

Nummer 2 | 2024

# wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

## Puramun

Nieuwe wijnen van José Galante

## Le Bonheur

Het geluk van Stellenbosch

## Yalumba

The Y Series

## De Stefani

Prosecco op z'n allerbest

*Inclusief:*

**Zuid-Afrika uitgelicht**

**Plus:**

Proef nóg meer  
Argentinië met  
Salentein mixed  
cases!



## Inhoud

- 04 Yalumba**  
Nieuwe wijnmaker Sam Wigan
- 06 Laurent Miquel**  
Wijn uit Frankrijks speeltuin
- 08 Maison Piron**  
Klassieke Beaujolais
- 09 Château Thivin**  
Ambachtelijke familie
- 10 Puramun**  
Trots van de wijnmaker
- 12 Column Onno Kleyn**  
Bruisende toekomst
- 14 Le Bonheur**  
Het geluk van Stellenbosch
- 16 FavorFlav**  
Zuid-Afrika heeft het
- 17 Ramón Bilbao**  
Altijd op reis
- 18 De Stefani**  
Prosecco op z'n allerbest
- 19 Epicuro**  
Italiaans toegankelijk
- 20 Farina**  
Uit de heuvels bij het Gardameer
- 22 Salentein**  
Proef nóg meer Argentinië



## Behaaglijk rood en wit

De dagen lengen, elke ochtend en middag komt er weer een minuutje bij. Nee, voor lentewijn zijn we nog te vroeg, we hebben nog steeds de behaaglijkheid van stevig rood en vol wit nodig. Inspiratie genoeg in dit magazine!

Vanuit de leunstoel reizen we langs wijngaarden in Italië, Argentinië, Australië, Spanje en vanzelfsprekend het goede oude Frankrijk. Moderne of klassieke wijn? We gaan erop in! Ook dit keer zijn er weer heerlijke recepten om te combineren met jouw favoriete glas.

Onno Kleyn columnneert over de bruisende wijnwereld en het toenemende aanbod, waaruit het soms lastig kiezen is. Mocht je dat herkennen, weet dan dat wij altijd klaar staan om je te helpen en jouw vragen te beantwoorden!

We zien je graag in onze winkel.

**Team Wijnkring**



~~6.95~~  
**5.99**  
per fles



Aanbiedingen gelden van 12 februari t/m 17 maart 2024, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • [www.wijnkring.nl](http://www.wijnkring.nl)



Geen 18, geen alcohol



= biologisch



= biodynamisch



= vegan





# Yalumba

## Australië



Wijnmaker Sam Wigan

In 1849 al plantte Samuel Smith zijn eerste wijnstokken in de Barossa Valley in Zuid-Australië; inmiddels staat de zesde generatie aan het roer van Yalumba. In al die tijd stond topkwaliteit voorop. Maar in elke periode betekende dat iets anders. Met de tijd meegaan, blijven streven naar het hoogst haalbare, betekent veranderen. Vandaar dat bij Yalumba oenoloog Sam Wigan het estafettestokje heeft overgenomen van hoofd wijnmaker Louisa Rose. Beiden werkten al zeer lang voor het wijnhuis en Rose wordt hoofd duurzaamheid en merkambassadeur. Wigan popelt van enthousiasme om Yalumba nog verder te brengen als het om kwaliteitswijn gaat. Want ook in de wijnwereld staat niets stil en zijn er permanente uitdagingen. Het veranderende klimaat bijvoorbeeld, maar er zijn er meer.

In de wijngaarden van Yalumba staan klassieke druivenvariëteiten aangeplant. Viognier, Riesling en Chardonnay als witte, Merlot en uiteraard Shiraz als rode. Die komen soms puur, soms gemengd in de fles in The Y Series. Als we er eentje mogen uitlichten, dan is het de Shiraz-Viognier. Net als in het oorsprongsgebied van beide druiven, de noordelijke Rhônestreek, krijgt de purperen Shiraz een piepklein drupje witte Viognier mee voor verzachting en extra raffinement.

Voor de productie van al die wijnen wordt Sam Wigan verantwoordelijk. En we mogen nog allerlei spannende dingen erbij verwachten, want hij experimenteert al vele jaren met druiven die in Australië minder gangbaar waren, zoals Grenache Blanc, Albariño en Tempranillo. Robuuste rassen die goed tegen de hitte kunnen. Op naar de toekomst!

