

Nummer 4 | 2023

wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

Farina

Veneto steelt je hart

Yalumba

Drie vragen aan de wijnmaker

Salentein

Chardonnay en Malbec

Mar de Frades

Nieuw en vertrouwd

Inclusief:
Aanbieding QL Hotels

Met:
Verslag van
de Chili -
Argentinië
reis!

Inhoud

- 04 Laurent Miquel**
Specifieke terroirs
- 07 Twin Islands**
Marlborough op z'n best
- 08 Farina**
Veneto steelt je hart
- 09 Château Roubine**
Biologische hippy rosé
- 10 Column Onno Kleyn**
Vieze wijn
- 12 Al Mercado**
Nieuw Spaans!
- 14 Reisverslag Santa Rita**
Op bezoek in Chili
- 16 Reisverslag Salentein**
Op bezoek in Argentinië
- 18 Yalumba**
Drie vragen aan de wijnmaker
- 21 Biologisch**
Biologische wijn en vegan wijn: wat is het verschil?
- 22 Mar de Frades**
Nieuw en vertrouwd uit Rias Baixas
- 24 QL Hotels**
Heerlijk recept
- 26 L'Avenir**
Provenance wijnen
- 27 Royal Tokaji**
Zoet Hongaars



Tijd van het jaar

Wij houden van deze tijd van het jaar. Voorjaar, lente, zomer, daar kijken we toch het hele jaar naar uit? Merk jij ook dat je vrolijker bent als het langer licht is, hogere temperaturen bereikt worden en je de zon op je huid voelt branden? Bij ons werkt dat wel zo!

Die mooie momenten maken we graag extra aangenaam door een mooi glas wijn erbij te schenken. Dit magazine staat weer vol aanbiedingen die in deze behoefte kunnen voorzien. Voor ieder wat wils!

In deze editie vind je nieuwe wijnen, recepten, uitleg over biologische en vegan wijnen door FavorFlav, lees je in '3 vragen aan...' meer over de wijnmaker van Yalumba en ontbreekt de column van Onno Kleyn natuurlijk niet. En met het reisverslag van een reis naar Chili en Argentinië met bijpassende tips kom je helemaal in de vakantie-stemming!

Bij interesse of vragen zien we je graag terug in onze winkel. Proost!

Peter van der Corput
De Druiventros Breda



Aanbiedingen gelden van 5 juni t/m 9 juli 2023, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • www.wijnkring.nl



Geen 18, geen alcohol



= biologisch



= biodynamisch



= vegan

SAMEN GENIETEN VAN WIJN, HEERLIJK ETEN EN DE ACHTERHOEK!



QL
QUALITY LODGINGS



Voorbeeldkamer

2 DAGEN, 1 OVERNACHTING VANAF € 374 VOOR 2 PERSONEN, INCLUSIEF DINER MET WIJNARRANGEMENT

Dit is dé kans om de Achterhoek te ontdekken, een van de mooiste stukjes Nederland. Bij Hotel Villa Ruimzicht ben je niet alleen te gast, maar leer je de Achterhoek in al z'n schoonheid kennen. Even helemaal terugschakelen en op de fiets of al wandelend de kabbelende beekjes volgen, verdwalen in de vermaarde coulisselandschappen en je verwonderen in de kleurrijkste bossen. Houd je van natuur, lekker eten en de fijnste wijnen, dan ben je bij Villa Ruimzicht én wijnmeester Robin Overdreef aan het juiste adres. Robin selecteerde de mooiste wijnen en stelde samen met chef-kok Bjorn Massop van restaurant Lokaal (bekroond met een groene Michelinster), speciaal voor jou als Wijnkringlezer een verwenarrangement samen.

Het complete arrangement is inclusief een bruisende ontvangst met een aperitief, een verblijf in een Lifestyle of Boetiekkamer, een 6-impressies diner in Restaurant Lokaal (groene Michelinster) inclusief een wijnarrangement, samengesteld door wijnmeester Robin Overdreef, een Life Cooking ontbijt en wandelroutes. Prijs € 187 p.p. (o.b.v. 2 personen en excl. toeristenbelasting € 2 p.p. per nacht). Aankomst is dagelijks. Voor beschikbaarheid en boekingen: qualitylodgings.com/nl/wijnkring



Villa Ruimzicht Wijnkring Wine & Dine arrangement

- Bruisende ontvangst met een aperitief
- Verblijf in een Lifestyle- of Boetiekkamer
- 6-impressies diner in restaurant Lokaal
- Wijnarrangement samengesteld door wijnmeester Robin Overdreef
- Wandelroutes
- Live Cooking ontbijt

QL QUALITY LODGINGS

Hotel Villa Ruimzicht is aangesloten bij Quality Lodgings, dé collectie van onafhankelijke, kleinschalige en authentieke kwaliteitshotels. Alle QL Hotels vind je op qualitylodgings.com.



Alle wijnen van de
Vendanges Nocturnes
serie hebben
een 8!

~~7.95~~
6.49
per fles



Laurent Miquel

Frankrijk



Twee jaar geleden maakten we kennis met de nieuwe aanwinsten van Laurent Miquel: Côte 238 Pech Gentille Albarino en Côte 136 Pech Cezarine Syrah/Grenache. Daar kwam vorig jaar al de Côte 228 Pech Clamensou Chardonnay bij en nu ook de nieuwste Côte 128 Pech Sevignac Viognier. Een "côte" is een helling in het Frans. Op topografische kaarten van de streek heeft elk een nummer. En bovenaan elke helling ligt een heuveltop, in het Occitaans een 'pech'. De wijnen van de beste hel-

lingen en toppen kregen van Miquel hun eigen samenstelling en etiket. Gentille is een onverwacht heerlijke witte wijn van de Spaanse(!) Albariñodruif, Cezarine een robuuste rode van Syrah met wat Grenache. De Clamensou is een gebalanceerde Chardonnay met een rijk karakter vol fruitaroma's en de Sevignac verrast je met een lichte fruitigheid en een vleugje hout. Allen weerspiegelen een specifiek terroir, wat een unieke stijl oplevert. Ontdek ze!



De wijnen

Côte 238 Pech Gentille Albarino

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Albarino

elegant • citrus • witte perzik
✕
aperitief • visgerechten •
zeevruchten (oesters)

Côte 228 Pech Clamensou Chardonnay

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Chardonnay

crispy peer • eikenhout • mineralen
✕
gebakken Sint-Jakobsschelpen •
terrinen van eend

Côte 128 Pech Sevignac Viognier

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Viognier

elegant • perzik • abrikoos •
witte bloemen • oranjebloesem
✕
aperitief • gegrilde visgerechten



