

Nummer 1 | 2025

wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

Kendall-Jackson
Heerlijk uit Californië

Ramón Bilbao
Hartverwarmende Rioja

Farina
Kalmte in de wijn

Masca del Tacco
Uit de hak van Italië

Inclusief:
Exclusieve lezersaanbieding

Geniet van
cocktails met
port!

Inhoud

- 04 Laurent Miquel**
Van vader op zoon
- 06 Les Terrasses**
Zonniger wordt het niet
- 07 Tesela**
Evenwicht in de Spaanse wijngaarden
- 08 Ramón Bilbao**
Hartverwarmende Rioja
- 10 Ellermann-Spiegel**
Duitse elegantie in wit en rood
- 11 Alcoholvrije wijnen**
Alcoholvrij genieten
- 12 Column Onno Kleyn**
Wijnproeven
- 13 Clos Amador**
Zwoel mousserende Valentijnswijn
- 14 Meia Encosta**
Scherp geprijsd uit Portugal
- 15 Ogier**
Over een prins en een paradox
- 16 Terra d'Alter**
Onverwachte wijnen uit de Alentejo
- 18 Kendall-Jackson**
Eikenhoutrijping in Californië
- 20 Masca del Tacco**
Recht uit de hak van de Italiaanse laars
- 21 Farina**
Kalmte in de wijn gevat
- 22 Graham's Port**
Ruby, Tawny, hoe zit het nu?



Dubbel sentiment

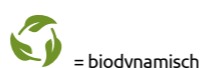
Als de dagen lengen gaan de nachten strengen, zegt het spreekwoord. Klopt als een bus. Tegelijk is er het heerlijke gevoel dat de lente eraan komt. Dat wat dubbele sentiment komt tot uiting in onze wijnkeus.

Misschien al wat ranker en eleganter, dan toch weer robuust en vol, in wit in rood en in de gerechten die we erbij eten. Kloeke boerenkoolstampot met dito wijn uit Puglia of Californië, morgen een gegrild visje met een frisse witte uit Portugal of Zuid-Frankrijk, later in de week wellicht weer aan de zuurkool met een sappig glas uit Duitsland. In dit magazine presenteren we inspiratie voor al die stemmingen. Want niets verheugt zozeer als een goede wijn aan tafel of zomaar, op de bank en in je lekkere stoel!

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

Team Wijnkring

Aanbiedingen gelden van 20 januari t/m 2 maart 2025, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • www.wijnkring.nl



GIVE THE PERFECT GIFT OF QUALITY TIME

Verras jouw dierbaren met een giftcard van Quality Lodgings. Geef het geschenk van quality time: een sfeervolle overnachting met een uitstekend ontbijt. Maak de beleving compleet met een diner of lunch van topklasse, waar de gerechten met passie worden bereid uit lokale ingrediënten en streekproducten. Met een giftcard geef je niet zomaar een cadeau, maar een ervaring. Quality Lodgings brengt 117 unieke plekken in Europa samen, elk met een eigen verhaal en bijzondere charme.



ONTDEK ONZE QL GIFTSHOP

THE PERFECT GIFT

QL

HANDPICKED BY QUALITY LODGINGS

Laurent Miquel

Frankrijk

De Languedoc is de vineuze speeltuin van Frankrijk, daar zijn de kenners het over eens. En speeltuinbeheerder nummer één was Henri Miquel, de vader van Laurent. Al in de jaren '90 plantte hij voor de streek nieuwe druivenvariëteiten aan als Viognier, Chardonnay en Pinot Noir. Het streven naar kwaliteit kreeg zoon Laurent dan ook met de paplepel ingegoten, reden om een heel gamma aan wijnen de naam 'Père et Fils' mee te geven, vader en zoon. Een erbetoon aan Henri, proefbaar in de heerlijke kwaliteit in wit, rood en rosé.



7.95
6.99
per fles



Drie vragen aan...

Laurent Miquel



- Zuid-Frankrijk, wijnmaker en eigenaar bij Laurent Miquel



2.

Welk seizoen of welke gelegenheid associeer jij het meest met wijn en waarom?

Dat moet herfst en oogsttijd zijn. 2024 was mijn 28e jaargang bij Laurent Miquel, maar toch voel ik elk jaar nog steeds evenveel opwinding als de eerste keer dat ik mijn eigen wijnen maakte, in 1996. Het is moeilijk uit te leggen hoe bevredigend het voelt om er getuige van te zijn dat alles samenkomt in de jaargang van de wijn, wanneer al ons werk in de wijngaard zijn vruchten afwerpt. 's Nachts oogsten is zeer de moeite waard, wanneer het einde van de werkdag wordt gemarkeerd door de zonsopgang en het geluid van vogels. De wijngaarden zijn ook zo mooi in al hun kleuren. De oogstperiode is de periode waarin het team op zijn best is en we allemaal gemotiveerd en energiek zijn als we zien hoe al het werk van het afgelopen jaar samenkomt in de wijnmakerij.

1.

De wijnen van Père & Fils zijn een erbetoon aan je voorouders. Jouw zoon en dochter zijn nog jong, maar kunt u al voorspellen of zij in uw voetsporen willen treden?