~~10.95~~  
**8.99**  
per fles

### The Y Series Shiraz-Viognier

Streek: South Australia  
Druiven: Shiraz, Viognier

elegant • rood fruit • specerijen • hint van eikenhout

rood vlees • spaghetti met pecorino en zwarte peper • dumplings met groenten

### The Y Series Merlot

Streek: South Australia  
Druif: Merlot

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

gerechten met kikkererwten, knoflook, rode ui en spinazie • kruidige gerechten

## De wijnen

### The Y Series Riesling

Streek: South Australia  
Druif: Riesling

sappig • vol • tropisch fruit • honing • appel • oranjebloesem

gerookte zalm • waldorf salade • sushi • garnalen met limoen aioli

### The Y Series Chardonnay

Streek: South Australia  
Druif: Chardonnay

vol • fris • licht vetzig • grapefruit • ananas • mineralen

gebakken halloumi met limoen en peterselie • gestoofde vis • salades

### 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





# Laurent Miquel

Frankrijk

Modern, zo mogen we wijnbedrijf Laurent Miquel wel noemen. Net als de wijnen die er gemaakt worden. De Languedoc, waar het allemaal gebeurt, is de speeltuin van Frankrijk. Daar heeft de afgelopen vijftig jaar een ware wijnrevolutie plaatsgevonden, eentje die nog steeds gaande is! Miquels vader Henri plantte al in 1970 de voor de streek vreemde druivenvariëteit Syrah aan; zoon Miquel loopt net zo voorop met innovaties. 'Pourquoi pas,' zegt hij vaak, 'waarom niet?' En zo kwam er Viognier tussen de zonneroosjes en wilde rozemarijn van de heuvels. Rijke witte wijn, met een kenmerkend aroma van abrikoos. En er is veel meer! Bourgognedruif Chardonnay, solo of samenspelend met Viognier, in fijne, fruitige versies, een zuiver geurende Sauvignon Blanc met die verrukkelijk groene hint van asperges en tomatensteeltjes en een knapperige rosé van Syrah en Grenache.



~~8.75~~  
**7.49**  
per fles



Ooit moeten Bordeauxdruiven zich vreemd hebben gevoeld in Frankrijks Zuiden, maar nu zijn ze helemaal ingeburgerd. Laurent Miquels Merlot bewijst het, soepel en fijn voorzien van een vleugje vanille door een korte rijping in eikenhout. Diezelfde behandeling krijgt de Cabernet Sauvignon, wat je terugvindt in het donkere fruit, de zwarte bessen, gecombineerd door een hint van eucalyptus.

De Syrah Grenache ademt op en top de Languedoc met de kruiden van de garrigue, de typische droge begroeiing van de heuvels. Wijnen uit de speeltuin, we noemden het al. Tegelijk zijn ze zo volwassen als maar kan! Met ervaring, expertise en flair gemaakt. Inderdaad, pourquoi pas?





# Maison Piron

## Frankrijk

Klassiek tegen modern, we schreven het al, is de spanning die je in het oude wijnland Frankrijk voelt. Natuurlijk, in een oud gebied als de Beaujolais kijken tradities op de wijnmakers neer, de ervaringen van vaders, grootvaders en vele, vele generaties daarvoor. De oudst bekende voorvader van Dominique Piron bijvoorbeeld was ene Etienne Bailly uit Morgon, die volgens een doopakte in 1590 werd geboren. Denk echter niet dat de wijn van nu precies zo wordt gemaakt als in de 16e eeuw. Ontwikkelingen als die in de Languedoc worden elders op de voet gevolgd. Beaujolais is een klassieke wijn, maar als het op wijnmaken aankomt zijn er allerlei technologische ontwikkelingen geweest die hun gevolg hebben gehad. Kort door de bocht: de wijn van tegenwoordig is veel beter dan die van vroeger. Speelde ooit het toeval en het geluk een grote rol, nu is er expertise en kennis waarmee risico's worden opgevangen. Recentelijk is het wijnhuis overgenomen door Dominique's zakelijke partner Julien Revillon.

Neem de Beaujolais-Villages van Maison Piron. Die wordt gemaakt met de 'méthode beaujolaise', waarbij hele trossen Gamaydruiven ongekneusd fermenteren onder een laag koolzuurgas. Pas na enkele dagen gaan ze de pers in om daarna hun gisting af te maken. De aanpak zorgt voor een intense fruitigheid in de uiteindelijke wijn, het kenmerkende karakter van Beaujolais. Let wel, in de 16e eeuw was dit onmogelijk, pas in de 20e eeuw was de technologie er geschikt voor. Intens fruitig dus, deze Beaujolais-Villages van Piron, geurend naar aardbei, zwarte bes, bij een lichte structuur en flink wat elegantie. Klassiek? Mja. En vooral heerlijk!



Eigenaar Julien Revillon



De wijn

### Maison Piron Beaujolais Villages

Streek: Beaujolais  
Druif: Gamay Noir

licht • elegant • cassis • aardbei  
X  
aperitief • licht gekruide gerechten • vis • gevogelte • charcuterie

14.95  
**12.49**

www.maison-piron.fr

# Château Thivin

## Frankrijk

Eerder in dit magazine hadden we het over de moderne wijnen van Laurent Miquel uit de Languedoc. Hier echter zijn we in de Beaujolais, een gebied waar de wijnmakerij bij uitstek klassiek is. Daarop gaat de familie Geoffroy van Château Thivin dan ook prat. Of eigenlijk haar afstammelingen, want Evelyne Geoffroy trouwde met Claude Vincent en inmiddels huppelen er al kleinkinderen door de wijngaard.

Hét druivenras van de Beaujolais is de Gamay, officieel Gamay Noir à Jus Blanc. Een variëteit die al opduikt in de archieven van het hertogdom Bourgogne in 1395, als Filips de Stoute hem als minderwaardig uit de wijngaarden bant. Pinot Noir was veel beter, vond hij; alle Gamay moest binnen vijf maanden gerooid zijn! Dat gebeurde niet. Wel verschoof het gebruik ervan gaandeweg naar de periferie van de Bourgondische landen, de streek ten zuiden van Mâcon, die Beaujolais heette.