Côte 136 Pech Cezarine Syrah-Grenache

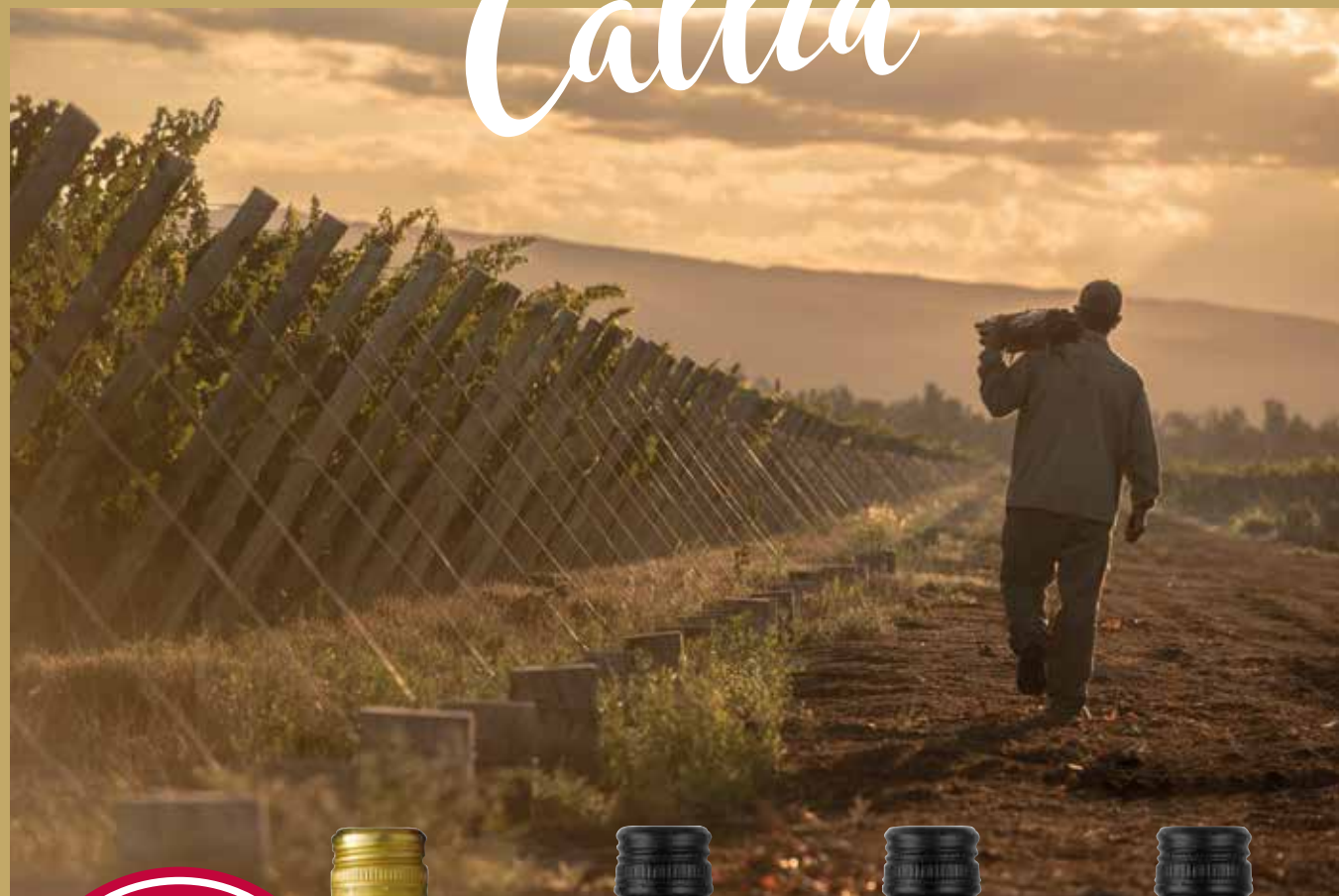
Streek: Zuid-Frankrijk
Druiven: Syrah, Grenache

elegant • intens • zwarte bessen •
kruiden • hout
✕
rood vlees • gerijpte kazen

~~15.95~~
12.99
per fles



Callia



~~8.50~~
7.49
per fles



TWIN ISLANDS

De wijn

**Twin Islands
Sauvignon Blanc**

Streek: Marlborough
Druif: Sauvignon Blanc

fris • droog • tropische fruit •
limoen • tijm • papaya

✂
schaal- en schelpdieren • salades •
geitenkaas • risotto met groene
asperges

~~14.95~~
11.99

AANBEVOLEN DOOR
8.5
DE GROTE HAMERSMA



Twin Islands

Nieuw-Zeeland

Nieuw-Zeeland, het land dat bestaat uit het Noordereiland, het Zuidereiland en een aantal kleinere eilanden. Waarvan de regio Marlborough op het Zuidereiland bekend staat om de goede en herkenbare Sauvignon Blanc.

Twin Islands is de weerspiegeling van Marlborough: pure, frisse, klassieke "Kiwi" wijnen. De Kiwi is de bekendste vogel en één van de symbolen van Nieuw-Zeeland. Deze droge witte wijn heeft aroma's van tropische vruchten, citrus en verse kruiden. De smaak is fris en heeft herkenbare tonen van grapefruit met hints van koriander en tijm. Ideaal bij bijvoorbeeld risotto, salades, schaal- en schelpdieren of geitenkaas.



Wijnmaker Clive Jones

Farina

Italië

Strijk neer op een terras voor de arena van Verona of op het bruisende Piazza delle Erbe in Padua. Wat voor wijn zullen we bestellen? Alles kan, want de Veneto maakt alles. Van bruisend tot wit, rosé en rood. Simpel, hoogstaand en alles ertussen. Laten we eens kijken bij wijnbedrijf Farina in Valpolicella, tussen de groene heuvels ten oosten van het Gardameer. Daar maken Claudio en Elena Farina een breed gamma wijn waarin het ganse palet van de Veneto tot uiting komt.

Eerst eens beginnen met een glas Prosecco Spumante Extra Dry. Tja, dat is toch heus wat anders dan een bubbel uit de supermarkt. Het gefermenteerde sap van de Gleradruiven krijgt een tweede gecontroleerde gisting in tanks, waarna de wijn nog drie maanden op het eigen bezinksel rijpt. Het zorgt voor een mousserende wijn met fijne belletjes en een prachtige balans.



Liever 'stil' wit misschien? Dan is de Lugana een goede keus. Komt uit een gebied ten zuiden van het Gardameer en bestaat helemaal uit een eigen Trebbianodruivenras. Intense wijn is het, geurend naar abrikoos en bloemetjes, die het best af is met een gerecht ernaast, vis, kip, groente en milde kaas. Als het om rood gaat hebben we een echte aanrader: de Valpolicella Ripasso Superiore. Een wijn die twee keer gist, meteen na de oogst en dan nog eens, in het voorjaar, op de droesem van grote broer Amaron. Dat geeft de van nature lichte Valpolicella een heuse boost, zorgt voor breedte en diepgang.