Het is onvermijdelijk dat onze kinderen een instinctief begrip hebben van wijn en de wijnwereld, omdat ze er elke dag aan worden blootgesteld. Ze zijn voor ons werk met ons naar veel landen gereisd en ze zijn ook tweetalig opgevoed in het Frans en Engels, wat hen ongetwijfeld zal helpen. Als wijnboer en wijnmaker van de 8e generatie voel ik een enorme verantwoordelijkheid tegenover mijn nalatenschap en toekomstige generaties. Mijn vader

'Toch voel ik elk jaar nog steeds evenveel opwinding als de eerste keer dat ik mijn eigen wijnen maakte'

zorgde voor het land via een minimalistische aanpak voordat het in de mode was, in de overtuiging dat een gezonde bodem een levende en natuurlijk verzorgde bodem is. Ik zie dat mijn taak in de eerste plaats bestaat uit het onderhouden van onze twee estates, zodat ze in de gezondst mogelijke staat verkeren voor onze kinderen om te erven - daarna zullen we zien!

3.

Wat is jouw favoriete wijn/spijs combinatie en hoe heb je deze ontdekt?

Ik ben een grote fan van Aziatisch eten en ben vooral dol op het Japanse eten en de Japanse cultuur. Een van mijn grootste ontdekkingen op het gebied van eten en wijn was tijdens een van mijn vele reizen naar Tokio, waar ik de prachtige combinatie van Albarino met oesters ontdekte, vooral de tempura van oesters, maar ook sashimi. De zoutheid en mineraliteit van onze witte wijnen passen goed bij verse zeevruchten. Simpel is het beste!



~~6.95~~
5.99
per fles

De wijnen

Les Terrasses D'Ardèche Sauvignon-Grenache

Streek: Zuid-Frankrijk
Druiven: Sauvignon Blanc, Grenache Blanc

peer • perzik • meloen • citrus
vis • schaal- en schelpdieren

Les Terrasses D'Ardèche Grenache-Merlot Rosé

Streek: Zuid-Frankrijk
Druiven: Grenache Noir, Merlot

bosaardbei • perzik • witte peper
aperitief • salades • voorgerechten

Les Terrasses D'Ardèche Merlot-Syrah

Streek: Zuid-Frankrijk
Druiven: Merlot, Syrah

levendig • fruitig • cassis
gegrild vlees • charcuterie



Les Terrasses
Frankrijk

Ardèche

Lang geleden, in de jaren '70, stond er op huizen in de Ardèche gekalkt 'Hollandais, go home'. In die tijd kochten Nederlanders de spotgoedkope huizen in het zonnige departement op. De economie trok echter aan, de klachten verdwenen maar de Nederlanders niet. We hebben nu eenmaal een zwak voor het gebied, voor de Provençaalse heuvels, de dorpjes en bovenal de kronkelige rivier om er te kanoën en te zwemmen. Het gelukzalige Ardèchegevoel is voorts gebaat bij een goed glas wijn. En laten ze dat nou maken! De Vignerons Ardéchois leveren het hele gamma, Les Terrasses d'Ardèche in wit, rosé en rood, stuk voor stuk lichtvoetig en sappig.

Neem de witte, gemaakt van Grenache Blanc en Sauvignon Blanc, de eerste voor de ruggengraat, de tweede voor het sprankelende fruit. Peer, perzik en zelfs bloemetjes bepalen het blijde karakter. Les Terrasses d'Ardèche rosé heeft de Grenache Noir als basis, aangevuld met wat Merlot. Zonniger dan dit wordt het niet, knijp je ogen halfdicht en je bent al bijna in de Ardèche met de geuren van bosaardbei en perzik. Merlot en Rhônedruif Syrah samen, dat kan niet anders dan een heerlijke rode wijn worden. Hartige sappigheid is zijn kenmerk, met donker fruit in het aroma. Past geweldig bij vleesgerechten, biefstuk, koteletjes, charcuterie, onverwacht lekker bij de boerenkool! Zuid-Franse zon in het Hollandse glas.



Clunia
Spanje

Hebben druivenstokken het koud? Of warm? Dat vereist bewustzijn en dat heeft nog niemand ooit bij ze vastgesteld. Feit is wel dat een goede afwisseling tussen warmte en kou bijdraagt aan de aromatische ontwikkeling van druiven. Nou, daarmee zit het goed in de gaarden van Clunia. Die liggen op de Spaanse hoogvlakte in Castilië, ten zuiden van Burgos, zo tussen de 900 en 1100 meter boven zeeniveau. 's Zomers betekent dat temperaturen van 40 graden overdag en minder dan 20 's nachts, als het al niet onder de 15 zakt.

Het resultaat proef je in de Tesela Albillo, een witte wijn van de zeldzame, lokale Albillodruif. Niet alle druivenrassen zijn geschikt om te gisten of te rijpen in eikenhout, maar deze zeker wel. Bloemen, kruiden en aroma's van ananas en abrikoos ontstaan tijdens het verblijf in de barriques; de smaak is intens met een mooi gedoseerde frisheid. De rode Tesela is gemaakt van Tempranillo en de voor Spanje minder gebruikelijke Syrah. Ook hierin hebben het terroir en de rijping in hout voor een opmerkelijke geurigheid gezorgd. Donker fruit als bosbessen en bramen worden gecombineerd door hints van cacao en rokerig cederhout. Past de witte perfect bij visschotels, de rode staat zijn mannetje bij alle carnivore geluk, van worst tot entrecote.



