

wij^Ykring

op kwaliteit geselecteerd

Salentein

De mixed cases zijn terug!

Kendall-Jackson

Zonnig Californië

Graham's

De perfecte blends

Yalumba

Wijn met een groen hart

Inclusief:

Ons nieuwe wijnhuis uit Engeland

Maak kans op
een dinerbon
van 't Zusje met
Twin Islands!

Inhoud

- 04 Epicuro**
Haal de zomer in huis
- 06 Laurent Miquel**
De Les Auzines serie mét recept
- 08 Hambledon Vineyard**
Nieuw! Mousseerende wijn uit Engeland
- 10 Column Onno Kleyn**
Rode wijn raakt uit
- 11 Château Roubine**
Maak de Hippy in jezelf los
- 12 Rosé is here to stay**
Elk glas is een roze bril
- 14 Ramón Bilbao**
Nieuwe frisse look
- 15 Mar de Frades**
Vamos a la playa
- 16 Yalumba Y Series**
Wijn met een groen hart
- 19 Langlois**
Verrukkelijke bruisende wijn uit de Loire
- 20 Symington**
Fantastische witte wijn uit de Douro
- 22 De Stefani**
Intense zomerwijnen, barstensvol sap
- 23 Farina**
Soave en Valpolicella, geliefd in Verona
- 24 Graham's**
De perfecte Blends
- 26 Kendall-Jackson**
Zonnig Californië
- 27 Twin Islands**
Win een dinerbon van 't Zusje!
- 28 Salentein**
De mixed cases zijn terug!
- 31 Cazes**
Twee bijzondere wijnen



De zomer!

Daar is hij dan, de zomer. Met het lome leven, de zon en het buitenzijn, met bos, strand, water en de eigen tuin. Of met de ergernis van het achter de ruiten naar de regen turen, want Nederland blijft Nederland.

Maar zoals Napoleon al over Champagne zei 'na een overwinning verdien ik hem, na een verlies heb ik hem nodig', zo past een goed glas wijn bij alle zomers, hete en droge, koele en natte, en zeker bij al onze stemmingen. Keus genoeg bij Wijnkring en uit die keus presenteren we in dit magazine weer een smaakvolle selectie. Lichtvoetige witte, sappige rode, soms ook wat steviger werk voor bij je barbecue, uit allerlei landen en streken van onze aardbol. Wijnen met een verhaal, wijnen met een achtergrond en een eigen gezicht!

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

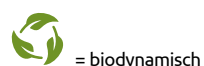
Team Wijnkring



"AL MERCADO"



Aanbiedingen gelden van 30 juni t/m 31 augustus 2025, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • www.wijnkring.nl



Haal de zomer in huis!

Met Epicuro

Het ware Italiëgevoel zit soms in een wijnfles. En met de zomerse temperaturen van tegenwoordig is een bezoek aan dat land in juli en augustus soms een twijfelachtig genoegen. Het plezier en de zonnigheid halen we echter net zo makkelijk in huis met de Epicurowijnen van het huis Femar.

De fonkelend roze rosé van Primitivo- en Negroamarodruiven of de gulle Fiano-Chardonnay bijvoorbeeld. Maar wacht, rood is er ook, zomerrood in de vorm van Siciliaanse Nero d'Avola en de Salice Salentino, sappig en fruitig, ideaal bij de barbecue!

~~8.95~~
7.49
per fles



~~53.70~~
42.00
per doos



Epicuro Rosato

Geniet nu nóg meer van Epicuro Rosato met onze doosaanbieding! Je haalt de zomer in huis met deze rosé uit Puglia. Heerlijke tonen van aardbeien, kersen, watermeloen en rozen. Heerlijk bij pasta met tomaten- of vissaus, tonijntartaar, zalm of Thaise kip. Echt zomers!