De wijn

### Château Thivin Côte de Brouilly 'Les 7 Vignes'

Streek: Beaujolais  
Druiven: Gamay noir à jus blanc, Chardonnay

sappig • bosvruchten • aardbei • licht pepertje  
X  
vleesgerechten • lichte wildgerechten

22.95  
**19.99**

www.chateau-thivin.com



Op Château Thivin werkt men, om het modewoord maar te gebruiken, ambachtelijk. Snoeien, opbinden en oogsten gebeurt met de hand. Net als vroeger arriveren in september (en soms al eind augustus, de opwarming van de aarde laat zich voelen) ruim veertig plukkers van overal in Frankrijk en daarbuiten. Twee, drie weken lang wonen, werken, eten en slapen zij op het Château, waar Evelyne voor ze kookt.

Die aandacht en toewijding proef je terug in de Côte de Brouilly 'Les sept vignes', van zeven bijzondere percelen op de Mont de Brouilly. Lichtvoetig maar met kern en dat diep fruitige van de beste Beaujolais!





# Puramun

## Argentinië



### Nieuw in ons assortiment!

Een nieuwe lente, een nieuwe wijn? Puramun is de naam van een wijnlijn van de hoofdwijnmaker van Salentein, José Galante. Op persoonlijke titel maakt hij wijnen van druiven die niet van de gaarden van het moederbedrijf komen, maar die hij bij elkaar zoekt op de beste plekken van de Uco-vallei in Argentinië. Het is een project van José en zijn familie samen. De naam Puramun is het woord van de inheemse bewoners voor 'zoeken en vinden' en daarmee voor oogst. En zoals gezegd, dat is precies wat Pepe (wij mogen Pepe zeggen) doet. Alleen het beste fruit is goed genoeg; trossen die het terroir het best weerspiegelen. Daarna volgt uiteraard een vinificatie volgens de regels van de kunst.

De Chardonnay rijpt in vaten van Frans eikenhout en ontwikkelt zo aroma's van rijk, exotisch fruit en vanille en cederhout. Intens, met een heerlijke frisheid en balans. Vanzelfsprekend is er een Malbec; dat is immers de icoondruif van Argentinië. Ook die getuigt van een waardige opvoeding in eiken. Behalve een breed palet van donker fruit geeft dat indrukken van mokka en cacao, bij een perfecte structuur en lange afdronk. Klassewijnen, dat zal duidelijk zijn, te drinken op de fijnste momenten. Gracias, Pepe!



José en zijn familie



# Drie vragen aan...

## José Galante

● José 'Pepe' Galante, Argentinië - Hoofd wijnmaker bij Puramun



wijnen van Salentein. In ons specifieke geval gebruiken we druiven uit verschillende regio's binnen de Uco-vallei om al het potentieel dat deze regio heeft te laten zien. Voor onze Malbec gebruiken we bijvoorbeeld druiven uit het Pampa el Cepillo-gebied, het Campo Los Andes-gebied, Chacayes en Gultallary. Dat wil zeggen, het is een Malbec waarmee we alle complexiteit en het beste proberen te laten zien van wat elk van deze gebieden ons te bieden heeft. Ondertussen gebruikt Salentein druiven uit een heel specifiek gebied binnen de vallei, namelijk het San Pablo-gebied. Bovendien zijn de Puramun wijnen klein in volume, we fermenteren onze wijnen in kleine betonnen vaten, of in Franse eikenhouten vaten. Ik zou zeggen dat het tot op zekere hoogte microvinificaties zijn. Ambachtelijke wijnen zou je kunnen zeggen.

# 3.

**Wat zouden jouw ideale foodpairingstips zijn voor Puramun Chardonnay en Malbec?**

Door het selectieproces van de druiven en het productieproces van onze Puramun Chardonnay, waarbij druiven uit het bovenste gedeelte van de Uco-vallei afkomstig zijn, is deze Chardonnay een wijn met goede structuur, volume in de mond en een lange en verfrissende afdronk. De wijn heeft

*'Ik zeg altijd dat ik fan ben van de Uco-vallei, vanwege de diversiteit aan omstandigheden'*

een zeer goede balans, uitgesproken zuurgraad en heeft gerijpt in Franse eikenhouten vaten. Daarom kan deze wijn uitstekend vissoorten zoals zalm, schaaldieren, risotto's en pasta's en sommige soorten vlees met een groene saus begeleiden. In het geval van onze Puramun Malbec, gemaakt met druiven uit verschillende gebieden binnen de Uco-vallei, streven we naar een wijn met complexe, fruitige, kruidige en bloemige aroma's, naast een goede body en volume in de mond. Aangevuld met een zijdezachte en tannineachtige textuur. Het is een Malbec die uitstekend past bij een paddenstoelenrisotto en uiteraard bij verschillende soorten vlees, zoals een traditioneel braadstuk.

# 1.

**Was dit altijd al de ultieme droom, om samen met je gezin een eigen project te starten?**

Ja, ik denk van wel. Ons familieproject ontstond in 2010, toen mijn kinderen hun universitaire studie al hadden afgerond en het het juiste moment leek om onze droom van het creëren van eigen wijnen te verwezenlijken.