Farina Prosecco Spumante Extra Dry

Streek: Veneto
Druif: Glera

zacht • steenfruit • appel • wilde bloesem • tonen van gist
✂
carpaccio • salades met vis • kipgerechten • sushi

~~13.95~~
11.49



Farina Valpolicella Ripasso Classico Superiore

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

rijk • rijp • pruim • kersenjam • intense peper • leer • gember
✂
rood vlees • gerijpte kazen

~~15.95~~
13.99



De wijnen



Farina Lugana

Streek: Veneto
Druif: Trebbiano di Lugana

elegant • fris • bloemen • abrikoos • wit fruit
✂
risotto met zeevruchten • zalm • gebakken witvis • zachte kazen • gekarameliseerde witlof

~~16.95~~
14.49



Wijnmaker Claudio Farina

CHÂTEAU ROUBINE

Provence

Ja natuurlijk is hij biologisch, de Hippy Rosé van Château Robine! Anders mocht hij de naam niet dragen; de hippies waren hun tijd vooruit als het ging om nadenken over duurzaamheid. En over liefde, verdraagzaamheid en creativiteit, allemaal ideeën die zinderden in de warme zomerlucht van het Saint-Tropez van de jaren 60 en 70. In dat swingende artiestenhaventje werd Valérie Rousseau geboren, nu de eigenaresse van het in het Provençaalse achterland gelegen Château Robine. Als viering van de toekomst maakte zij de speciale cuvée Hippy, een zalmroze wijn van pure Grenache Noir. Die rijpt op zuidelijk gelegen wijngaarden, waar het behoorlijk heet kan worden. De frisheid wordt daarom

gezekerd door op tijd te oogsten en dan ook nog in de koudste uren van het etmaal: de nacht. Broeierigheid is fijn voor feesten, in wijn willen zelfs hippies een goede balans. En die is er! De Hippy Rosé smaakt uiteraard geweldig bij dat wat je aan de Côte d'Azur verwacht, geroosterde vis en gerechten met groenten, courgette, tomaten, aubergines en de aromatische kruiden tijm, salie en rozemarijn. Wat de gebloemde liefdeskinderen van Saint-Tropez nog niet kenden was de ideale match tussen goede rosé en Aziatische smaken. Vietnamese, Thaise, Japanse gerechten, ze dansen en zingen als de Hippy Rosé ernaast staat, zacht geurend naar bloemetjes, perzik en citrus, sapend van grapefruit en limoen.



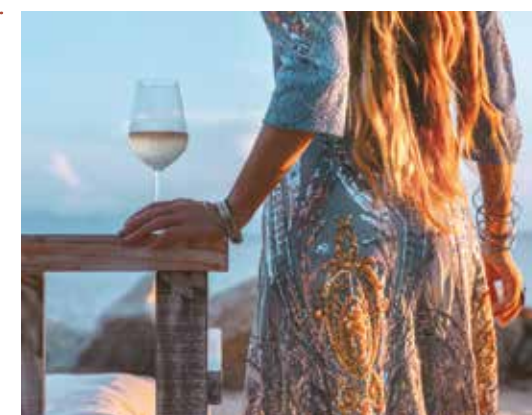
De wijn

Hippy Rosé

Streek: Provence
Druif: Grenache Noir

fris • delicaat • witte bloemen • perzik • citrus • passievrucht • roze grapefruit • limoen
✂
gegrild vlees of vis (dorade) • exotische keukens zoals Japans, Thais of Vietnamese

~~14.95~~
11.99



Vieze wijn

Hebt u wel eens smerige wijn geproefd? Bruine, vermoeide witte, afvalputriekende rosé, naar oude dweilen, natte honden en composthoop walmende rode in het glas gehad? Ik wel.

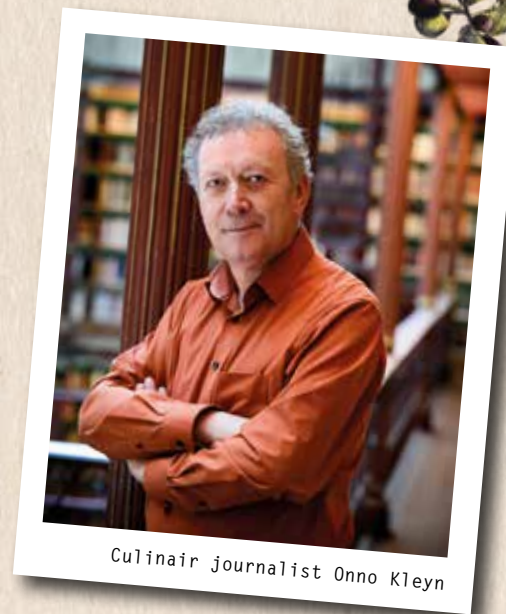
Toen ik eind jaren 80 in Toscane woonde was er een lieve buurman die zelf wijn maakte, net zoals de helft van de dorpsbewoners. In zijn moestuin stonden wat wijnstokken waarvan hij elk jaar in oktober de druiven plukte. In grote kuipen liet hij de most vergisten en daarna rustte de zaak in enorme glazen flessen. Wij bewaarden ons oude brood voor Ottaviano's kippen en we kregen uien en knoflook terug. En toen een mandfles rode wijn. Hemeltergend vies was die, roestend wrang, zuur, muf en troosteloos. Ook al hadden we heel weinig geld, dit spul ging de gootsteen in.

'You want something special?', riep de ober op Kreta blij, enkele jaren later. 'Ik heb een bijzondere rosé, van mijn oom. Héél speciaal!' Dat klopte. Want het spul was duidelijk jaren voorbij de drinkbaarheid. Groezelig bruin-roze, niet helemaal helder, kreunend van overjarige alcohol. Je moest heel goed naar het prachtige uitzicht kijken en je concentreren op de heerlijke auberginerolletjes om de smaak van de wijn te verdringen.

Tijdens een wijnreis naar de Alpujarras, het gebergte in Zuid-Spanje, was er in het dorpskroegje van Yegen een maaltijd aangericht voor de wijnschrijvers. Een verrukkelijk

'Betaal je iets meer dan krijg je daar karakter en puur wijngenoegen voor terug'

ke, rustieke maaltijd. Op tafel stonden schalen klaar met courgettetortilla, olijven en potatochips en in de grote open haard sisten lamskoteletjes boven de gloeiende houtblokken. De kroegbaas schonk mij een glas rode wijn in nog voor de meer bijzondere flessen open gingen. En ja, daar gingen we weer, met een smaak van gekookt en



Culinair journalist Onno Kleyn

te lang bewaard fruit, platgeslagen en geoxideerd. Ik 'vergat' het glas ergens in een hoekje, maar de bezorgde man kwam het me liefdevol achterna brengen. 'U vergeet uw wijn!' Maar het lamsvlees was fantastisch.

Ooit was slechte wijn heel gewoon. Erger, de meeste wijn was slecht. Goede was schaars, aangezien de methoden om slechte wijnjaren 'op te vangen' niet bestonden. De kennis en de middelen ontbraken, geluk was een grote factor in de wijnmakerij. Maar dat is veranderd sinds de jaren 60 en 70. Een assistent-professor aan de Universiteit van Bordeaux die lang in Nieuw-Zeeland werkte, vertelde dat hij ooit voor een project tien puntgave, gezonde trossen Sauvignon Blanc nodig had. Het jaar was dermate slecht dat ze daartoe twee hele hectaren wijngaard moesten afzoeken. De uiteindelijke wijn van die jaargang was echter uitstekend!

Wijnmakers hebben tegenwoordig gestudeerd aan hogescholen en universiteiten en stage gelopen over de hele wereld. Vandaar dat ook voordeliger wijn vandaag de dag minimaal correct smaakt. Betaal je iets meer dan krijg je daar karakter en puur wijngenoegen voor terug. Behalve in het dorpscafé van Yegen dan.

RUEDA / RIOJA



~~8.45~~
6.99
per fles

AL MERCADO

Spanje

Op zoek naar iets nieuws én kwaliteit? Maak dan kennis met Al Mercado, nieuwe wijnen binnen het Wijnkringassortiment. Opgericht door twee jonge ondernemers die hun passie voor wijn wilden delen met de rest van de wereld. En dat doen ze met succes, De Al Mercado wijnen zijn in korte tijd uitgegroeid tot favorieten onder wijnliefhebbers.