Laurent Miquel

Frankrijk

Alles is relatief, ook koelte en geografische hoogte. Bij Salentein in Argentinië vinden ze 1000 meter boven zeeniveau niks bijzonders, in de Languedoc is Laurent Miquel trots op de wijngaarden van Les Auzines, 400 meter boven het azuur van de Middellandse Zee. Het waait er altijd, ideaal om er biologisch te werken, want schimmels zijn dol op klamme omstandigheden. Die zijn er hier dus niet. Wat wel? Een diep ademende stilte, geuren van garri-guekruiden als tijm en salie, een hoge lucht van waaruit de zon de wijnstokken zijn energie stuurt, en de relatieve koelte van het hooggelegen plateau.

Drie wijnen in dat zonnetje: de Les Auzines Albarino, de Rosé en de Rouge. De eerste is inderdaad die van de Portugees/Galicische druif, die zich hier toont met een verrukkelijke geur van grapefruit en limoen en een fris levendige smaak. Op en top zomerwijn, zomaar of bij vis en schelpdieren. Net zo zomers is de Rosé, gul geurend naar bessen en een subtiele kruidigheid. Salades, vis uiteraard maar ook lichte vleesgerechten passen er perfect bij. Tenslotte de Languedoc Rouge, deze mooie rode wijn heeft aroma's van vers fruit, rode bessen en zwarte bessen. Een lichte wijn met een fruitige en frisse afdronk, heerlijk met geroosterd vlees, wild, belegde kaas of pittige gerechten. Uitstekend bij de barbecue!



De wijnen



14.45
11.99
per fles

Les Auzines Languedoc Rosé

Streek: Zuid-Frankrijk
Druiven: Syrah, Grenache,
Cinsault

stijlvol • elegant • rood fruit •
lichte kruiden

zomerse salades • zeevruchten •
kipgerechten



Les Auzines Languedoc Rouge

Streek: Zuid-Frankrijk
Druiven: Carignan, Grenache,
Cinsault

intens • rode bessen • rijpe kersen •
tijm • peper

geroosterd vlees • barbecue •
pittige gerechten • belegde kazen



Take it easy Zo doe je dat!

Zin om eens wat nieuws te proberen? Ga voor coquilles Saint-Jacques met beurre blanc en Laurent Miquel Les Auzines Albarino. Een heerlijk voorgerecht! Schenk een glaasje wijn in, zet een relaxed muziekje op en de rest gaat vanzelf.

Ingrediënten Voor 4 personen

- 8 à 12 coquilles
- 2 dl droge witte wijn
- 1 laurierblad
- 2 kruidnagels
- 6 witte peperkorrels
- 25 dl slagroom
- 100 g koude boter in blokjes gesneden



Les Auzines Albarino

Streek: Zuid-Frankrijk
Druif: Albarino

fris • limoen • grapefruit •
witte perzik • bloemen

aperitief • zeevruchten •
visgerechten • coquilles



Auzines Albarino met coquilles Saint-Jacques en beurre blanc

De heerlijke Albarino aroma's in de Les Auzines wijn zul je herkennen als grapefruit, witte perzik, bloemen en een vleugje limoen. De stijl van deze wijn is levendig en verfrissend, aangevuld met een zacht mondgevoel en een volle smaak. Ideaal als aperitief en daarnaast is de wijn ook een prachtige aanvulling bij visgerechten en natuurlijk dit recept met coquilles.

Bereiding

Doe de witte wijn, het laurierblad, de kruidnagel en de peperkorrels in een steelpannetje en laat het inkoken tot de helft. Voeg de slagroom toe en laat het weer inkoken tot $\frac{3}{4}$. Voeg beetje bij beetje de koude roomboter toe, roer het geheel voortdurend en laat het geheel tot yoghurt dikte langzaam koken. Giet de saus door een zeef en breng het op smaak met peper en zout. Zet vervolgens een koekenpan met weinig boter op het vuur en laat deze heet worden. Leg de coquilles in de hete boter en laat ze 1 minuut aan elke zijde bakken. Neem de coquilles uit de pan en dresseer ze op een bord. Bestrooi de coquilles met wat zeezout en giet de saus er overheen.

Zie www.wijnkring.nl/recepten voor meer lekkere combinaties!



Drie vragen aan...

Felix Gabillet

Hambledon Vineyards

Engeland

Ons
nieuwe
wijnhuis!