# 2.

**Wat zijn de unieke eigenschappen van Puramun wijn voor de wijnliefhebber, vergeleken met bijvoorbeeld Salentein?**

Ik zeg altijd dat ik fan ben van de Uco-vallei, vanwege de diversiteit aan omstandigheden die het biedt voor de wijnbouw. Daarom worden Puramun-wijnen uitsluitend gemaakt met druiven uit de Uco-vallei, net als de

19.95  
**14.99**  
per fles

De wijnen

### Puramun Chardonnay

Streek: Mendoza  
Druif: Chardonnay

vol • intens • ananas • rijpe perzik • grapefruit • abrikoos • citroenschil

aperitief • gegrilde vis • schaal- en schelpdieren • romige pasta's



**NIEUWE WIJNEN!**

### Puramun Malbec

Streek: Mendoza  
Druif: Malbec

vol • rijk • zwarte bessen • pruimen • kersen • vanille • eikenhout • koffie

gegrild vlees • wildgerechten • pittige kazen





# B

## Bruisende toekomst

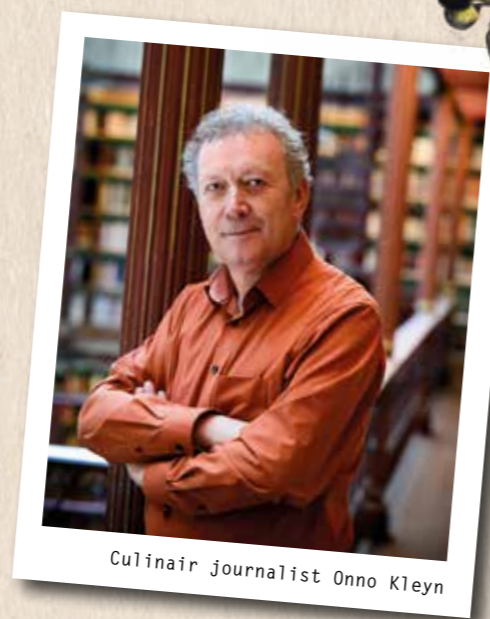
**We leven in turbulente tijden. Nee, ik ga het niet hebben over politiek en over de roeringen in de wereld, maar over wijn. Want ook op dat gebied bruist het. De opwarming van de planeet bijvoorbeeld baart wijnmakers kopzorgen, maar daar komen ze wel uit.**

De tweede helft van de 20e eeuw bracht ongelooflijk veel nieuwe kennis en technieken, waardoor er tegenwoordig veel meer goede wijn beschikbaar is dan daarvoor. Die ontwikkeling gaat maar door en zal ook helpen bij het vinden van nieuwe wegen en oplossingen voor het klimaatprobleem. En jawel, misschien moeten wijnstreken wel overschakelen op andere druivenrassen. Dat gaat erin hakken hoor. Bourgogne van andere druiven dan Chardonnay en Pinot Noir? Saint-Emilion van Touriga Nacional? Ja, dat bruist, maar dan als een hoofdpijntablet.

Het vreemde is dat het eigenlijk niet zou moeten uitmaken binnen de systeem van de beschermde herkomstbenamingen. Dat is opgetuigd van de jaren 1930 en nog altijd komen erbij, in de Languedoc, op Sicilië, in Oostenrijk en Zuid-Limburg. Het is gebaseerd op de gedachte dat het gebied, of steeds vaker het gebiedje, de aard bepaalt van het product. Terroir, u weet wel. Natuurlijk

*'Oubollig of suf kun je de wijnwereld allang niet meer noemen'*

horen daar specifieke druivenvariëteiten bij, maar het is het gebied dat de naam bepaalt. Veel liefhebbers weten helemaal niet dat Barolo van de Nebbiolodruif wordt gemaakt of de Beaujolais van Gamay. Dus wat hun betreft zouden de makers rustig, 'stiekem', andere druiven kunnen gebruiken. Probleem echter: je gaat het proeven. Nou ja, daar is het laatste woord nog niet over gezegd.



Culinair journalist Onno Kleyn

Nee, laten we eens kijken naar het gebruik bij de wijnmakerij zonder appellations d'origine. Er was al een aanduiding voor onduidelijke wijn uit allerlei landen, 'Vin des Différents Pays de la Communauté Européenne'. Die werd alleen gebruikt voor de allereenvoudigste tafelwijn, vandaar dat je de aanduiding stevast in het Frans ziet, terwijl hij ook in het Nederlands genoteerd kan worden: het staat chic op wijn die doorgaans niks voorstelt. Op hoger niveau is er echter sinds een aantal jaren een veiligheidsklep voor Franse wijnmakers die de appellationsbanden vinden knellen, en dat is 'Vin de France'. Daarbinnen kan zo ongeveer alles. Vreemd genoeg zie ik het bij de Italianen, die ook een 'Vino d'Italia' hebben, nog niet. Lopen ze gewoon een beetje achter of is het de trots op het eigen hoekje van de wereld?

Maar ook anderszins springen de vineuze kikkers aan alle kanten de oude kruiwagen uit. Natuurwijn, biologisch, wel of geen herkomst aanduiding, alcoholvrij of nieuwe hybride druiven, oubollig of suf kun je de wijnwereld allang niet meer noemen. Wel woest ingewikkeld. Ik wens u daarom veel wijsheid toe. En een beetje goklust.



~~13.95~~  
**11.99**  
per fles







## Le Bonheur

Zuid-Afrika

Tussen Paarl en Stellenbosch, op de flank van de Klapmutsheuvel, ligt de oude handelspost Le Bonheur, 'het geluk', zo genoemd door de Franse familie De Villiers, in de 17e eeuw. Het waren vanwege hun protestantse geloof uitgeweken hugenoten, die vooral hun expertise op het gebied van wijnmaken meebrachten naar Zuid-Afrika. Vandaag de dag is Le Bonheur een vooraanstaand wijnbedrijf waar klassieke, elegante wijnen worden gemaakt.