De wijnen van Al Mercado zijn afkomstig uit de regio Terra Alta en worden met zorg en passie gemaakt. Het wijnhuis heeft een breed assortiment aan wijnen, van frisse witte wijnen tot volle rode wijnen. Maar wat Al Mercado echt bijzonder maakt, is hun alcoholvrije bubbel. Deze bubbel is gemaakt van de traditionele druivenrassen Xarello, Macabeo, Parellada en is ideaal voor wie op zoek is naar een verfrissend drankje zonder alcohol.

Naast de alcoholvrije bubbel biedt Al Mercado ook een bijzondere lijn wijnen die zijn geïnspireerd op de sfeer en het gevoel van de lokale markten in Barcelona. De wijnen zijn gemaakt van traditionele Spaanse druivenrassen en zijn stuk voor stuk uniek en vol karakter.



ONZE
NIEUWE
WIJNEN!

9.95
8.99
per fles



De wijnen

Al Mercado Brut Blanco 0.0

Streek: Spanje
Druiven: Xarello, Macabeo, Parellada

fris • delicaat • wit fruit • gebak • amandelen

aperitief • visgerechten • olijven
serranoham • amandelen • Manchego kaas



Al Mercado Garnacha Blanca

Streek: Catalunya
Druif: Garnacha Blanca

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

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



Al Mercado Syrah - Garnacha Tinto

Streek: Catalunya
Druiven: Garnacha, Syrah

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

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



De Al Mercado wijnen zijn er in verschillende varianten, waaronder een rode wijn gemaakt van Garnacha en een witte wijn gemaakt van Macabeo en Xarello. Elke fles heeft zijn eigen smaakprofiel en past perfect bij diverse gerechten. Zo is de rode wijn bijvoorbeeld heerlijk bij een gegrilde steak en de witte wijn bij een zomerse salade.

De Al Mercado wijnen zijn niet alleen bijzonder vanwege hun smaak, maar ook vanwege hun unieke verpakking. Elke fles is voorzien van een uniek etiket, dat is ontworpen door lokale kunstenaars. Hierdoor krijgt elke fles niet alleen een eigen smaakprofiel, maar ook een eigen verhaal. Kortom, Al Mercado biedt niet alleen heerlijke wijnen en een verfrissende alcoholvrije bubbel, maar ook een bijzondere wijnervaring.



Santa Rita

Een wandelende wijnproeverij – het is weer eens wat anders dan een lopend buffet. Een groep Wijnkringleden was onlangs te gast bij Santa Rita in Chili, waar de eerste serie wijnen geschonken werden op verschillende plekken in hun eigen park.

Floresta Chardonnay, Field Blend en Cabernet Franc onder een bloeiende pergola, Pewën Apalta Carmenère onder de voor Chili kenmerkende apenboom (waarnaar de wijn ook vernoemd is), Shiraz Bougainville onder de... precies. In de schaduw, want februari is zomer in Chili. Na



een kijkje in de winery zelf namen hoofd-wijnmakers Teresa Ovalle en Sebastián Labbé ons mee voor een flinke barbecue waarbij de Floresta wijnen opperbest tot uiting kwamen.

Water is alles

Santa Rita maakt al honderden jaren wijn in Chili. Ook hier krijgt men steeds meer te maken met droogte, zo leerden we de tweede dag van onze reis, rijdend door de Carmen Vineyard. De wijngaarden worden weliswaar geïrrigeerd, maar het daarvoor benodigde water moet ook ergens vallen. Alle zeilen worden bijgezet om water te oogsten en verdamping tegen te gaan. Zo plant en snoeit men wijnstokken schuin, opdat het bladerdek de druiven uit de zon houdt. In de eigen 'nursery' kweekt Santa Rita



de nieuwe stokken voor herbeplanting. Ernaast genoten we van een hapjeslunch waarbij we de Floresta Cabernet Franc 2018 en 2021 met elkaar konden vergelijken. Goed te proeven hoe een wijn aan diepte en expressie wint met rijping.



Koelte en brand

Op naar het westen, de volgende dag, naar de Casa Blanca-wijngaard in de Leydavallei. Dicht bij de kust heerst een heel ander klimaat dan landinwaarts. Mist van de oceaan dempt de temperaturen en zorgt voor relatieve koelte. Als er geen brand is dan; hoewel we het niet konden zien gingen er terwijl wij er waren wijngaarden in vlammen op. Vooral de Itakaregio kreeg het zwaar te verduren, zeker 300 hectare met vooral oude struikwijnstokken is verloren. Proeven, daar waren we voor gekomen! De Medalla Real Sauvignon Blanc 2021, de Gran



Reserva Chardonnay, de Carmenère Gran Reserva, ze bleken fantastisch. Net als het prachtige verhaal hoe de Camenèredruif werd 'ontdekt': pas in de jaren 90 kwam men erachter dat de druif in Chili geen Merlot was!

Na een riant diner in Valparaíso was het tijd voor slaap. Die we nodig hadden ook, vanwege de jetlag en vanwege de reis die ons wachtte: met de bus over de Andes naar Argentinië!



■ Tekst: Onno Kleyn, met veel dank aan Pauline Schuit



11.95
9.99
per fles

De wijnen

Medalla Real Reserva Chardonnay

Streek: Limari Valley
Druif: Chardonnay

tropisch fruit • grapefruit •
vanille

rijke visgerechten • sint-jakobs-
schelpen • kreeft



Medalla Real Reserva Carmenère

Streek: Rapel Valley
Druif: Carmenère

zacht • elegant • zwart fruit •
kruiden • mokka

rood vlees • lamsvlees • pasta's •
beleggen kazen



Medalla Real Reserva Sauvignon Blanc

Streek: Casablanca Valley
Druif: Sauvignon Blanc

fris • citrusvruchten •
passievruchten • subtiele kruiden

gemarineerde vis • rauwe vis •
kipgerechten



Medalla Real Reserva Cabernet Sauvignon

Streek: Maipo Valley
Druif: Cabernet Sauvignon

stijlvol • zwart fruit • vanille •
tabak • kruidnagel

rood vlees • varkensvlees • pasta's •
rijpe kazen



Bodegas Salentein

Per bus dwars door de Andes reizen gaat je niet in de koudekleren zitten. Op de reis voor Wijnkringle- den van afgelopen februari verplaatsten we ons van Chili naar Bodegas Salentein in Argentinië.

De tocht voerde dwars door het hooggebergte, langs kale rode rotsen en grimmige pieken met sneeuw en over woestijnachtige hoogvlaktes, om te eindigen in het Diplomatic Hotel in Mendoza. Of eigenlijk in het zwembad daarvan, wat mij betreft, om de indrukken te verwerken. De volgende ochtend legden we eerst bij Salenteins Posa- da aan voor koffie en 'Máximakoekjes', alfajores, met een lekker laagje dulce de leche tussen de helften. Daarna was het tijd voor de wijngaarden. Op 1450 meter hoogte rijp-



ten de stokken onder een oogverblindende zon. Hier in de Ucovallei zijn zeer uiteenlopende grondsoorten te vinden, vertelde bodemkundige Diego Morales. Samen met de verschillende microklimaten – een eind verderop en een stuk lager kan er 25 dagen eerder geoogst worden bijvoor- beeld – levert dat erg uiteenlopende wijnen op, die dan ook vaak als single vineyards worden opgevoed. Opvallend te zien dat de wijnstokken in Argentinië veel dieper wortelen dan in Chili. De waterhuishouding is dan ook anders.