Het nieuws hakte erin, een paar jaar geleden: Zuid-Engeland maakt briljante mousserende wijnen, die zelfs Champagne naar de kroon steken! Het is dan ook met veel trots dat we mogen aankondigen dat de Wijnkring nu het huis Hambledon vertegenwoordigt.

Begin jaren 50 begon Sir Guy Salisbury-Jones als hobby een wijngaard bij zijn Mill Down House in Hampshire, even ten noorden van Portsmouth. Maar in de jaren 90, met de klimaatverandering en nieuw elan van zijn opvolgers, begon de ware triomf. De opwarming heeft ervoor gezorgd dat de omstandigheden in Zuid-Engeland inmiddels vergelijkbaar zijn met die van de Champagnestreek dertig jaar geleden. Daarbij is de geologie eender, met een sterk kalkhoudende bodem. De technieken, druivenrassen en aanpak zijn bij Hambledon hetzelfde als die van de topcuvées in Frankrijk. Het Portugese Symington is voor 50% eigenaar van Hambledon.

De wijnen

Hambledon Vineyard Classic Cuvée Brut

Streek: Hampshire
Druiven: Chardonnay, Pinot
Noir, Pinot Meunier

fris • steenfruit • zuurdesem •
magnolia • lelie • appel
charcuterie • wat vetter vlees • kaas

45.95
39.99

Hambledon Vineyard Classic Cuvée Rosé Brut

Streek: Hampshire
Druiven: Chardonnay, Pinot
Noir

levendig • wilde aardbeien • vanille •
rode vruchten
aperitief • bessen en room • gerookte
zalmtaartjes

49.95
44.99

www.hambledonvineyard.co.uk



Felix Gabillet -
Wijnmaker bij
Hambledon
Vineyard



Felix

1.

Hoe verklaar je de populariteit van mousserende wijnen?

We zien een verschuiving in de consumptie: mousserende wijn is niet langer alleen voor speciale gelegenheden, maar wordt nu door consumenten omarmd om dagelijks van te genieten. Dit komt vooral doordat het nu gemakkelijker en in meerdere varianten verkrijgbaar is.

2.

Hambledon werd opgericht in 1952 en de Hambledon Vineyard wordt 'de geboorteplaats van Engelse wijn' genoemd. Wat kun je ons hierover vertellen?

Het aanplanten van een wijngaard was een logische keuze voor Sir Guy, een fervent wijnliefhebber en francofiel. Met de steun en begeleiding van vrienden van het gerenom-

*'We zijn er trots op de eerste
wijnmakerij in de UK te zijn
die op zwaartekracht draait'*

meerde champagnehuis Pol Roger plantte hij verschillende druivenrassen op de kalkrijke hellingen op het zuiden van het landgoed Hambledon. De eerste wijnen werden in 1955 verkocht. Eerst produceerde het landgoed uitsluitend stille

wijnen, die snel aanhang kregen en zo succesvol waren dat Sir Guy al snel werd erkend als één van de belangrijkste pioniers van de moderne Engelse wijnproductie en door de Daily Telegraph werd uitgeroepen tot 'De Vader van de Engelse Wijn'. Onze wijnen werden in 1972 door Koningin Elizabeth II geschonken tijdens een staatsdiner op de Britse ambassade in Parijs voor president Georges Pompidou. Na de dood van Sir Guy in 1985 werd de wijnproductie drastisch teruggebracht, totdat Ian Kellett het domein bijna 15 jaar later overnam. Als gepassioneerd wijnliefhebber zette hij zich in om Hambledon in zijn oude glorie te herstellen. Onder zijn leiding onderging Hambledon in de jaren 2000 een ingrijpende transformatie, met name in de wijngaarden, waardoor het landgoed opnieuw een baken van Engelse wijnbouw werd. Een cruciale beslissing werd genomen om zich te richten op de productie van mousserende wijnen. Chardonnay vormt nu het grootste deel van de mousserende wijnen van Hambledon. Van een bescheiden oppervlakte van anderhalve hectare is er tegenwoordig een indrukwekkende 200 hectare beplant met wijnranken.

3.