~~13.95~~  
**11.49**  
per fles

De wijnen

### 'The Eagle's Lair' Chardonnay

Streek: Stellenbosch  
Druif: Chardonnay

elegant • citrus • meloen • witte perzik • mineralen

gegrilde vis • oesters • schaal- en schelpdieren



### 'The Weatherblocks' Sauvignon Blanc

Streek: Stellenbosch  
Druif: Sauvignon Blanc

groene vijgen • kruisbessen • limoen • appel

rivierkreeft • garnalen • oesters • sushi



Wijnmaker William Wilkinson



### 'The Trading Post' Red Blend

Streek: Stellenbosch  
Druiven: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

framboos • zwarte bessen • kersen • kruiden • rijpe pruimen • tabak

gegrilde lamskoteletjes • steak • spareribs



### 'The Manor Meander' Merlot

Streek: Stellenbosch  
Druif: Merlot

rijpe kersen • zwarte bessen • cederhout • donkere chocolade

lamsbout • spaghetti bolognese





## Heerlijke wijnen voor een fijne prijs: Zuid-Afrika heeft het!



Op 2 februari 1659 schreef Jan van Riebeeck in zijn dagboek: "Vandaag, God zij geprezen, is voor het eerst wijn gemaakt van Kaapse druiven." Deze woorden markeren de geboorte van de Zuid-Afrikaanse wijnindustrie.

### Le Bonheur Wine Estate

Met een rijke geschiedenis die teruggaat tot de 17e eeuw, heeft Zuid-Afrika zichzelf op de kaart gezet met wijnen die zowel erfgoed als innovatie omarmen. Het is dan ook geen verrassing dat Zuid-Afrikaanse wijnen consistent prijzen in ontvangst nemen op prestigieuze internationale wijncompetities. Zuid-Afrikaanse wijn blinken ook uit in prijs-kwaliteit. Vandaar de spotlight op deze vier wijnen van onze producent Le Bonheur Wine Estate in Stellenbosch.

### Stellenbosch

Slechts dertig kilometer buiten Kaapstad ligt de kleine, gezellige studentenstad Stellenbosch, vernoemd naar de Hollandse Simon van der Stel, de eerste gouverneur in Zuid-Afrika. In een straal van honderd kilometer rond de stad vind je de belangrijkste wijngaarden. Le Bonheur heeft zo'n 163 hectare grond langs de hellingen van de Klapmuts heuvel in Stellenbosch, waar Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay en Sauvignon Blanc staan aangeplant.



#### Le Bonheur 'The Eagle's Lair' Chardonnay

In Zuid-Afrika staat Chardonnay pas een jaar of veertig serieus aangeplant. Inmiddels staat de druif in de top 4 van meest aangeplante witte druiven van Zuid-Afrika. Tropisch fruit is een veel gezien aroma in Zuid-Afrikaanse Chardonnay, zo ook in deze wijn, met een hint van hout. Dat komt doordat een deel rijpt in kleine houten vaten (30%) en een ander deel in RVS (70%). Een fijne aperitiefwijn, met naast tropisch fruit en een vleugje hout, ook prettige zuren. Erbij eten kan ook; een kippetje in roomsaus bijvoorbeeld, of een visje in beurre blanc; heerlijk! De bijzondere naam dankt de wijn aan de adelaarsnesten vlakbij de Chardonnay-wijngaarden.



#### Le Bonheur 'The Manor Meander' Merlot

Merlot is een druivenras waarvan naast heel toegankelijke wijnen, ook heel complexe wijnen van gemaakt kunnen worden. Je vindt deze druif dan ook in de beste Bordeaux-wijnen. Le Bonheur staat aan de top van Merlot-wijnen in Stellenbosch. De druiven in deze wijn komen van de oudste Merlot-wijngaard van Le Bonheur, aangeplant in 1985. Het terroir en de hand van de wijnmaker levert een soepele en zachte wijn op vol donkerfruit. Open haard aan, tapas op tafel, genieten!



#### Le Bonheur 'The Weatherblocks' Sauvignon Blanc

De Sauvignon Blanc-druif komt oorspronkelijk uit Bordeaux. De naam komt van het Franse woord sauvage, wat 'wild' betekent; als onkruid woekerde de druif door de Franse streek. En inmiddels ook ver erbuiten! Wijnmakers in Zuid-Afrika herkennen de ongekende klasse van de druif ook. Le Bonheur bezit een van de hoogst gelegen en oudste Sauvignon Blanc-wijngaarden van Stellenbosch, aangeplant in 1972. 'The Weatherblocks' is een typische Sauvignon Blanc met crispy zuren en een herkenbaar (maar geen opdringerig) kruisbessen-aroma. Een heerlijke en toegankelijke borrelwijn.



#### Le Bonheur 'The Trading Post' Red Blend

Een typische Bordeaux-blend, gemaakt van Merlot (68%), Cabernet Franc (20%) en Cabernet Sauvignon (12%), maar dan van Zuid-Afrikaanse bodem. De wijn heeft 18 maanden gerijpt op Frans eikenhouten vaten. Het levert een fruitige wijn op met soepele tannines om heerlijk mee te tafelen. Een lekker stukje (lams)vlees van de grill bijvoorbeeld. In vroegere tijden was Le Bonheur een rustplaats voor reizigers en handelaren, een Trading Post, kortom. De naam van de wijn is hier een eerbetoon aan.