Wapen van Gelderland

Proeven, dat deden we die dagen. Proeven aan tafel, met uitleg, en proeven bij de indrukwekkende barbecues die telkens werden aangericht. De Alyda Brut natuurlijk, de Single Vineyard Sauvignon Blanc, de Single Vineyard Mal-



becs van La Pampa en Los Cerezos. Tijdens de lunch zat ik naast de oud-chauffeur van de alweer in 2014 overleden Mijndert Pon, oprichter van Salentein. Hij vertelde honderduit over het verleden. De naam Salentein hoort bij het gelijknamige landgoed op de Veluwe en werd al in 1980 door de familie Pon aangekocht; het wapen van Gelderland siert nog altijd de flessen Argentijnse wijn! De volgende ochtend bezochten we de winery van Salentein, de immense 'kathedraal van Argentinië' met zijn 92 reusachtige fermenteringstanks van roestvrij staal. Wijn- makers José Galante, Jorge Cabeza en Gabriela García legden uit over het gebruik van eiken vaten bij de opvoe-



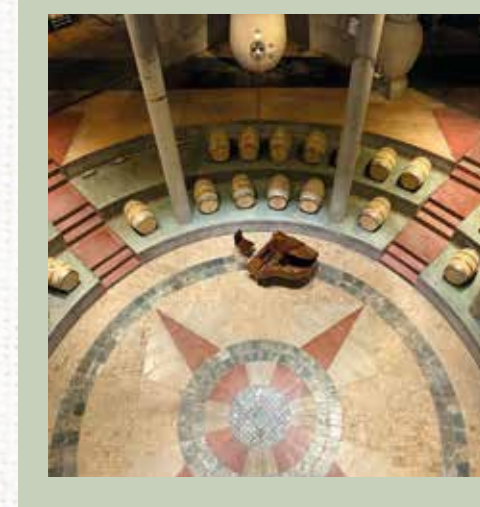
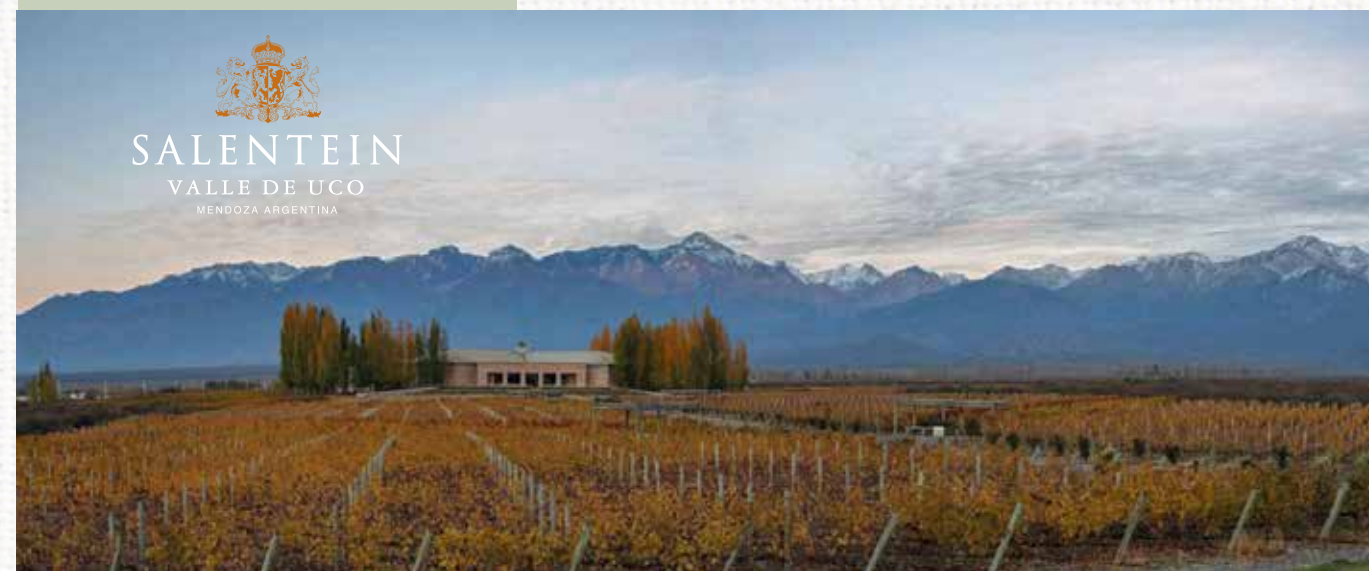
ding van de wijnen en waarom Malbec het zo fantastisch doet in Mendoza, beter dan in oorsprongsgebied Cahors in Frankrijk (het klimaat, uiteraard!).

Tango

Na drie volle dagen Mendoza gonsde mijn hoofd van de opgedane informatie. Toen restte ons nog een bezoek aan hoofdstad Buenos Aires, met een tangoshow en alweer een magnifieke barbecue, voor we terugvlogen naar Nederland. Het was een reis om nooit te vergeten.



■ Tekst: Onno Kleyn, met veel dank aan Pauline Schuit



15.95
12.99
per fles

De wijnen

Salentein Barrel Selection Chardonnay

Streek: Mendoza
Druif: Chardonnay

elegant • zacht • romig • tropisch
fruit • vanille • honing • lichte toast



zeebaars • zeewolf • zeeduivel •
gebakken tong • gegrilde tonijn

Salentein Barrel Selection Malbec

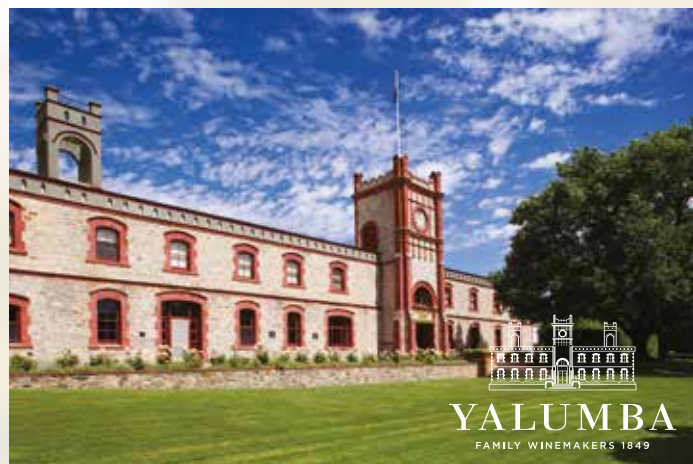
Streek: Mendoza
Druif: Malbec

rood fruit • bramen • pruimen •
chocolade • vanille



gegrilde vleesgerechten • hazen-
peper • rib eye • entrecôte • oude,
harde (geiten)kaas





De wijnen

The Y Series Chardonnay

Streek: South Australia
Druif: Chardonnay

vol • fris • licht vetzig • grapefruit • ananas • mineralen
gestoofde vis • kipgerechten • salades • halloumi • hummus

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 • curry

The Y Series Merlot

Streek: South Australia
Druif: Merlot

rijk • sappig • rijp rood fruit • verse pruimen • kruiden • mint
rijke maaltijden • kruidige gerechten zoals cassoulet • carpaccio

The Y Series Riesling

Streek: South Australia
Druif: Riesling

sappig • vol • tropisch fruit • honing • appel • oranjebloesem
gerookte zalm • fish & chips • sushi • Aziatische gerechten

The Y Series Shiraz-Viognier

Streek: South Australia
Druiven: Shiraz, Viognier

elegant • rood fruit • specerijen • hint van eikenhout
geroosterd lamsvlees • rundvleesspiezen

Al decennia lang produceert Yalumba prachtige wijnen. Ter ere van het destijds 160-jarige jubileum werden er nieuwe wijnen geïntroduceerd: The Y series. De wijnen zijn inmiddels goed ingeburgerd en zijn een reflectie van al het moois dat het wijnhuis al heeft voortgebracht. Een range van frisse, fruitige en levendige wijnen die de waarden van Yalumba reflecteren. Wijnmaker Sam Wigan beantwoordt '3 vragen aan...' ter ere van 'zijn' wijnrange The Y Series.