Jullie doel is om de beste Engelse mousserende wijnen te maken. Hoe bereik je dat?

De druiven van Hambledon worden zorgvuldig met de hand geoogst. We zijn er trots op de eerste wijnmakerij in het Verenigd Koninkrijk te zijn die op zwaartekracht draait. We respecteren de natuurlijke flow van het wijnmaken en leggen de nadruk op het behoud van de kwaliteit van ons eigen fruit. We hanteren een tragere aanpak van wijnmaken, waardoor de karakteristieke tonen van rijping echt tot hun recht komen. Daarom blenden we onze wijnen pas in april (we hebben dit proces nu net afgerond in de wijnmakerij) omdat de temperaturen dan wat hoger zijn en daarmee de wijnen zodat elke tank of elk vat zijn volledige complexiteit opent en laat proeven. Terroir-expressieve basiswijnen zijn essentieel voor de Hambledon-stijl, die gebaseerd is op een blend met een klein percentage reservewijnen om complexiteit en precisie te creëren. Dit zorgt ervoor dat de fruitkwaliteit wordt benadrukt door de levendigheid en elegantie van de cuvées. We bouwen ons Solera-systeem elk jaar verder op met een deel van elke blend die ooit is gemaakt. Dit creëert een unieke diepte en complexiteit in de wijnen; de constante toevoeging van nieuwe blends betekent dat de reservewijnen elk jaar worden vernieuwd. Dit systeem is relatief uniek voor Engelse mousserende wijn en wordt vooral gebruikt in Champagne.

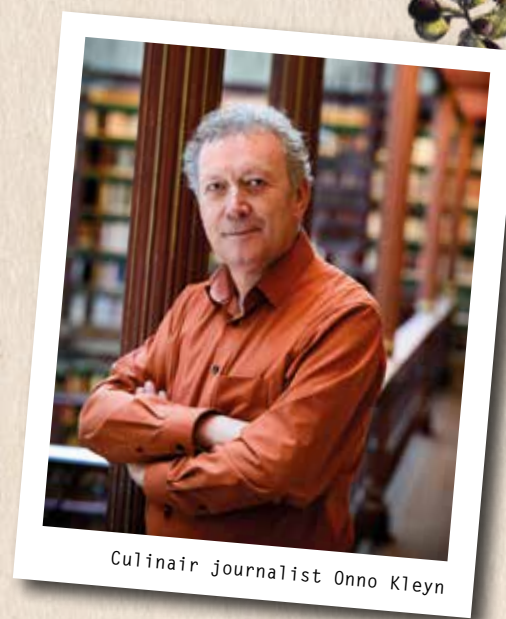
Rode wijn raakt uit

Wij tanninekauwers zijn een uitstervend ras, als ik zo om me heen kijk. Nee heus, rode wijn lijkt meer en meer uit te raken. Jonge mensen drinken sowieso minder wijn, maar als het dan gebeurt drinken ze liever wit en rosé. En wat zeg ik, 'jonge mensen'? Mijn eigen echtgenote heeft zelden zin in rood en ook al is ze natuurlijk piepjong in geest en verbazingwekkend jeugdig voor haar leeftijd, bij de jonkies kunnen we haar niet rekenen.

Wit en rosé dus, vlinderend en vluchtig liefst, soepel en dat alles door het ontbreken van de looistof die in de schillen van druiven zit en in de most kan trekken als je ze maar lang genoeg bij elkaar laat. O, dat wist je toch? Druivenvruchtvlies heeft doorgaans geen kleur, alles moet uit die velletjes komen. De weking, heet dat in het jargon, vaker nog in het Frans gebruikt: la macération. Is die kort, een kwestie van uren, dan heb je rosé: wel een tintje, geen wrangheid. Laat je het blauwe werk een week of langer sudderen, dan krijg je rode wijn. Die inderdaad 'drogend' kan zijn, je mond droog maakt. Maar dat is nou juist het aardige, in combinatie met eiwitten en vetten verandert hij in iets gloedvols, iets koesterends. Dat kan vlees zijn, maar ook een gekruide bonenschotel met lekkere olijfolie. De wijn smaakt zachter, het gerecht wordt stukken smakelijker.