Wijnmaker Pablo Pávez

De wijnen

Clunia Albillo

Streek: Vino de la Tierra de Castilla Y Leon
Druif: Albillo

fris • elegant • abrikoos • ananas • grapefruit • bloemen • kruiden
gerookte zalm • paella • garnalen • geitenkaas



www.bodegasclunia.com



~~15.95~~
13.49
per fles

Tesela by Clunia

Streek: Vino de la Tierra de Castilla Y Leon
Druiven: Syrah, Tempranillo

intens • bosbessen • bramen • rijpe kersen • cacao • geroosterd eiken
groenten van de grill • stevige vleesgerechten • gevogelte



Ramón Bilbao

Spanje

De dagen lengen maar hoezeer we ook naar het voorjaar verlangen, het is nog altijd winter. En daarmee de tijd om binnenshuis te genieten van elkaars gezelschap, van een verzorgde dis en een heerlijk glas wijn. Dan denken wij al snel aan de gloedvolle Rioja's van Ramón Bilbao. En daarvan is nu wellicht de Selección Especial de juiste keus. Een donker fonkelende rode afkomstig van hooggelegen wijngaarden, waar de nachten precies koel genoeg zijn om de Tempranillo- en Garnachadruiven optimaal geurig te maken.

Na gisting rijpt de wijn een half jaar in vaten van Frans en Amerikaans eiken, wat bijdraagt aan het karakteristieke Rioja-karakter: de zoet geurende vleugjes vanille en cederhout. Na minimaal nog eens een half jaar rijping in de fles is hij klaar om gedronken te worden: donker fruit, pruimen en zwarte kersen in de neus, een hartverwarmende, gebalanceerde smaak in de mond. Bij uitstek een wijn om aan tafel te drinken, bij stoofpotten, rib-eyes en andere biefstukken, lamskoteletjes en rollades. Nodig: mooie grote glazen en aandacht.



De wijn

Ramón Bilbao Selección Especial

Streek: Rioja
Druiven: Tempranillo, Garnacha

zwoel • elegant • donker fruit • kruiden • vanille

rood vlees • tapas • serranoham • belegen kaassoorten

12.95
10.99

www.bodegasramonbilbao.es

Recept

Ingrediënten

Voor 4 personen

- ½ flespompoen
- 2 stuk witlof
- Circa 600 gram reeboutfilet
- 400 gram jus van ree
- 2 cèpes (eekhoortjesbrood)
- Witte balsamicoazijn
- (arbequina) olijfolie
- Peper
- Zout
- Maldon grof zout
- Takjes duizendblad (in veel bossen te vinden) eventueel bieslook



Chef-kok Maurice Blokzijl

In het serene landschap van Het Reestdal, Drenthe, vindt chef Maurice Blokzijl zijn culinaire bron van inspiratie. De keuken omarmt de Franse traditie met lokale ingrediënten, vaak rechtstreeks uit eigen tuin of de omgeving. Ambachtelijk en puur, met een vleugje hedendaagse finesse. De keurig gedekte tafels, het kaarslicht, de eeuwenoude ambiance vormen de perfecte setting om te genieten van zorgvuldig samengestelde gerechten en een uitgebreide selectie wijnen. En na een verfijnde culinaire ervaring kun je ontspannen in het 5-sterren Chateauhotel en -Restaurant de Havixhorst, waar elke kamer een stukje geschiedenis ademt.

Château hotel en -restaurant De Havixhorst
De Schiphorst • www.dehavixhorst.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



REEBOUTFILET MET POMPOEN, WITLOF EN EEN EIGEN JUS

Bereiding

Beginnen maar!

Verwarm de oven voor op 190 graden. Schil en was de pompoen. Snijd ongeveer tien flinterdunne halve rondjes per persoon en zet deze koud weg. Snijd daarnaast een eetlepel fijne brunoise van pompoen per persoon (vier in totaal).

Snij de rest van de pompoen in grove stukken, besprenkel met een beetje olie en zout, en rooster ongeveer 20 minuten in de oven op 190 graden. Roer halverwege om. Blender de geroosterde pompoen met een flinke klont boter en room tot een gladde massa. Breng op smaak, haal door een fijne zeef en doe in een spuitfles.

Maak de cèpes schoon en verwijder de "schillen." Droog de schillen en maal ze tot poeder. Snijd de cèpes fijn, bak ze mooi bruin en blus af met ree-jus. Gebruik een staafmixer om dit glad te maken en zeef het door een passeerdoek. Bind de jus indien nodig licht in. Bak de ree rondom bruin en gaar deze rosé. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat ongeveer 20 minuten rusten. Leg de halve plakjes pompoen dakpansgewijs op elkaar, breng op smaak met peper, zout en een beetje balsamicoazijn, en laat 5 minuten staan. Rol de plakjes vervolgens op tot een roos.

Haal de blaadjes van de witlofstronken los en snijd ze in reepjes. Meng deze met de brunoise van pompoen en breng op smaak met witte balsamicoazijn, olijfolie, peper en zout. Verwarm de ree nog 3 à 4 minuten in de oven op 110 graden.

Breng een mooie stip pompoencrème aan op het bord en plaats hier de pompoenroos in. Trancheer de ree, leg de plakjes op het bord en bestrooi met grof zout (bijvoorbeeld Maldon). Voeg de witlof-pompoensalade toe en garneer met een takje duizendblad of fijngesneden bieslook. Drapeer de jus over de ree en bestrooi met het cèpespoeder. Serveer samen met de pompoencrème en de roos.

Eet smakelijk!



Ellermann-Spiegel

Duitsland

Duitsland is hot, als je de wijnkenners hoort. En dat terwijl men er uitblinkt in juist koele wijnen in wit én rood. Voorbij is de tijd dat we dachten aan de halfzoete wijntjes – laten wij het verkleinwoord ook maar eens gebruiken – waaraan vooral oma zo verslingerd was. Tegenwoordig komt er grote klasse uit de Duitse wijngebieden. Droog, maar soms zeker ook met een nobel restzoetje. Laten we eens op bezoek gaan bij Ellermann-Spiegel, een familiebedrijf in de Pfalz.