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.

## Ramón Bilbao

### Spanje

'Up, up and away, in my beautiful balloon...' Het zou zomaar het lijflied van Ramón Bilbao kunnen zijn. Met een luchtballon vervoer je geen wijn; het gaat slechts om een symbool, een verbeelding van de vrijheid en van het reizen. Geen wonder dat de etiketten van veel van de wijnen een luchtballon tonen, dan weer met druivenranken versierd, dan weer met een eronder hangende fiets. Sowieso decoreren allerlei vervoermiddelen, vaak half gefantaseerd, de flessen. Waar staan ze voor?

Bij Ramón Bilbao gelooft men dat de wijncultuur er een is die streken, regio's en culturen overstijgt. Je hoeft geen Spanjaard te zijn om de Rioja Crianza te waarderen, nietwaar? Dat is per slot

van rekening een ideale rode dinerwijn, gul in zijn aroma van zwart fruit en specerijen, ingelijst door vanille en kokos afkomstig van het Amerikaanse eikenhout waarin hij twaalf maanden rust.

Als we dan toch aan het dineren zijn, kunnen we bij een voorgerecht en wellicht al bij het aperitief genieten van de frisse Rueda Verdejo, geurig als een versgemaaid gazon, met accenten van anijs, grapefruit en zelfs passievrucht. De druiven ervoor worden in de koudste uren van de dag, net voor zonsopgang, geplukt. Wijn drinken, wijn proeven is op reis gaan, naar nieuwe verten, nieuwe horizonten. Gewoon vanaf je eigen stoel. Luchtballonnen denken we er gewoon bij!



### De wijnen

#### Ramón Bilbao Verdejo



Streek: Rueda  
Druif: Verdejo

fris • passiefruit • anijs • venkel • tropisch fruit

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

12.95  
10.99



#### Ramón Bilbao Crianza



Streek: Rioja  
Druif: Tempranillo

rijk • zwart fruit • pruimen • kruiden • kokos

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

14.95  
11.99





# De Stefani

Italië

We bruisen en bubbelen wat af, tegenwoordig. Vroeger dachten de meeste Nederlanders alleen tegen de jaarwisseling aan mousserende wijn, maar vooral Prosecco heeft die focus verruimd. Iets te vieren? Dan is het tijd voor schuimende wijn. En als er niets te vieren valt net zo goed! Wie vaker iets drinkt, wordt kritischer. Goedkope Prosecco valt dan soms tegen. De overtreffende trap is die van het huis De Stefani. Op het landgoed Colvendrame, midden in een door de Unesco als Werelderfgoed aangemerkt gebied aan de voet van de Dolomieten, produceren zij hun Prosecco Extra Brut Millesimato Rive di Refrontolo en Prosecco Rosé 0.15 Millesimato. Wijnen met een jaartal, iets wat bij Prosecco nogal ongebruikelijk is; men mengt meestal om tot een uniform, meer constant resultaat te komen. Alleen de beste huizen wagen zich aan een millesimato.

De Extra Brut De Stefani is vernoemd naar een eersteklas wijngaard, 'rive', bij het dorp waar de familiegeschiedenis van de De Stefani's begon, Refrontolo. Het daar geoogste biologische fruit fermenteert met eigen gist tot een uiterst verfijnde, elegante en strak droge Prosecco, geurend naar peer, appel en lelietjes van dalen. Dan is er de Prosecco Rosé 0.15 – een zeer bijzondere wijn. Goedbeschoofd zouden we hem nu een 'petnat' kunnen noemen, aangezien hij in één keer vergist, waar 'normale' mousserende wijnen dat in twee keer doen. De natuurlijke koolzuur van de eerste fermentatie is degene die je na inschenken proeft, puur en schoon. Geurend naar framboos en bloemen is het een verrukkelijke wijnen voor alle seizoenen.



De wijnen

## De Stefani Prosecco Rosé 0.15 Millesimato

Streek: Veneto  
Druiven: Glera, Pinot Nero

fris • licht • peer • aardbei • framboos • viooltjes  
X aperitief • antipasti • zeevruchten pasta • gegrilde scampi's • garnalen

~~16.95~~  
**14.99**



## De Stefani Rive di Refrontolo Extra Brut Millesimato

Streek: Veneto  
Druif: Glera

vol • witte bloemen • lelietje-vandalen • groene appel  
X aperitief • (voor)gerechten met vis • schaal- en schelpdieren

~~19.95~~  
**16.99**



Het is niet niks om je wijn te vernoemen naar de Griekse filosoof Epicurus. Die stichtte in 306 v.Chr. een school waar hij onderwees over zijn ideeën: een eenvoudig leven waarin het welbevinden, geestelijk en lichamelijk, voorop stond. Nou, daarbij passen de heerlijke Epicuro-wijnen van het huis Femar perfect! Neem de Vermentino, gemaakt van een druivenras van Sardinië en Corsica. Het fruit voor deze versie rijpt echter in de heuvels bij Rome, een vulkanische grond die een bijzonder randje aan de witte wijn geeft, een zindering bijna achter de aroma's van citrus en wit fruit.