'Maar dat is nou juist het aardige, in combinatie met eiwitten en vetten verandert hij in iets gloedvols, iets koesterends'

De seinen voor rode wijn staan echter op, eh, rood. Vlees eten is voor de jongere generatie minder vanzelfsprekend. En misschien drinken ze wijn juist wel bij niks, zomaar, als, zoals wij oude knarren zeggen, aperitief. Dan komt stevig rood rauw op je dak vallen.



Culinair journalist Onno Kleyn

Bij wijnproeverijen gaat het ook steevast 'mis' bij de rode wijn. Als er alleen wat brood op tafel staat toont een Cabernet of Malbec zich duister en wreed voor de tedere tongen. Brood namelijk werkt niet. Zetmeel gaat geen huwelijk aan met tannine. Eiwitrijke kikkererwten moeten we hebben, entrecotes, varkenshazen, een goudbruin gebraden kippenbout.

Rode wijn is spul waarop je kunt kauwen. Moet kauwen. Een sensatie waaraan je moet wennen, net zoals koffie zonder zoet een aangeleerde smaak is. Heb ik iets tegen witte wijn, tegen rosé? Welnee zeg. Maar rode weglaten is een jammerlijke aderslating in het voorts zo aangename leven. Goede rode wijn is een triomf van indrukken, fijn gelaagd, juist door die extra toevoeging van wrang tegen de aanwezige alcohol (smaakt zoet) en zuren (smaakt fris). Een heus triumfviraat van smaken, een aards landschap waarboven zich een hemelgewelf van geuren en aroma's kan onvouwen, jong fruitig of eerbiedwaardig gerijpt. Echter, you can lead a horse to water, but you can't make it drink. Als men niet wil, dan wil men niet. Snik.



Château Roubine

Frankrijk

In Zuid-Frankrijk vind je ze nog: hippies. Tenminste, mensen die erbij lopen als de hippies van vroeger, in luchtige, bonte kleuren, bloemen overal, easy going en vooral blij. Bij Château Roubine in de Provence vonden ze 'hippy' daarom een fijne naam voor een vrolijke, opgetogen rosé van Grenachedruiven, licht van kleur, lieflijk geurend naar bloemen, perzik, citrus en wat al niet, droog smakend met lekker wat exotisch fruit en grapefruit. Ideaal voor onbezorgd plezier onder de parasol. Dat plezier bleek zo aanstekelijk dat er ook een witte versie kwam, net zo optimistisch en zomers, maar uiteraard met andere aroma's. De druiven ervoor, Grenache Blanc, Rolle en Roussanne, worden 's nachts geoogst, als de druiven stevig zijn. Dat garandeert hun behouden aankomst in de kelder en dat is weer de voorwaarde voor aroma en frisheid. Waarvan akte, de wijn geurt naar witte perzik en citrus en heeft zoveel body dat hij zeker ook gerechten uit de Japanse, Thaise en Vietnamese keukens van repliek dient. Maak de hippy in jezelf los en geniet van de roze en witte Hippy!



De wijnen

Hippy Blanc

Streek: Provence
Druiven: Grenache Blanc, Rolle (Vermentino), Roussanne

fris • witte perzik • citrus
X aperitief • gegrild vlees of vis (zeebrasem) • exotische keukens zoals Japans, Thais of Vietnamese



14.95
12.49
per fles

Hippy Rosé

Streek: Provence
Druif: Grenache Noir

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

THE
LONDON
ESSENCE
Co.



Cocktail time!

Met Epicuro Rosato



Epicuro Rosato

~~53.70~~
42.00

per doos

London Essence
White Peach & Jasmine Soda

~~1.89~~
1.49

per flesje*

Rosé Spritz

Ingrediënten

- 75 ml Epicuro Rosato
- 150 ml London Essence White Peach & Jasmine Soda
- grapefruit

Vul een groot wijnglas met ijsblokjes.
Schenk de wijn en de White Peach & Jasmine Soda in.
Roer voorzichtig door. Garneer met grapefruit.



Rosé is here to stay!