We proeven vandaag twee wijnen en de eerste is hun Grauburgunder Trocken. Grauburgunder is de Pinot Gris van Duitsland. Anders dan vaak in de Alsace is deze wijn droog, friszuur en sappig, met rijpe aroma's van tropisch fruit, citrus en peer. Reken niet op logheid of vermoeiende breedte, dit is lichtvoetig en helder, met een voor deze dagen bescheiden alcoholpercentage van 12,5%.

Net zo elegant, maar dan rood, is de Spätburgunder, gemaakt van de druif die in Bourgogne Pinot Noir heet. Daar was in de 15e eeuw de hertog van Bourgondië al dol op, nu laven wij ons aan de wijn ervan, of hij nu uit Bourgogne of de Pfalz komt. Bij het proeven moeten we aan heerlijke frisse kersen denken, aan kruidigheid en aan donker bosfruit. Spätburgunder is bij uitstek een wijn die je mag, die je moet koelen, maar dan bescheiden. Met een krap uurtje koelkast is hij op de ideale 14 graden. Grauburgunder en Spätburgunder, twee sappige Duitse wijnen die nu al naar het voorjaar smaken!



Wijnmaker Frank Spiegel

13.95
11.99
per fles

De wijnen

Ellermann-Spiegel Grauburgunder Trocken

Streek: Pfalz
Druif: Grauburgunder (Pinot Gris)

ananas • peer • citrus • rode kruisbes • kruidig
✂
aperitief • garnalen • visgerechten • asperges • gevogelte



Ellermann-Spiegel Spätburgunder Trocken

Streek: Pfalz
Druif: Spätburgunder

sappig • kersen • bosfruit • kruidig • prettig zoetje
✂
gekruide kip • Oosterse gerechten



Licht van alcohol, heerlijk van smaak

Al Mercado en Winfree

De alcoholische boog kan niet altijd gespannen staan, beter, het is gezonder om de alcohol af en toe te laten staan. En dat geldt heus niet alleen voor januari! Wie echter toch een fijn glas wil drinken, komt uit bij alcoholvrije of alcoholarme wijn.

De wijnen

Winfree White Wine

Land: Duitsland
Druiven: diverse druivenrassen

fris • appel • limoen • lichte zuren
✂
aperitief • alcoholvrij alternatief voor bij de borrel

~~6.95~~
5.99



Al Mercado 0.0 Brut Blanco

Streek: Spanje
Druiven: Xarello, Macabeo, Parellada

fris • delicaat • bloemig • mango • ananas • citrus • appel
✂
aperitief • visgerechten • tapas • serranoham • Manchego kaas

~~9.95~~
8.49



Twee in het zonnetje vandaag, de Al Mercado Brut 0.0 en de Winfree White. Om met de laatste te beginnen: laat je niet op het foute been zetten door dat 'white'; deze wijn komt uit Duitsland, bakermat van geurige, bloemige witte wijnen. In de dalen van de Moezel en zijrivieren groeien de aromatische druivenrassen waarvan de wijn via een hoogwaardige methode ontdaan wordt van alcohol tot er minder dan 0,5% over is. Met druivenmost wordt de balans gecorrigeerd om te komen tot een heerlijk glas dat je onder elke omstandigheid kunt drinken. Fris, sappig en opgewekt



Uit de Penedés in Spanje komt de Al Mercado Brut 0.0, een gedealcoholiseerde Cava (die dan van de weeromstuit niet meer zo mag heten). Xarello, Macabeo en Parellada zijn de druivenrassen, net als bij de alcoholhoudende versie. Ze worden grotendeels met de hand geoogst en gisten daarna zeer koel in roestvrijstalen tanks, om alle frisheid te behouden. Reken op een fijn schuimende wijn, evenwichtig en opwekkend, ideaal als aperitief, maar ook bij voorgerechten, groenteschotels en gebraden kip.

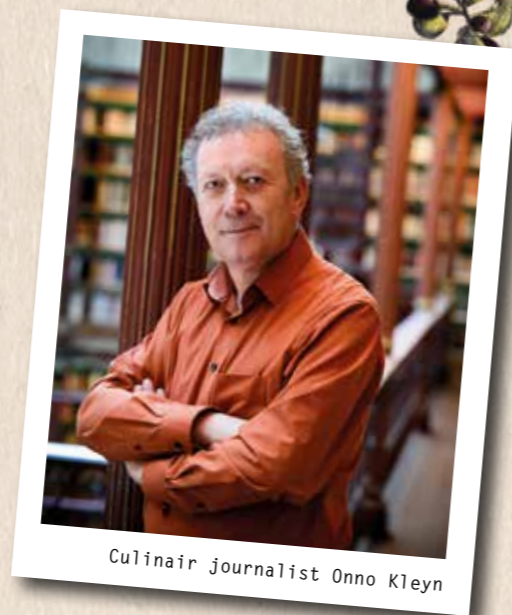
Wijnproeven

Proef je nu altijd verschil bij wijnproeven?, vraagt men me soms. Eh ja, ik denk het wel. Dat gaat vanzelf. De aard van de wijn grijpt aan op allerlei gevoelige plekjes in mijn hersenen, ook als ik babbelend op een receptie sta of in een pizzeria het mes zet in een quattro stagioni. En vind ik voordelige wijn altijd vies?, willen ze ook graag weten. Nee, dat niet. Bijna alle wijn is tegenwoordig in orde. 'Technisch correct', zeggen de vakbroeders dan. Interessant is echter nog wel iets anders.