Alle wijnen van The Y Series hebben een 8.5!

10.95
8.99
per fles



www.yalumba.com

Vragen

Drie vragen aan...

Sam Wigan



● South Australia - Wijnmaker The Y Series bij Yalumba



1.

De Y Series is een wijnserie met iconische en klassieke druivenrassen. Wat is het succes van deze serie?

De Y Series is een serie wijnen die al meer dan 20 jaar oud is en die jaar na jaar een brede collectie verfrissende, op fruit gebaseerde wijnen levert. Dit succes komt voort uit het hard werken in de wijngaard en een consistente toewijding. Y Series belichaamt de ware aard en expressie van de wijngaard. Elke

'Bij de wijnen uit de Y Serie draait alles om plezier en de pure smaak van de variëteit'

variëteit in de serie weerspiegelt de essentie van de druif, gekweekt zonder interventie, of het nu gaat om de gedurfde aardse tonen of een licht citrusaroma. Door middel van onze duurzame wijnbouwprogramma's laten we de natuur zijn gang gaan en maken we geweldige wijn met minimale tussenkomst. De serie is 100% vegan friendly en wild fermented. Consumenten

ten kunnen vol vertrouwen verschillende soorten ontdekken in hun puurste, meest authentieke vorm tegen een betaalbare prijs. De serie bevat populaire rode en witte wijnsoorten, dus er is een match voor elke smaak en elke gelegenheid.

2.

Yalumba produceert haar wijnen veganistisch. Wat is de voornaamste reden hiervoor?

Onze veganistische reis begon door de voortdurende wil om betere wijnen te maken en als een manier om minder externe middelen te gebruiken bij het maken van onze wijnen. We gebruiken geen producten van dieren om ongewenste fenolen in de wijn te verwijderen. Door minder te gebruiken, geloven we dat we meer aroma's en smaak in onze wijnen behouden. We willen dat de wijnen zo puur mogelijk zijn om hun variëteit-kenmerken te tonen. We omarmen textuur in onze wijnen en willen alles behalve een 'simpele' wijn. Daarom zijn alle wijnen uit de Y Serie ook wild fermented (met behulp van natuurlijke gist dat op de druiven in de wijngaard wordt aangetroffen).

3.

Wat zijn de beste wijn-spijs tips voor de Y Series?

Het assortiment is zo divers dat er waarschijnlijk geen gerecht of gelegenheid is dat niet gecombineerd kan worden met een wijn uit de Y Series. Houd het dus bij het combineren vooral simpel: Riesling met fish and chips, Viognier met curry, Shiraz Viognier met rundvlees spiezen, Chardonnay met halloumi en hummus, Merlot met carpaccio. Ontdek zelf wat jouw voorkeur heeft, dan zit je altijd goed!



YALUMBA

Australië

Wijn is geen druivensap. Het zijn gistcellen die voor de verandering zorgen, die een heuse transformatie veroorzaken. Ze eten de suikers op en maken er alcohol, koolzuur en allerlei geurstoffen van. Maar waar komen die gistcellen vandaan? Die zweven door de lucht, zitten op de druivenschillen en zelfs op de muren en daken van de winery. In principe hoeft je niets te doen om de gisting van wijn op gang te helpen; het proces begint vanzelf. Toch is het in de wijnmakerij gebruikelijk om gekweekte gisten toe te voegen, om het proces te sturen. En dat is nu net wat Yalumba niet doet bij de collectie Wild Ferments.

Ouderwetse wijn daarom, deze Sauvignon Blanc en Shiraz van respectievelijk de Limestone Coast en uit Barossa? In zekere zin. Maar zo smaken ze niet. De eigen, 'wilde' gist past bij het druivenras als een pot op een deksel: alles klopt. De Sauvignon Blanc gaat recht op zijn doel af met indrukken van citroengras en passievrucht, van rozemarijn zelfs. En de Shiraz presenteert zich optimaal met rijpe geuren van gestoofd fruit, gebak, specerijen en bramen.

Wijn maken met weinig ingrijpen en de eigen gist zijn gang laten gaan is niet makkelijk; alle andere factoren als gezondheid van de druiven en hygiëne in de winery wegen extra zwaar. Maar lukt het, dan heb je iets bijzonders. Iets echts, puur en expressief. Yalumba bewijst het!



Wild Ferments

De wijnen

Wild Ferment Sauvignon Blanc

Streek: South Australia
Druif: Sauvignon Blanc

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



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



~~15.95~~
12.49
per fles

Wild Ferment Barossa Shiraz

Streek: South Australia
Druif: Shiraz

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



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



Biologische wijn en vegan wijn

Wat is het verschil?



Kwaliteit, zuiverheid, authenticiteit en drinkbaarheid zijn voor veel mensen belangrijke waarden als het om wijn gaat. Voor sommige mensen speelt biologisch of vegan ook een grote rol. Maar wat is eigenlijk het verschil tussen deze twee?

De biologisch werkende wijnboer blijft ver van herbiciden, pesticiden en insecticiden. Maar is een biologische wijn automatisch vegan en visa versa? Nee - en dat zit 'm in de manier van klaren van de wijn. Voordat de wijnen gebotteld worden, worden ze namelijk eerst geklaard. Klaren doet de wijn in principe uit zichzelf; de vaste deeltjes zakken naar beneden. Maar een wijnmaker kan de wijn ook een handje helpen, door in het laatste proces van het wijnmaken een klaringsmiddel aan de wijn toe te voegen om de vertroebelende deeltjes, zoals gist restanten en pitdeeltjes, sneller te laten zakken. Als een biologische wijn met kippeneiwit of gelatine wordt geklaard, is het geen vegan wijn. Vegan wijnen worden ook geklaard, maar dan met bentoniet (een kleisoort) bijvoorbeeld, of met aardappel-proteïne. Hoewel stoffen als kippeneiwit of gelatine alleen iets uit de wijn halen, niks toevoegen en ook de smaak van de wijn niet beïnvloeden, zijn ze wel met de wijn in aanraking geweest gedurende het productieproces - en daarom niet vegan.



Vegan keurmerk

Wijnproducenten zijn overigens niet verplicht het gebruikte klaringsmiddel, dierlijk of niet, te vermelden op het etiket. Niet alle vegan wijnen dragen een vegan keurmerk, maar veel ook wel en zijn daarmee makkelijk te herkennen.

FAVOR FLAVO

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.

