeker de maximale 20 graden is voor rode wijn opvallend laag. Het resultaat: intens geurige wijn, zowel de witte als de rode. De Bianco valt op door zijn bleek strogele tint en zijn geur van moerbei, citrus en exotisch fruit. De smaak is harmonieus en aantrekkelijk. De Rosso wordt gekenmerkt door een paarsrode kleur en aroma's van amarenekersen, pruimen en bramen, een hint van gedroogde bloemen en wat zwarte peper. De smaak is vol en zacht.

~~11.45~~
9.49
per fles

De wijnen

AANBEVOLEN DOOR 8·5 DE GROTE HAMERSMA

Farina Appassilento Bianco del Veneto

Streek: Veneto
Druiven: Garganega, Sauvignon Blanc, Chardonnay

vol • zacht • wilde bloemen • groene appel • ananas

aperitief • Arabische en Aziatische keuken • lichte visgerechten

AANBEVOLEN DOOR 8·5 DE GROTE HAMERSMA

Farina Appassilento Rosso del Veneto

Streek: Veneto
Druiven: Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot

elegant • gedroogde bloemen • kersen

rijke vleesgerechten • lichtgerijpte kazen

DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

wijnkring

op kwaliteit geselecteerd