Het jammere is dat er wel degelijk een verband bestaat tussen prijs en kwaliteit. Iedereen hoopt dat ik voor mijn rubrieken wijnen boven water krijg die smaken als 40 euro en maar 8 kosten. Helaas, ik ben ze nog nooit tegengekomen. Onlangs at ik in een Indiaas restaurant. Verdienstelijk eten, uitstekende bediening, fijne sfeer. Alleen de wijnen op de wijnkaart waren het supermarktniveau niet ontstegen. Vriendelijke Riesling had ik in het glas, ik zou hem bijna lief willen noemen, netjes, beetje exotisch fruit, beetje frisheid. En zeker, 'technisch correct'. Maar saai, flauw, ondiep! Zo'n wijn die al vanaf de tweede slok verveelt. Teruglopend naar huis besefte ik dat het een domper was op de avond. Ik zal niet snel teruggaan naar het eethuis, ondanks dat verdienstelijke eten, de uitstekende bediening en de fijne sfeer. Voor veel restaurantjes, zeker die met landenkeukens, is wijn een bijgedachte. Zelf geen expertise in huis, afhankelijk

'Mijn gevoelige wijnbekje wordt steeds kritischer, net als mijn brein'

van de leverancier, koopt men maar iets voordeligs. En laten we wel wezen, veel van de eters hebben geen grote eisen en verlangens. Ik wel. En dus ben ik bezig blasé te worden. Een geslaagd etentje, binnen of buiten de deur, heeft goede wijn nodig.



Culinair journalist Onno Kleyn

Interessante wijn zelfs, wijn met laagjes, wijn die bij het tweede glas weer een ander deurtje opent. Kijk, bij Café-Restaurant Amsterdam in Amsterdam lukt het al aardig. Brasserieformule, afgekeken van Chartier in Parijs, fijne wijnlijst. Nou moeten ze nog even betere wijnglazen inzetten, grotere vooral. Verliefd ben ik echter op mijn 'huis-restaurant' Songkran, ook in de hoofdstad. Een Thai. Eentje waar in de keuken geen bochten afgestoken worden, waar alles vers is, alles heerlijk. En waar eigenaar Bob een prima wijnkaart heeft. Als ik er reserveer verheug ik me al op de Spätburgunder uit Rheinhessen, keurig bij 15 graden uit de klimaatkast gehaald, in goede glazen geschonken. Ideaal bij alle Thaise gerechten? Nee, dat niet. Wel bij mij, bij mijn avond, mijn gezelschap, mijn stemming. Blasé, ik word blasé. Mijn gevoelige wijnbekje wordt steeds kritischer, net als mijn brein. En elke avond naar Songkran is onzin. Thuisblijven dan maar? Daar heb ik het altijd zelf in de hand. Thuiswijn is altijd de beste.

Clos Amador

Spanje

Op Valentijnsdag, 14 februari, vieren we de liefde. Nieuwe liefde, ontluikende liefde net zo goed als rijpe liefde, liefde door weer en wind, seizoenen en jaren. Een dag voor z'n tweetjes, een avond vol warmte, passie wellicht, zindering en verwachting. Wat voor wijn past daar het best bij? Van alles en liefst nog degene die je aanbedene het lekkerst vindt. Maar de openingszet mag toch altijd wel bruisen. Wat dacht je van de Clos Amador Brut Reserva Delicat? Een eerste-klas Spaanse mousseux met een milde, liefdevolle smaak. Gemaakt met het vaste druiventrio Xarel.lo, Macabeo en Parellada in de Penedès, ten zuidwesten van Barcelona. En de klassieke methode, dat wil zeggen hergisting en rijping in de fles zoals bij Champagne. Dat geeft een verfijndere, diepere smaak en aroma vergeleken met de tankmethode die bijvoorbeeld voor Prosecco wordt gebruikt.

Belletjes prikkelen, zinderen. Niet voor niets waren koninginnen er dol op in de tijd dat alleen zij het zich konden veroorloven. Nu zijn er hoogwaardige bubbels voor iedereen. Met Valentijnsdag laten we de belletjes in de wijn rinkelen voor onze bruisende liefde!



Valentijn Wijn!

De wijn

Clos Amador Brut Reserva Delicat

Streek: Penedès
Druiven: Xarello, Macabeo, Parellada

citrusfruit • groene appel • gerijpt wit (perzik) fruit
appetizer • visgerechten • fruits de mer • sushi

~~11.95~~
9.49

Borges

Portugal

Zo'n woord, zo'n naam kan ook niets anders dan Portugees zijn: Dão. De Spanjaarden gebruiken het kringeltje, 'tilde', boven een medeklinker, de Portugezen boven een klinker, om er een nasale klank aan te geven. Ons hart maakt altijd een blij Portugees huppeltje als we Dão op het etiket van een wijnfles zien staan. Dão is de oudst erkende wijnregio van Portugal, als we de portstreek niet meerekenen. In 1908 al werd dit vineuze hart van het land erkend en geografisch afgebakend. Het is de bakermat van de bekendste druif, de Touriga Nacional, die ook in de portwijnngaarden langs de Douro zeer belangrijk is. Al sinds de jaren 80 van de vorige eeuw timmeren de wijnmakers van de Dão aan de weg met hoogkwalitatieve wijn. Het meest daarvan is rood, een klein gedeelte wit. En voor beiden worden stevast vooral of uitsluitend eigen druivenrassen gebruikt – Portugal heeft er vele tientallen.