Mar de Frades

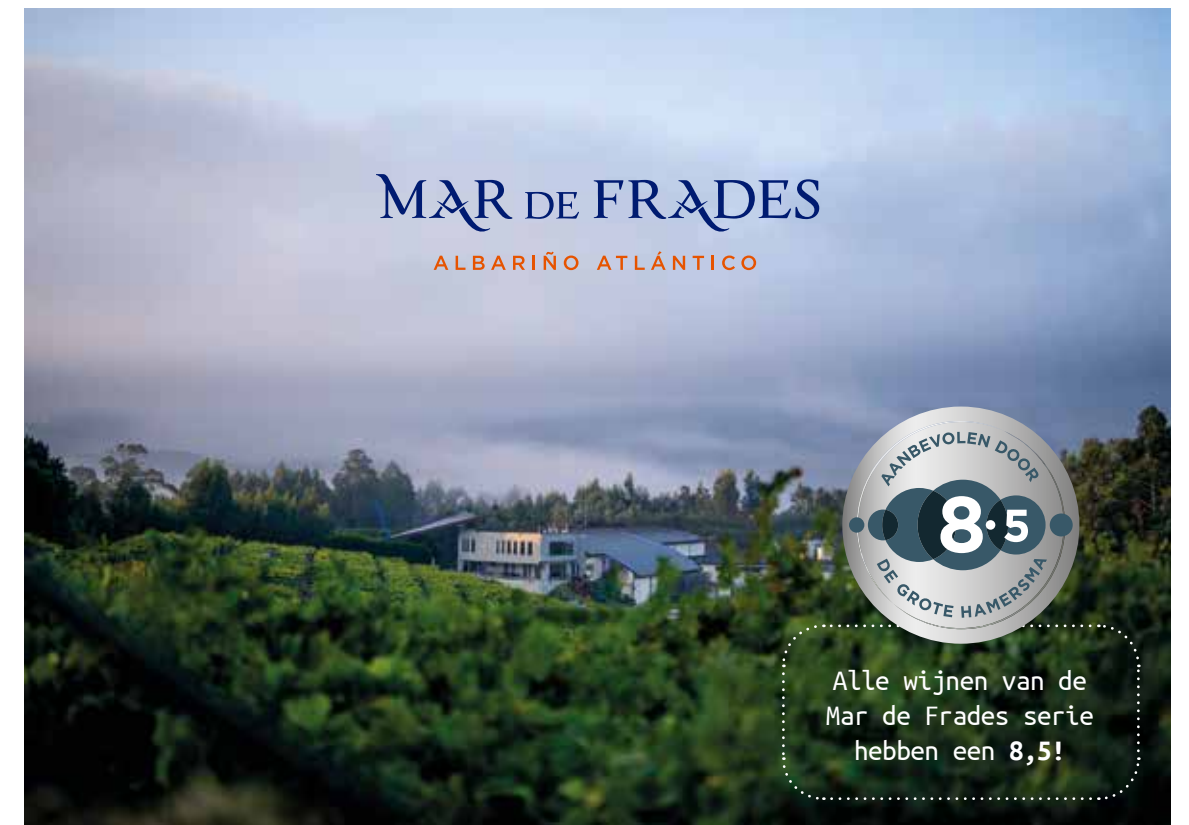
Spanje

Ze spreken er Spaans. Nou ja, een soort van. Anders hadden we vast niet doorgehad dat we op het Iberisch Schiereiland zijn. Want Galicië heeft niets van het droge, rauwe, dorstige van de Spaanse Hoogvlakte. Hier regeert de oceaan, die vocht brengt, regen, mist en die de temperaturen dempt. Vandaar dat er eerste-klas witte wijnen vandaan komen. Dat begreep Ramón Bilbao al decennia geleden. Hij begon daarom een eigen wijngoed in de Rías Baixas, Mar de Frades. Sinds 2007 is Paula Fandiño er de wijnmaker, een geboren Galicische vakvrouw die allerlei onderscheidingen heeft ontvangen.

Op luttele kilometers van de zee plooiën de wijngaarden groen over de heuvels. Geen wonder dat je de adem van de oceaan in de wijnen proeft, die stuk voor stuk in kenmerkend blauwe flessen gebotteld worden. Dé druif van de Rías Baixas is de Albariño en dat is ook de basis van bijvoorbeeld de Mar de Frades Albariño Atlántico, een zorgverdrivende wijn van grote elegantie en met een verrukkelijke frisheid.



Wijnmaker Paula Fandiño



Alle wijnen van de Mar de Frades serie hebben een 8,5!

~~36.95~~
32.99
per fles



Sinds kort hebben we twee nieuwe wijnen van Mar de Frades in het assortiment opgenomen. Allereerst is dat de Brut Nature, een mousseux die op de klassieke manier, dus met hergisting in de fles, wordt gemaakt van opnieuw de Albariñodruif, complex en verfijnd, met noten van wit fruit, eucalyptus en amandel. En dan is er de Godello, van de gelijknamige druif. Een indrukwekkende witte wijn, een intrigerende wijn ook, intens en geconcentreerd, met een caleidoscopisch geurenpalet.



Ook in Magnum!



De wijnen

Mar de Frades Albariño Atlántico

Streek: Rias Baixas
Druif: Albariño

sappig • verfijnd • bloemen • citrusfruit

aperitief • schaal- en schelpdieren • zomerse salades

~~19.95~~
16.95

NIEUWE WIJN!



Mar de Frades Godello*

Streek: Rapel Valley
Druif: Godello

elegant • passievrucht • ananas • balsamico • abrikoos • zoet gebak

oesters • kokkels • zalm • zwaardvis • tonijn • visstooftpot

24.95

*beperkt beschikbaar

NIEUWE WIJN!



Mar de Frades Brut Nature*

Streek: Rias Baixas
Druif: Albariño

fris • citrusvruchten • passievruchten • subtiele kruiden

gemarineerde vis • rauwe vis • kipgerechten

24.95

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 600 gram verse Yellowfin tonijn (verkrijgbaar bij uw visspecialzaak)
- 750 gram doperwten
- 500 gram prei (groen)
- 250 ml (geiten)yoghurt (of 250 ml hangop)
- 10 takjes munt plus wat extra geplukte muntblaadjes voor de opmaak
- 100 ml olijfolie
- 1 limoen
- 2 sjalotten
- 100 ml witte wijnazijn
- 50 gram honing
- 300 ml olijfolie



Chef-kok Stef de Schaaf

Chef-kok Stef de Schaaf van restaurant Thym by Parkzicht (Eindhoven) kookt met liefde voor zijn producten die zoveel mogelijk uit de omgeving van Eindhoven komen. Het geheim van zijn gerechten schuilt in de pure smaken en eenvoud. Franse klassiekers zoals ze bedoeld zijn, dat is waar Stef om bekend staat. Restaurant Thym huist in het geliefde Hotel Parkzicht. Deze Eindhovense hotspot combineert eten, drinken en slapen op hoog niveau. Kortom; jouw ideale homebase om Eindhoven te leren kennen. De Yellowfin tonijn staat bekend als de tournedos van de zee en dit recept is daarom ook favoriet bij de gasten van Thym!

Restaurant Thym (Hotel Parkzicht) Eindhoven • www.thym.nl

QL
QUALITY LODGINGS

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



YELLOWFIN TONIYN, DOPERWTEN, MINT EN YOGHURT

Bereiding

Maak je je eigen hangop, begin dan 24 uur van tevoren met de bereiding van dit recept. Verder handig om alvast klaar te zetten: een bak met ijswater, een zeef, een vergiet, een theedoek, een schaal om hangop in uit te laten lekken, een spuitzak en een (thermo)blender of staafmixer.