Van Sicilië komt de Epicuro Pinot Grigio, sappige witte wijn van de van oorsprong Franse druif. Het eiland heeft een rijke historie waarin zelfs Noormannen en Islamieten een belangrijke rol speelden. Het is bijna alsof je dat terugproeft in deze prettige witte, die geurt naar peer en perzik.

In Apulië, de hak van de Italiaanse laars, is Femar al net zo thuis. Eigenaar en drijvende kracht Felice Mergè produceert er enkele van de kenmerkende wijnen. De Rosso di Puglia bijvoorbeeld, een volle rode van de streekdruif Negroamaro aangevuld met wat Syrah. Donkerrood is bijna, ondoorzichtig bijna, met een rijk aroma van zeer rijp fruit, gestoofde pruimen en kersen. Heerlijk bij stoofschotels, heerlijk ook bij niet te scherpe kaas. Liever een pure Negroamaro? Dat kan! Die van Epicuro is krachtig maar tegelijk prettig fris en doet denken aan bessen, verse pruimen en iets aangenaam vlezigs. Perfect bij pastaschotels en, jawel, boerenkoolstampot!

~~7.95~~  
**6.75**  
per fles



# Epicuro

Italië

De wijnen

## Epicuro Pinot Grigio

Streek: Sicilia  
Druif: Pinot Grigio

perzik • peer  
X aperitief • geroosterde vis • pasta met roomsaus • prosciutto

## Epicuro Negroamaro

Streek: Puglia  
Druif: Negroamaro

fris • wilde bessen • rijpe pruimen • rode aalbes  
X pastagerechten • steak • lamsvlees • medium gerijpte kazen



## Epicuro Vermentino

Streek: Lazio  
Druif: Vermentino

vol • zacht • steranijs • fenegriek  
X visgerechten • schaal- en schelpdieren • geitenkaas • tapas

## Epicuro Cuvée Rosso di Puglia

Streek: Puglia  
Druiven: Negroamaro, Syrah

elegant • rood fruit • specerijen • hint van eikenhout  
X gerechten met een rijke saus • stoofschotels • wild • belegen kazen





# Farina

Italië



Het is goed toeven, daar in de streek van Valpolicella. Wat zuidelijker, in de Povlakte, gonst het van verkeer en bedrijvigheid. Maar eenmaal Verona voorbij daalt de kalmte over het land, over de zacht deinende heuvels, over de groene wijngaarden. Hier maakt l'azienda Farina haar wijnen, de Valpolicella's, Lugana's, Appassimento's en natuurlijk de grootse Amarones. In deze nog steeds donkere (maar lengende!) dagen enkele daarvan in het zonnetje. Voorop de Farina Bianco en Rosso. Pure, soepele wijnen die bij prettig veel gerechten en situaties passen en die Farina dan ook oprecht 'for every day' noemt!

De Garganegrudruif is de basis van de Farina Bianco; aanvulling komt van frisse Trebbiano en ronde Chardonnay. Sappigheid staat voorop, de smaak vaart recht tussen fris en vol door. Daarmee is het een bianco die zowel als aperitief gedronken kan worden als bij vis, witvlees en voorgerechten.

Corvina, Rondinella en Molinara, misschien klinkt het u onbekend in de oren. Maar het zijn kenmerkende blauwe druiven in het Valpolicellagebied en inderdaad, de Farina Rosso wordt ervan gemaakt. Ook hier geen rijping op eikenhout, ongecompliceerd is het toverwoord.

Een fruitige rode, soepel en toegankelijk. De wijnen die Farina Nodo d'Amore, 'liefdesknoop', noemt, zijn prestigieuzer. De witte rijpt en vergist deels in Frans eikenhout en het fruit ervoor is strenger geselecteerd, wat je terugproeft in de romige, genuanceerde smaak. Voor de rode wordt aan de Corvina druiven een deel ingedroogde Merlot en Teroldego toegevoegd voor extra diepte en kracht. Reken op aroma's van rozebottel, balsamico en speerijen. Een feest!

De wijnen



## Farina Bianco

Streek: Veneto  
Druiven: Garganega, Trebbiano, Chardonnay

fris • citrus • rijpe perziken • bloemig  
aperitief • salades • witvis

~~6.95~~  
**5.99**



## Farina Rosso

Streek: Veneto  
Druiven: Corvina, Rondinella, Molinara

rijpe bessen • kruiden • cacao  
aperitief • pastagerechten • pizza's

~~6.95~~  
**5.99**



## Nodo d'Amore Bianco

Streek: Veneto  
Druiven: Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc

rijk • mineralen • ananas • mango • banaan • gekonfijte citroen  
zeebaars in zoutkorst • pittige gerechten uit de Aziatische keuken

~~15.95~~  
**13.49**



## Nodo d'Amore Rosso

Streek: Veneto  
Druiven: Corvina, Teroldego, Merlot

rozenbotteljam • kaneel • balsamico • zwarte peper • kruidnagel  
rood vlees • geroosterd vlees • stoofgerechten • gerijpte kazen

~~16.95~~  
**14.99**



## Recept

### Ingrediënten

Voor 8 personen

- 2 kg fijngesneden boerenkool
- 3 uien
- 250 gram gerookte spek
- 100 gram havermoutvlokken, glutenvrij
- 450 gram ganzenvet
- 2 tenen knoflook
- 300 ml kippenbouillon
- Peper
- Zout

Benodigdheden:

- 2 grote vacuümzakken



Chefs Liudger van der Meer en Geert-Jan Vaartjes

In restaurant Proef | Lokaal van Hotel de ABDIJ Dokkum laten chefs Liudger van der Meer en Geert-Jan Vaartjes je kennismaken met de Nieuwe Friese Keuken. Gevestigd in een prachtig historisch pand in het hart van Dokkum, nemen ze je mee op een culinaire reis waar de smaken van Fryslân samenkomen met internationale invloeden. De unieke harmonie tussen lokale trots en wereldse inspiratie verwerft je smaakpupillen. Bij Hotel de ABDIJ Dokkum word je niet alleen culinair verwend, maar ook gastvrij ontvangen, waardoor eten, drinken en verblijven hier naadloos samenkomen.