Kijk eens naar onze Meia Encosta Branco, een scherp geprijsde, toegankelijke witte wijn met een verrukkelijke frisheid. Geurt naar anijs, limoen en passievrucht, begeleidt vis, zeebanket en groentegerechten als geen ander. De rode Meia Encosta is de ideale danspartner van gebraden kip, ovenschotels met gehakt en ja, ook van biefstuk. De Touriga Nacional heeft gezelschap gekregen van druiven als de Jaén, Alfrocheiro en de Tinta Roriz – Iberischer wordt het niet. Sappige rode wijn is het, met een opmerkelijke frisheid. Iets koelen mag daarom best, van de Portugezen en van ons!



7.95
6.75
per fles

De wijnen

Meia Encosta Branco



Streek: Dão
Druiven: Malvasia Fina, Encruzado, Bical, Fernão Pires

fris • limoen • passievrucht • anijs • citrus
visgerechten • salade • schelpdieren



Meia Encosta Tinto



Streek: Dão
Druiven: Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Roriz

zacht • kruiden • oranjebloesem • citrus • menthol • vanille
kipgerechten • rood vlees • gerookte worstsoorten • kaas

Ogier

Rhône



17.95
15.49
per fles

Och, het dorp stelt niet veel voor. Er is een bar, De la Fontaine genaamd, omdat de oude dorpsfontein er-naast staat. Verder is Lirac vooral doende met de eigen zaken en dingen, en daar is wijnmaken de belangrijkste van. Dat doen ze goed. Lirac ligt net aan de westelijke kant van de Rhône, tegenover Châteauneuf-du-Pape. In zekere zin was het de vervalsing van Châteauneufwijn door die van Lirac die ervoor zorgde dat er appellations d'origine kwamen, in de jaren 30 van de 20e eeuw. Daarna, in 1947, kreeg Lirac zijn eigen AOC, voor witte en rode wijnen. Ook het hoog aangeschreven wijnhuis Ogier uit Châteauneuf-du-Pape maakt ze, en hoe! Van rivaliteit tussen de appellations is geen sprake meer.

Knipogend noemt Ogier de rode Lirac Le Petit Prince, kleine prins, waarbij de wijn van Châteauneuf dan de koning is. De druiven zijn het klassieke trio van de Rhône: Grenache, Syrah en Mourvèdre. Dat proef je in het intense aroma van rood fruit, kruidigheid en leer en de smaak met flink body en lengte. De witte Lirac van Ogier heet Le Petit Paradoxe. Schijn-tegenstelling dus, en waarom? Deze wijn van Clairette, Bourboulenc en Grenache Blanc zou het mindere zusje van de witte Châteauneuf moeten zijn. Maar kijk eens wat een frisse rijkdom en complexiteit! Wat bescheiden houtrijping draagt bij aan het volle aroma, aan het mondgevoel. Lirac moet het niet hebben van de architectuur. Alle cultuur zit in de fles!

De wijnen



Lirac Blanc Le Petit Paradoxe

Streek: Rhône
Druiven: Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc

elegant • fris • zacht • vanille
tarbot • zeetong • gevogelte



Lirac Rouge Le Petit Prince

Streek: Rhône
Druiven: Grenache, Syrah, Mourvèdre

rood fruit • kruiden • leer
grillgerechten • pikante worstjes • sparneribs • oude harde kazen



Terra d'Alter

Portugal

Is Portugal het goedkoopste land van West-Europa? Dat zou best eens kunnen. In ieder geval bieden de Portugese wijnen een opmerkelijk aantrekkelijk niveau voor hun prijs. Dat zie je aan die van Terra d'Alter in de Alentejo. Het bedrijf is aan het begin van de eeuw opgezet door oenoloog Peter Bright en heeft sinds vorig jaar Susana Esteban als verantwoordelijke wijnmaker. Een zwaargewicht op haar vakgebied, dat proef je meteen in de gloednieuwe toevoeging aan het assortiment, de Viognier. Heerlijk geurend naar vers fruit, met de abrikoos voorop, gevolgd door perzik en citrus. Een ideale witte wijn bij vis en kip. Komen er mosselen op tafel, garnalen of misschien wel krab? Dan is de Terra d'Alter Verdelho een puike keus. Zinderend wit, fris en geurig, limoen en perzik in de neus, sappig in de mond.

Alicante Bouschet is een wat vergeten blauwe druif. Althans, in zijn geboorteland, de Franse Languedoc. In Portugal wordt hij juist populairder en zorgt hij voor diepfruitige rode wijnen. Die van Terra d'Alter is er een prachtig voorbeeld van, vol, krachtig, met tonen van verse en gedroogde pruimen, vanille en cacao. Er zijn bekende druivenvariëteiten dan de Alfrocheiro, afkomstig uit de Alentejo. Maar proef hem vooral! Hij geurt naar bramen en kersen en heeft een fijne kruidigheid. Fantastisch bij aardse gerechten, gewoon dat karbonaadje of die slavink, maar ook bij de zondagse ossenhaas.