Bereiding

Snijdt de tonijn in gelijke blokjes van 1 cm bij 1 cm. Dek af met een stukje vershoudfolie en zet het schaaltje met tonijn in de koeling.

Saus van doperwten

Was de prei even en snij (inclusief het groen) de prei in stukjes. Blancheer de prei en doperwten in 2 minuten gaar en koel terug op ijswater. Laat de prei en doperwten goed uitlekken en gebruik een thermoblender of staafmixer om de prei en doperwten te pureren. Druk de puree door een fijne zeef voor het mooiste resultaat. Serveer de saus koud, dus bewaren in de koeling heeft de voorkeur.

Geblancheerde doperwten:

Breng een pan water aan de kook met een snufje zout. Blancheer de doperwten 2 minuten en koel terug op ijswater. Bewaar de doperwten totdat je de borden gaat opmaken.

Yoghurtcrème:

Om het gerecht extra smaak mee te geven, maak je je eigen hangop. Laat de yoghurt hiervoor 24 uur uithangen op een theedoek (hangop) boven een schaal. Plaats de zeef of een vergiet boven de schaal, maak de theedoek nat, wring uit en vouw de theedoek in de schaal uit. Giet de geitenyoghurt in de theedoek. Laat nu de yoghurt 24 uur uitlekken. Natuurlijk kun je ook kant en klare hangop van de zuivelspecialist of supermarkt gebruiken. Meng de yoghurt of hangop met de rasp van 1 citroen en breng op smaak met zout. Verwerk de hangop / yoghurtcrème in een spuitzak.

Munt dressing:

Snipper de 2 sjalotten, giet wat olijfolie in de pan en fruit de sjalotten aan. Haal de sjalotten uit de pan, lepel ze in een bakje en zet ze in de koeling. Gebruik de staafmixer om de blaadjes munt, de honing en witte wijnazijn glad te draaien. Voeg tijdens het mixen druppelsgewijs de olijfolie toe. Meng de dressing met de sjalotten. Roer vlak voor gebruik de dressing nog even door met een lepel.

Opmaak:

Neem de spuitzak met yoghurt en maak een spiraal in het midden van het bord. Maak de geblancheerde doperwten aan met een scheutje van de doperwten saus. Leg de doperwten in de yoghurtcrème. Maak de tonijn aan met de munt dressing en breng op smaak met zout. Verdeel de tonijn over de doperwten en garneer met wat fijngesneden blaadjes munt. Schenk de doperwtensaus in een apart kommetje of karafje uit aan tafel.

Eet smakelijk!



EPICURO



~~7.95~~
6.99
per fles

~~8.95~~
7.49
per fles

~~8.95~~
7.49
per fles

~~8.95~~
7.49
per fles

L'Avenir

Zuid-Afrika



De rijke geschiedenis van L'Avenir gaat terug tot het einde van de 17e eeuw, toen het landgoed één van de allereerste locaties was die door de eerste Europese kolonisten van de Kaap werden geïdentificeerd voor de druiventeelt. Het landgoed werd in 1992 omgedoopt tot L'Avenir door Mark Wiehe, een Mauritiaanse zakenman, die een carrière in de suikerhandel in Londen verliet om de boerderij te kopen. Dit was het begin van de specialisatie van dit unieke boutique wijnhuis. Wiehe benoemde voormalig apotheker Francois Naudé als wijnmaker en het landgoed kreeg al snel erkenning voor zijn kenmerken: Pinotage en Chenin Blanc. In 2007,

onder het mentorschap van Naudé, trad huidige wijnmaker Dirk Coetzee toe tot de winery na het behalen van zijn diploma in wijnbouw en oenologie aan de universiteit van Stellenbosch.

L'Avenir produceert authentieke Zuid-Afrikaanse wijnen, met een vleugje Franse flair. De L'Avenir wijngaarden zijn gevestigd in Stellenbosch. Hier bestaat de bodem vooral uit klei waardoor de druiven genoeg voedingsstoffen hebben om te rijpen. Enkel in de hete en droge periodes wordt er gebruik gemaakt van aanvullende irrigatie omdat het grondwaterpeil dan te laag kan zijn. Het wijnhuis ligt 25 kilometer

boven Valsbaai waar de Atlantische Oceaan en de Indische Oceaan samenkomen. Hierdoor wordt het hele gebied voorzien van een zachte zeewind waardoor de druiven een natuurlijke koeling hebben tegen de middagzon.

De Provenance wijnen centreren zich rondom het terroir van L'Avenir. Met glooiende hellingen, verkoelende zeebries, bergachtige omgeving, vruchtbare bodems, zachte regens en vele uren zonneschijn is het L'Avenir estate de optimale plaats om topwijnen te verbouwen. Zuid-Afrikaanse wijnen bieden je verrassend veel mogelijkheden om te combineren met jouw diner.



De wijnen

L'Avenir Provenance Chenin Blanc

Streek: Stellenbosch
Druif: Chenin Blanc



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

visgerechten • kipgerechten

~~16.95~~
14.49



L'Avenir Provenance Pinotage

Streek: Stellenbosch
Druif: Pinotage



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

stoofvlees • gratins • wild • varkens-vlees

~~21.95~~
18.99

Royal Tokaji

Hongarije

Bestaat er iets heerlijkers, iets grootsers op wijngedebied dan Tokaji Aszú? Het is de zoete botrytiswijn van Hongarije, intens en verleidelijk. In de 19e eeuw was het de favoriete wijn van de welgestelden in heel Europa. Maar de moderne mens heeft minder met zoet. Hoe fantastisch ook, de Aszú wordt steeds minder verkocht. Reden voor de Hongaren om van de belangrijkste druif, de Furmint, een droge versie te maken. En wat voor een!

Het bedrijf Royal Tokaji werd in 1990 opgericht door onder andere de Engelse wijnjournalist Hugh Johnson. Het IJzeren Gordijn was weggefallen en de oude glorie van de wijnen kon worden hersteld. Dat was nodig ook, want in de communistische tijd waren de wijngaarden verwaarloosd en veel kennis was verloren gegaan. Nu gonsde de energie en het enthousiasme door de streek en met de jaren kwam de kwaliteit terug. Die is gebaseerd op twee belangrijke factoren: het gebiedje, waar de riviertjes Tisza en Bodrog samenkomen en in de herfst hun vochtige mist door de wijngaarden verspreiden, en de Furmintdruif, die prettig gevoelig is voor de 'nobeke rot,' botrytis cinerea.

De droge Furmint is echter niet gebaat bij aantasting door de edelrot. Gelukkig vindt de oogst plaats voordat de botrytisschimmel op gang komt; dat gebeurt immers pas wanneer de herfstnevels opstijgen van het rivierwater. Resultaat: een kernachtige wijn, zeer fris en droog, met aroma's van geel fruit, droogbloemen en kruiden. Past zeer goed bij kip, milde kaas en bij verfijnde groentegerichten.



De wijn

The Royal Tokaji Dry Furmint

Streek: Tokaji
Druif: Furmint



fris • aromatisch • bloemen • geel fruit • kruiden

asperges • visgerechten met romige saus • ragouts met kip • geiten- en witschimmelkazen

~~14.95~~
13.49



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO



 **wijnkring**
op kwaliteit geselecteerd