

Jean Arnaud wijnen in het nieuws

Decanter panel tasting, Châteauneuf-du-Pape 2009

★★★★ 4 star Wines, Highly recommended

Domaine de la Solitude 17 pts

Spicy, oaky bouquet. It has baked fruit compote, spice and upfront oak on the palate with layers of complexity underneath. Really interesting wine for the long ter. Is has plenty of weight, supple tannines and a grainy finish.

Decanter expert's choice, Chilean whites

★★★★ 4 star Wines

Errázuriz, Aconcagua Costa Chardonnay Wild Ferment, Aconcagua 2009 17.5 pts

Lovely, toasty, nutty nose with an oaky but still fresh and lemony savoury palate profile.

Bron: Decanter Jan 2012

GESELECTEERD

Chivite, Gran Feudo Edición, Selección Especial 2007, Navarra

Dé grote voorloper in het maken van kwaliteitswijnen in Navarra is het huis Julian Chivite. Nog steeds behoort deze bodega tot de absolute top van dit gebied. Maar de 'gewone' wijnen worden niet vergeten. De serie onder het label Gran Feudo is altijd een paradepaardje geweest, waarbij betaalbaarheid en kwaliteit op een goede manier samenkomen. Dit is een voor de streek klassieke blend van 50% tempranillo met 30% cabernet sauvignon en 20% merlot, gemaakt met een korte rijping van zes maanden op Amerikaans en Frans eiken. Vanille en fruit komen daarmee mooi samen, de smaak heeft aangenaam sap, een lekkere frisheid, cassis en kersen, romig, smaakvol.

★★★★

Bron: Perswijn, jaargang 24 – nr. 8 | December 2011

ONZE FAVORIETEN VAN 2011

Ronald de Groot, onder € 10,-

Boschendal, The Pavillon Shiraz-Cabernet Sauvignon 2009, Western Cape

Wijn ons concours voor Zuid-Afrikaanse wijnen kwamen die van Boschendal er over de hele linie goed uit. Deze barst van het fruit, maar heeft tegelijk ook wat stevigheid door de cabernet sauvignon. Heerlijk, zwoel, krachtig en écht Zuid-Afrikaans.

Anda Schippers, boven € 10,-

Delgado Zuleta, La Goya Manzanilla Pasada

Afgelopen jaar heb ik veel sherry's geproefd, waarvan er veel helaas in Nederland niet of moeizaam verkrijgbaar zijn. Deze manzanilla is hier gelukkig wel te koop. Verrast elke keer met zijn lichtheid en frisheid in combinatie met zijn concentratie. Op de zilte afdronk kun je bijna kauwen.

Sjoerd de Groot, onder € 10,-

Firriato, Chiramonte 2009, Nero d'Avola, Sicilië

Al jaren een favoriet, warm, intens, donker en krachtig zonder zwaar te worden, sappig. Je proeft de passie, hartverwarmend en gul.

Bron: Perswijn, jaargang 24 – nr. 8 | December 2011

Smaakmakers van 2011

Fons Hosman, Cultuurdrager van het Jaar

Wijn, zo zegt men in de handel graag, is een 'cultuurgoed in de samenleving'. Zo is het natuurlijk ook. Maar hoeveel wijnhandelaren hebben echt iets met cultuur wat verder gaat dan wijn? Ze zijn er gelukkig wel en verdienen in het huidige cultuurvijandige tijdsgewricht alle lof. Iemand die al jarenlang wijn en cultuur op voorbeeldige wijze met elkaar weet te verbinden is **Fons Hosman**, wijnhandelaar te Vlaardingen en muziekliefhebber. Zijn Wijnhallen (van Hosman Frères) bieden op een aantal zondagmiddagen per jaar onderdak aan wijnconcerten van hoog niveau. Zowel internationale grootheden als aanstormende talenten musiceren er tussen de wijn. Een bijzondere ambiance, compleet met een solistentrap waarbij die in het Concertgebouw verbleekt.

Bron: Perswijn, jaargang 24 – nr. 8 | December 2011

Geproefd & Beoordeeld

Champagne Brut

R & L Legras, Blanc de Blancs ★★★★★(★)

Elegant en droog, citrus en brioche, levendige en strakke stijl met een fijne mousse, mooie zuren.

Thiénot ★★★★★

Mooi getoast, lichtvoetig, zachte en mooie zuren, fijne smaak, niet heel droog, lengte.

Champagne Millésimé en speciale cuvées

Thiénot, Alain Thiénot 1999 17 pnt

Weelderig en getoast, brioche, breed, fijn citrus en grapefruit, jeugdig, mooie zuren, finesse.

Mousserend (licht)zoet

Donini, Secco del Venezia ★★★★★(★)

Appel, tikje neutraal, wat zuren, licht zoetje, peer, ongecompliceerd, klein belletje.

Donini, Rosé Secco del Venezia ★★★★★(★)

Aardbeien, licht zoetje, ongecompliceerd, fijne tinteling, zuren, niet extreem zoet.

Navarra wit

Gran Feudo, Chardonnay Sobre Lias 2008 ★★★★★

Toast en boter, licht geript, perzik en meloen, ananas, wat zuren, lekker glas.

Blanco de Gran Feudo, Moscatel 2009 ★★★★★

Aangenaam druivig, zacht en gemakkelijk, lekker zoet, een zuurtje om het op te frissen.