Lente, zomer, of ze nu voelbaar zijn of niet, we schenken het liefst een glas rosé in. Als de zon schijnt willen we het, en als hij zich verschuilt ook, al is het maar uit verlangen.

Elk glas is een roze bril

Roze, zalmkleurig, bijna zo bleek als witte wijn of juist transparant frambozenrood, geen wijn hoort zo bij de lengende dagen, de eerste terrasjes, bij vakantieplannen en bij optimisme als rosé. Zou het de kleur zijn? Dat doorschijnende? Elk glas is een roze bril, je eerste slok een bevestiging van hoop. Het seizoen kan alleen maar beter worden en daar proosten we op. Rosé is here to stay!

kies jouw favoriet!



~~9.95~~
7.99
per fles

~~14.45~~
11.99
per fles

~~14.95~~
12.49
per fles

~~17.95~~
15.99
per fles

~~49.95~~
44.99
per fles



Ramón Bilbao

Nieuwe frisse look!



Deze Rosado van Ramón Bilbao in Provençaalse stijl heeft een aantrekkelijke, lichte kleur. De wijn is fruitig en fris, soepel en makkelijk te drinken. Gemaakt van 80% Garnacha en 20% Viura en volledig vegan. Een heerlijk aperitief of uitstekend bij gerechten met witte asperges en zeefruit. Alles wat je nodig hebt voor een zomers gevoel!

~~9.95~~
7.99
per fles



Mar de Frades

Lekkers uit Spanje



Zomer tips



Wijnmaker Paula Fandino

Vamos a la playa! Zodra het kwik boven de twintig graden stijgt, rijden we naar het strand. Niet om te zonnen, maar om te eten – met een fles wijn erbij. Want zeg nou zelf, een gebakken visje op het strand, met een knisperend frisse en tropische Spaanse wijn erbij, dat geeft toch een instant vakantiegevoel? Daarom tippen we je twee ultieme Spaanse witte wijnen die perfect passen bij al het lekkers uit de zee.

Albariño: ziltige zee-wijn

Albariño is dé druif uit de regio Rias Baixas in Galicië in het uiterste noordwesten van Spanje. En hiervan wordt de gelijknamige, en één van de spannendste, witte wijnen van Spanje gemaakt. Dat komt door de aantrekkelijke geur van abrikoos, perzik en grapefruit, doordat de wijn zo ongelofelijk fris is en spatzuiver bovendien. En dan is er nog die ziltige toets waardoor je steeds naar een volgende slok verlangt. Dat ziltige levert Albariño ook de naam 'wijn van de zee' op. Je raadt het al: deze Spaanse wijn is verrukkelijk bij schaal- en schelpdieren. Van de Albariño wordt tevens een verrukkelijke mousserende wijn gemaakt, koel en met een hint van eucalyptus achter het frisse fruit.

De wijnen



Mar de Frades Albariño Atlántico

Streek: Rias Baixas
Druif: Albariño

sappig • verfijnd • bloemen •
abrikoos • perzik • citrusfruit
X
aperitief • schaal- en schelpdieren •
zomerse salades

~~19.95~~
17.49



Mar de Frades Albariño Atlántico Brut Nature

Streek: Rias Baixas
Druif: Albariño

fris • rijk • zeewater • eucalyptus •
wit fruit • geroosterd brood •
amandelschil
X
gemarineerde vis • rauwe vis •
alle soorten zeevruchten

~~24.95~~
21.99

Yalumba Y Series

wijn met een groen hart én zomerse smaak

Denk je bij Australische wijn vooral aan zon, shiraz en barbecue? Snappen we. Maar bij Yalumba hoort nog een belangrijke aspect: duurzaamheid. De wijnmakersfamilie Hill Smith uit de Barossa Valley laat al zes generaties lang zien dat topwijn en zorg voor de planeet prima samengaan.