9.95
8.49
per fles

De wijnen

Terra d'Alter Viognier

Streek: Alentejo
Druif: Viognier

fris • perzik • abrikoos
✂
kipgerechten • rijke visgerechten • zeevruchten



Terra d'Alter Verdelho

Streek: Alentejo
Druif: Verdelho

fris • limoen • passievrucht
✂
aperitief • vis • ceviche • sushi • pasta met groenten



Terra d'Alter Alicante Bouschet

Streek: Alentejo
Druif: Alicante Bouschet

intens • vol • donker fruit • kruiden • chocolade
✂
gegrilde Provençaalse lamskoteletten • procureur uit de oven • pikante worstjes • gekruide vleesgerechten



Terra d'Alter Alfrocheiro

Streek: Alentejo
Druif: Alfrocheiro

rijpe kersen • kruiden
✂
gevogelte • lamsfilet • hamsoorten • half harde kazen



Kendall-Jackson

Verenigde Staten



Eens kijken... het is precies 50 jaar geleden dat Jess Jackson zijn eerste wijnstokken plantte in een oude boomgaard van perelaars en walnootbomen. Dat was in Sonoma County, de koele heuvels ten noorden van San Francisco. Sindsdien kwam er succes, nog meer succes en een forse groei, maar ook verandering. De power en dikte van de Californische wijn, de stijl van die tijd, bewoog langzaam richting meer elegantie. Maar laten we elkaar goed begrijpen, nog altijd zijn de wijnen van Kendall-Jackson geen watjes. Dat komt deels door de nooit verdwenen voorliefde voor rijping in eikenhout. Twee types worden gebruikt, Frans en Amerikaans, met elk hun eigen eigenschappen. Frans geeft verfijning, een aroma van boter en vanille, Amerikaans een meer zwoele, exotische toon.



Californische wijn

De absolute wereldtop

Californië produceert ongeveer 80% van alle wijn uit de Verenigde Staten. Daarmee is het zelfs de vierde grootste wijnregio ter wereld. En wat een geweldige wijnen worden hier gemaakt! Het ideale klimaat zorgt voor wijnen die 'value for money' bieden en barstensvol fruit zitten.

De variëteit aan wijnen in Californië, het merendeel geproduceerd in Sonoma en Napa, is zó groot en de kwaliteit zó goed, dat je je afvraagt waarom je ze niet veel meer ziet. Dat heeft alles te maken met dat Amerikanen het merendeel zelf opdrinken.

Lekker duurzaam

Ruim 90% van Californische wijn is gemaakt in een Certified California Sustainable Winery en meer dan 65% van de circa 250.000 hectare aangeplante druiven zijn gecertificeerd volgens één van de vele duurzame wijnbouw programma's.

3x met mate(n) genieten

We tippen je drie topwijnen van het Californische wijnbedrijf Kendall Jackson. Ze komen alle drie uit de zogenaamde 'Vintner's Reserve-lijn', het vlaggenschip van het bedrijf.



Wijntip 1

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay: Het is alweer ruim 40 jaar geleden, maar de Amerikanen smullen er nog steeds van. Hún Chardonnay die tijdens een dubbelblinde test de Franse concurrentie van hun sokken blies. De film Bottle Shock verhaalt over deze memorabele gebeurtenis. Deze wijn is al jaren de bestverkochte Chardonnay van Amerika. No wonder! Dit is elegant en toch lekker vol, dit is tropisch en met een frisse appelige touch. Toastje gerookte paling erbij, kippetje in romige saus, mac 'n cheese... allemaal Awesome!



Wijntip 2

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Cabernet Sauvignon: Een prachtige geur van cassis, cederhout, iets vanille en zwarte peper en heel rijk in smaak. Veel sap en lekker vullend. Eet er een goedgevulde lasagne bij, lamskoteletten, oude Hollandse kaas, of gewoon solo bij de open haard na een rondje schaatsen.

Wijntip 3

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Pinot Noir: Voor de echte Pinot-fan. Het speelse karakter, het verfijnde sap, het totaalplaatje met fijne zuren en lengte...dit is er zo een. Prachtige robijnrode wijn met tanninen van velours, aroma's van rode en zwarte bessen en hints van vanille en koffie. Wat we hierbij eten? Kruidige, Aziatische gerechten, een kippetje in rode wijnsaus of drink 'm gekoeld bij een salade met gerookte eend.

~~29.95~~ **26.99** ~~19.95~~ **17.49** ~~22.95~~ **19.99**



Ook in Magnum verkrijgbaar!

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.

Masca del Tacco

Italië

Zou het in Puglia al lente zijn? Misschien, misschien. Maar februari en maart kunnen alle kanten op, ook in Zuid-Italië. En blaast de wind guur en nat vanaf de Middellandse Zee, dan vinden de mensen elkaar aan tafel, warm en droog in huis of misschien zelfs wel in zo'n karakteristiek rond stenen huis, de trullo. Wat schenkt men daar? De gulle wijn van Puglia.

Eerst de Masca del Tacco L'Uetta Fiano wellicht. Een witte wijn die liefkozend 'l'uetta' wordt genoemd, druifje. Zit in een bijzondere, flaconachtige fles en smaakt rijk en breed. Dat is niet het gevolg van rijping in eikenhout, maar puur de aard van de druif, Fiano Minutulo, en de zorgvuldige verwerking. Rijk en breed, zeiden we, en daar komt een spannend, weelderig aroma bij van meloen, peer en citrus. Pasta met vis smaakt er goed bij, maar ook gerookte zalm.

Susumaniello was lang een wat veronachtzaamde blauwe druif die anoniem in mengsels verdween. Masca del Tacco maakt er echter een pure wijn van, vol, gul en krachtig, met geuren van kruiden en tabak. De ideale fles om te openen als het toch weer niet wil vloten met het voorjaar. Daar passen de smaken van februari bij, stoofpotten, chili con carne, belegde kaas.