Chivite, Gran Feudo, Selección Especial 2007 (te/me/cs) ★★★★★

Mooi fruit en vanille, aangenaam sap, frisheid, cassis en kersen, romig, smaakvol.

Chivite, Gran Feudo Edición, Tempranillo 2008 ★★★★★(★)

Lichtvoetig, kersen en bramen, zuren en sap, opwekkend, wat zoet fruit, lichte kruidigheid. ★★(★)

Côtes du Rhône en –Villages, wit

Ch. Des Coccinelles 2010 ★★★★★

Aantrekkelijk, levendig, abrikoos, sinaasappel, honing, aangename lengte, sappig.

Côtes du Rhône en –Villages, rosé

Ch. Des Coccinelles 2010 ★★★★★

Frambozen, kersen, aardbei, prima sap, aangename lengte en wat room, smakelijk.

Côtes du Rhône en –Villages, rood

Dom. André Aubert, La Sérine 2010 ★★*(★)

Kersen, sappig en levendig, zuiver en open, rode bessen, goede zuren, niet heel krachtig.

Ch. Des Coccinelles 2010 ★★*

Kruidigheid, bramen, zoethout, goed sap, afgerond, mooie frisheid, aantrekkelijk.

Producteurs Réumis, Les Cassis ★★*(★)

Levendig en sappig, goed op het fruit gemaakt, verteerbaar, lekkere doordrinker, bessen.

Jaargang 2001 – tien jaar verder

Nieuwe Wereld, rood

Jacques & Francois Lurton, Piedra Negra, Malbec, Mendoza 15.5 pnt

Chocolade, kruidigheid, zwarte bessen, zacht en sappig, lekker stevig, karaktervol.

Vintage Port

Quinta do Noval, Silval 15 pnt

Geen superdiepte, kersen, chocola, licht gerijpt, krentjes, stoffig, cacao.

Quinta do Noval 2008 17 pnt

Prachtig fruit, cassis, chocola, soepel, mooie tannines, maar fluwelen smaak, heerlijk.

Late Bottles Vintage Port

Quinta do Noval 2004 16 pnt

Balans, afgerond, stevigheid, chocola en bosbessen, zuren en sap, heerlijk en puur.

Quinta do Noval 2003 15 pnt

Warm en krachtig, stevig, licht gerijpt, krentjes, en kersen, smaakvol, kaneel.

Bron: Perswijn, jaargang 24 – nr. 8 | December 2011

Gelezen op de website van Hubrecht Duijker, www.hubrechtduijker.com

En om nog even bij **Champagne** te blijven, een van mijn favoriete kleinere huizen is **Champagne Thiénot**. Dit werd in 1985 gesticht door Alain Thiénot, beschikt over 27 hectare in zeven dorpen behorend tot de categorieën *Grand Cru* en *Premier Cru*, koopt nog druiven bij van streng geselecteerde telers en levert o.m. wijnen aan bijna vijftig Franse sterrenrestaurants. De wijn die me het meest aanspreekt, is de **Champagne Thiénot Brut**. Dit vanwege zijn zuiverheid, zijn elegantie, zijn fijne mousse, zijn verleidelijke witte fruit en die voor goede Champagne unieke combinatie van frisse en rijpe tonen. Overigens ben ik niet de enige die deze Champagne zeer waardeert. Amerikaanse en andere critici gaven 'm allemaal hoge beoordelingen, zoals van 90 of meer punten uit een mogelijke 100. Prijs €35. Ook heel elegant, met fris besruit en een vleugje mildheid is de bleekoranje **Champagne Thiénot Brut Rosé**, die alleen al qua kleur prachtig past bij de eerder beschreven zalm van Bawykov. Deze wijn kost €39,50. Voor adressen zie www.gastrovino.nl.



Cycles Gladiator, Californisch rood met een fris kantje.

Nieuwe tijden, nieuwe inzichten. Lang werd gedacht dat de tannine in rode wijn, het bittere looizuur dat de drank zijn stevigheid geeft en hem doet verschillen van witte wijn en rosé, de schuldige was als het om het botsen met vis ging. Blijkt het niet waar! Japanners hebben uitgevonden dat het het ijzer in de wijn is. Vervelend dingetje: je kunt van geen enkele rode wijn weten hoeveel ijzer hij bevat.

Sómmige rode passen dus bij vis, maar dat weet je pas als je de combinatie test. Herkomst en druivenras op zich zijn geen indicatie. Nou, fijn. Daar hebben we wat aan. Terug naar af: doe maar niet, rood bij vis. Maar wel bij vlees! Roostersmaak en zout in vlees zorgen ervoor dat tannine zacht smaakt. Kip in zoutkorst (vandaag in het Volkskrant Magazine – niet hier) heeft weinig rooster, maar wel veel sappigheid. Een niet te hoekige rode wijn past dus wonderwel. De Cycles Gladiator Syrah bijvoorbeeld, all the way from California. Tien jaar geleden zag je meer Amerikaanse wijn, vooral van het obese type, rond en dik en breed. Deze is anders, veel kleur, vanille, fluwelen pruimen, maar gelukkig ook met een fris kantje. Dat maakt hem sappig, Wat zeg ik, het maakt hem happig. Wijn om te kluiven!

Cycles Gladiator Syrah 2008, winkels aangesloten bij www.gastrovino.nl, € 8,95.

<http://www.onnokleyn.nl/wijn-erbij/719-cycles-gladiator-californisch-rood-met-een-fris-kantje.html>