Bij Yalumba geloven ze dat goede wijn begint bij een gezonde aarde. Geen greenwashing, maar daden: van het grootste zonne-energiesysteem in een Australische wijnmakerij tot het besparen van 25% water door 'mulching'. Dit is een slimme wijnbouw methode waarbij er een laag organisch materiaal – zoals stro, houtsnippers, compost of druivenschillen – op de bodem tussen de wijnranken wordt gelegd zodat vocht wordt vastgehouden en de bodemkwaliteit wordt verbeterd. Hun doel? In 2030 de uitstoot met 50% verlagen en in 2050 volledig klimaatneutraal zijn. En ze zijn al op 22%! Deze duurzame manier van wijnmaken leverde Yalumba al tientallen prijzen op, waaronder de International Award of Excellence for Sustainable Wine growing.

Wijn met visie

Yalumba staat ook bekend om hun minimale interventie wijnmaakstijl: zo natuurlijk mogelijk, zonder overbodige poespas. Van tropische Viognier tot sappige Merlot – altijd vegan, en vol smaak van down under. De druiven groeien naast beschermde stukken inheemse natuur. Voor elke hectare wijngaard herstellen ze een hectare wilde vegetatie. Zeg maar gerust: balans in je glas én op het land.

Wijn met een geweten - én lekker bij zomers eten

Met de Y Series drink je goed én doe je goed. Wat eet je dan bij die mooie wijnen?

Yalumba The Y Series Riesling

Aromatisch, knisperfris en sappig, met een subtiele mineraliteit. Lekker bij:

- Sushi met zalm en avocado
- Knapperige Vietnamese loempia's met limoendip
- Salade met appel, venkel en geitenkaas

Yalumba The Y Series Chardonnay

Deze frisse Aussie heeft zachte tonen van citrus en perzik met een lekkere romigheid. Lekker bij:

- Ceviche van zeebaars met limoen & koriander
- Gegrilde mais met Parmezaanse kaas en limoenboter
- Pasta met citroenroomsaus en doperwten

Yalumba The Y Series Viognier

Tropisch, bloemig en fris; een wijn met karakter én charme en een echte allemansvriend. Lekker bij:

- Burrata met gegrilde perzik en munt
- Thaise curry met pompoen en kokos
- Kip van de BBQ met abrikozenchutney

**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.



Yalumba The Y Series Shiraz-Viognier

Een spicy blend met rood fruit en een lekkere kruidigheid. Stoer én subtiel.

Lekker bij:

- Gegrilde lamskoteletjes met rozemarijn
- Aubergine van de BBQ met tahin en granaatappel
- Sticky spareribs met zoete ketjapglaze

Yalumba The Y Series Merlot

Ronde, soepele rode wijn met rood fruit en zachte tannines.

Lekker bij:

- Pasta bolognese met in de saus wat scheutjes kaneel voor wat warmte en zoetigheid
- Geroosterde paddenstoelen op toast met tijm en knoflook
- Lasagne met spinazie, bechamel en een lekker bovenkant van knapperige oude kaas

Cheers, mate!

Wijnmaker Sam Wigan



www.yalumba.com

nummer 4 | 17



Langlois Frankrijk

140
1885
2025



We bruisen steeds meer in Nederland, tenminste, als je op de verkoop van mousserende wijn mag afgaan. Mooi! In de 18e eeuw waren het koningen en koninginnen die de sterrenflonkerende wijn dronken, vandaag de dag mag iedereen meedoen. Ga mee op een tocht naar de Loirestreek in Frankrijk, naar het rivierdal bij de stad Saumur. Bovenop het plateau torent het indrukwekkende chateau, beneden huist het Cadre Noir, het militaire instituut voor hogeschool paardrijden; bezoek vooral eens de demonstraties. De huizen in het oude Saumur zijn gebouwd van blokken kalksteen die werden gedolven in de hellingen van het Loiredal; nu zijn de groeven de rijpingskelders voor wijn.