~~14.95~~
12.49
per fles



De wijnen



L'Uetta Fiano

Streek: Puglia
Druif: Fiano

intens • aromatisch • wit fruit • peer • hazelnoot • honing

aperitief • anitpasta • kip • vis • schaal- en schelpdieren • pasta



Masca del Tacco Susumaniello

Streek: Puglia
Druif: Susumaniello

elegant • krachtig • bosbessen • rijp rood fruit • kreupelhout • rode bloemen • tabak • kruiden

voorgerechten met vlees • pasta
funghi porcini • barbecue • medium rijpe kazen

Farina

Italië

Rust, regelmaat en reinheid, was een mantra van onze grootouders. Bij Farina Vini in de Veneto hanteren ze die begrippen echter ook, zeker in de wijnmakerij. Bezie maar eens de witte en rode Appassilento. De naam is afgeleid van 'a passo lento', met trage pas, en dat slaat op de opmerkelijk kalme, rustige manier van verwerken van de most. Net als altijd komen de druiven binnen om na persing of kneuzing te gisten in grote fermenteringsvaten. Daar wordt echter met koeltechniek de temperatuur laag gehouden, zodat het proces vertraagt. En dat is het behoud van de fijne aroma's die ontstaan.

Voor de witte wijn worden Garganegadruiven gebruikt, aangevuld met Sauvignon Blanc en Chardonnay. Dat mondt uit in een soepele, fris-ronde wijn met aroma's van jasmijn, citrus en ananas. Perfect geschikt voor bijzondere gelegenheden, etentjes voor twee met uiteraard Valentijnsdag voorop. Net zo sappig en aantrekkelijk is de rode Appassilento. 'Morbido' noemen de Italianen hem, zacht en rond. Hier is het donker fruit met een kenmerkende toets van amarenekersen die het aroma typeert en de smaak is intens en mondvullend. Wijn gemaakt met liefde, bedoeld om met liefde gedronken te worden. Amore mio, zal ik je nog eens inschenken?



Deze Farina wijnen scoren een 8.5!

~~9.95~~
8.49
per fles

De wijnen

Farina Appassilento Bianco del Veneto

Streek: Veneto
Druiven: Garganega, Sauvignon Blanc, Chardonnay

vol • zacht • wilde bloemen • groene appel • ananas

aperitief • Arabische en Aziatische keuken • niet te zware visgerechten



Farina Appassilento Rosso del Veneto

Streek: Veneto
Druiven: Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot

elegant • gedroogde bloemen • kersen

rijke vleesgerechten • lichtgerijpte kazen



Graham's

Portugal

Wat is nou toch het verschil tussen Ruby en Tawny port? Die vraag krijgen we dikwijls. Als je alleen de ports van de supermarkt kent is dat logisch. Daar zie en proef je nauwelijks verschil. Maar van origine, en bij Graham's nog altijd, lopen ze flink uit elkaar. Ruby, 'robijn', met zijn helderrode tint een betrekkelijk jonge port, waar de fruitigheid voorop staat. Rijpt de port langer op vat, dan verschuift de kleur naar taan (de bruine verfstof waarmee ooit houten schepen verduurzaamd werden). Naar tawny dus. Alle port komt van de steile hellingen van de Dourovallei ten oosten van de stad Porto. Daar rijpen de druiven in de vaak moordende hitte en daar ook worden ze na de oogst getreden, door mensen of machines, en gegist tot de intense zwart-rode basisport – behoudens de witte variant natuurlijk. Om te rijpen worden ze in vaten vervoerd naar Porto, of eigenlijk de tegenover gelegen stad op de zuidoever van de rivier, Vila Nova de Gaia. In immense, donkere opslagloodsen rijgen daar de rijen vaten zich aaneen. Daar wordt besloten welke ports Ruby of Tawny worden of nog een andere variëteit, met aan het eind van het kwaliteitsgamma de vintage port.

Graham's Fine Ruby is verleidelijk fruitig en heeft een jeugdige frisheid. In Graham's Fine Tawny ruik je juist rijping in de complexe aroma's van sinaasappelschil, gedroogde vijgen en kaneel. Winteravondwijnen allebei, elk met zijn eigen karakter.



15.45
13.99
per fles

De wijnen

Graham's Fine Ruby Port

Streek: Porto
Druiven: Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinto Cao, Touriga Nacional

fris • rijk • zwarte en rode vruchten
aperitief • brokspeculaas • harde kazen



Graham's Fine Tawny Port

Streek: Porto
Druiven: Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinto Cao, Touriga Nacional

rijp fruit • nootachtig • vijgen • sinaasappelschil
dadels • vijgen • noten • zachte romige desserts



Cocktail time!

Heerlijke mixen met port



Portugal Mule

- Ingrediënten
- 50 ml Graham's Ruby Port
 - 10 ml vers limoensap
 - London Essence Ginger Beer
- GLAS: Rocks GARNERING: Limoen

Vul een rocksglas met ijs en schenk daar de port en het limoensap overheen en vul op met London Essence Ginger Beer. Als 'final touch' garneer met een schijfje limoen.



THE LONDON ESSENCE Co.



Mediterranean Cooler

- Ingrediënten
- 20 ml Vodka
 - 30 ml Graham's Fine Tawny Port
 - London Essence Indian Tonic
- GLAS: Highball GARNERING: Kaneel

Vul een gekoeld highball glas met ijsblokjes en overgiet het met 20 ml vodka, gevolgd door 30 ml Graham's Fine Tawny Port. Vul het aan met London Essence Indian Tonic en roer voorzichtig door. Garneer met kaneel.



ELEVADO

~~6.95~~
5.99
per fles

AANBEVOLEN DOOR
8
DE GROTE HAMERSMA



 **wijnkring**
op kwaliteit geselecteerd