Hotel de ABDIJ  
Dokkum • [www.hoteldeabdijdokkum.nl](http://www.hoteldeabdijdokkum.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](http://qualitylodgings.com)



Verfijnd eten is doodgewoon in de restaurants van de kleinschalige, luxe hotels aangesloten bij Quality Lodgings. Speciaal voor kookliefhebbers als u delen de chefs hier tevens hun heerlijkste recepten, om thuis mee aan de slag te gaan!

## FRIESE BOERENKOOL, OOK WEL STRÛPMOES GENOEMD IN FRIESLAND



### Bereiding

Blancheer de fijngesneden boerenkool. Snijd de gerookte spek fijn en bak dit in een beetje ganzenvet. Snipper de uien en voeg deze samen met de knoflook toe. Voeg vervolgens de boerenkool en de rest van het ganzenvet toe. Breng de kippenbouillon op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over 2 grote vacuümzakken en stoom 2 uur op 90 graden. Doe de havermoutvlokken in een grote pan en kook deze 15 minuten voor de binding samen met de boerenkoolmassa.

Geniet van de boerenkool als op zichzelf staand gerecht of voeg een vleugje luxe toe met hertenrugfilet, zoals te zien is op de foto.

Eet smakelijk!



**WIJN TIP**







De wijnen

**Salentein Barrel Selection Chardonnay**

Streek: Mendoza  
Druif: Chardonnay

elegant • romig • vol • toast • tropisch fruit • vanille • honing

zeebaars • gebakken tong • gegrilde tonijn



**Salentein Numina Chardonnay**

Streek: Mendoza  
Druif: Chardonnay

fris • intens • rijpe ananas • jasmijn • witte perzik • bloemen

zeebaars met linzen • subliem met vitello tonato!



**Salentein Barrel Selection Malbec**

Streek: Mendoza  
Druif: Malbec

vol • bramen • pruimen • chocolade

hazepapper • harde kazen



**Salentein Numina Malbec**

Streek: Mendoza  
Druif: Malbec

intens • rood en zwart fruit  
chocolade • vanille • tabak

gegrild rood vlees • oude kaas



Wat is nou het verschil tussen voordelige, duurdere en echt dure wijnen? En proef ik dat? Die vragen krijgen we dikwijls. Allereerst, een groot verschil is de herkomst en het beheer van de wijngaard. Wijnstroken zijn niet uniform, op korte afstand kunnen er flinke verschillen zitten in grond en klimaat. Dat vertaalt zich in de kwaliteit van de druiven. Daarbij zorgt een laag gehouden rendement per hectare voor extra concentratie en kracht in het fruit. Dat alles komt terug in de prijs. Een meer generieke wijn zal daarom vaak voordeliger zijn dan die van één of enkele geselecteerde percelen. Tenslotte is de eventuele rijping in eikenhout een kostenfactor. Is het Frans hout, nieuw of al eerder gebruikt?



Laten we als voorbeeld twee lijnen van Salentein nemen, de Barrel Selection en de Numina. Om met de eerste te beginnen: ook die is allermint voor de poes. De wijngaarden liggen tussen de 1.050 en 1.700 meter boven zeeniveau, wat zorgt voor elegantie in de wijnen. De wijnen rijpen in Franse barriques, wat ze rondeur en verfijning meegeeft. Stuk voor stuk zijn het visitekaartjes voor de Ucovallei, intens en indrukwekkend.

Maar het kan nog intenser, nog indrukwekkender. Dat laat de Numina-serie zien. Die wordt gemaakt van wijngaarden in El Oasis Estate, op de plek waar Salentein in 1996 begon. Hier is de expressie van de druiven het grootst, reden om het Latijnse woord voor geest, Numina, als naam te kiezen. Ideale condities heersen er voor de wijndruif. En jazerker, dat proeven we allemaal!

**Proef nóg meer Argentinië!**  
**Salentein mixed cases**

Geniet nu voordelig van Salentein Barrel Selection en Salentein Numina in één doos. Waar kies jij voor?

**Salentein 4 + 2**

Ruim  
**31.00**  
voordeel!

Doos met 4 flessen Salentein Barrel Selection Chardonnay en 2 flessen Salentein Numina Chardonnay

Doos met 4 flessen Salentein Barrel Selection Malbec en 2 flessen Salentein Numina Malbec

~~127.70~~  
**95.95**  
per doos





DESDE  1924

**RAMÓN BILBAO**

HARO · RIOJA ALTA

.....

**THE  
INSPIRATION  
OF EVERY  
DAY**

.....

*Where the  
journey begins*



 **wijnkring**  
op kwaliteit geselecteerd