In dit gebied worden op biologische wijze de Chenindruiven geteeld voor de Langlois Crémant de Loire Brut Réserve. Het is een droge wijn die opvalt door zijn delicate belletjes en zijn aroma van wit fruit en lindebloesem. Hij wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle, met een tweede gisting op fles, en rust twee jaar in het duister van de kalksteengroeven. Het Maison Langlois produceert tevens een heerlijke Crémant de Loire Cuvée Brut Rosé. Die wordt niet gemaakt door witte en rode wijn te mengen, maar op de klassieke manier zoals in de Champagne, door het sap van de blauwe Cabernet Franc- en Pinot Noirdruiven slechts kort te weken met hun kleurhoudende schilletjes. Resultaat: een verfrissende, indringende rosé mousseux, geurend naar wijnperziken, en met een fraaie lengte. Op en top wijn voor de zomer! En aangezien Langlois dit jaar ook nog eens haar 140-jarig bestaan viert hebben wij geen reden meer nodig om te proosten...

De wijnen

Langlois Crémant de Loire Brut Réserve

Streek: Loire
Druiven: Chenin Blanc,
Chardonnay, Cabernet Franc

verfijnde bubbels • fris • witte
bloemen zoals tilia (koningsslinde)
en meidoorn

aperitief • voorgerechten • elegante
appetizers

~~15.95~~
14.99



Langlois Crémant de Loire Cuvée Brut Rosé

Streek: Loire
Druiven: Cabernet Franc,
Pinot Noir

fris • elegant • perzik

aperitief • ceviche van zalm
met frambozen • desserts met
aardbeien

~~17.95~~
15.99





Symington

Portugal

'Een klein dilemma' is een vreemde naam voor een wijn. Hij geeft echter precies weer waar hoofdwijnmaker Charles Symington en oenoloog Pedro Correia mee zaten bij hun wens om in de Dourovallei, beroemd vanwege de gloedvolle ports, een witte wijn te produceren. Maar het is ze gelukt! Het resultaat is niet een lichte, rinse wijn voor elke dag, maar een indrukwekkend stevige witte, een vertegenwoordiger van de moderniteit en toekomst van Portugal.

Een hele rij inheemse druiven komt eraan te pas: Viosinho, Arinto, Gouveio, Alvarinho en Verdelho, afkomstig uit twee wijngaarden op respectievelijk 520 en 580 meter hoogte boven de Atlantische Oceaan. Druiven die de droge, hete condities van de hellingen in het Dourogebied aankunnen en die, op het juiste moment geoogst, een perfecte frisheid in de wijn garanderen. Uiteraard wordt de most van de individueel fermenterende druivenvariëteiten gekoeld en het gebruik van verschillende vaten, sommige ouder, sommige nieuw, deze groot, andere kleiner, draagt bij aan de schitterende complexiteit van de wijn in wording. De uitkomst staat als een huis: rijke, gelaagde witte wijn met aroma's van vuursteen, appel, banaan en wat vanille, wat perzik en pruim achterlangs en een hint van getoast eikenhout. Prachtig in balans, een feest in het glas, en heerlijk onverwacht. Een Portugese verrassing voor de ware liefhebber.

Het etiket van Pequeno Dilema is een puzzel, met ieder oogstjaar een andere puzzel. Heb jij het woord al gevonden?



De wijn

Symington Pequeno Dilema Branco

Streek: Douro
Druiven: Viosinho, Gouveio, Arinto, Alvarinho

elegant • fris • kamperfoelie • noot-
muskat • witte peper • citroen •
grapefruit • vanille • boter

rijke visgerechten • witte asperges

24.95
21.99

QL QUALITY LODGINGS

A taste of QL

Quality Lodgings is al meer dan 20 jaar dé collectie van onafhankelijke kwaliteitshotels in Europa, waar authentieke gastvrijheid en culinair genieten moeiteloos samenkomen. De chef-koks hebben dan ook stuk voor stuk een goede tot zeer goede naam. Ontdek alle QL Hotels op qualitylodgings.com.

Ingrediënten

Voor 4 personen

Ingrediënten voor de jus nature

- 2 dl kalfsfond
- 2 dl gevogeltebouillon
- 1 dl rode wijn
- Karkassen van de hoender
- 100 g wups (wortel, ui, prei en selderij)
- 10 g tomatenpuree

Daslookolie

- 1 bosje daslook
- 2 dl zonnebloemolie

Krokante aardappel

- 1 middelgrote, half bloemige aardappel
- Zonnebloemolie (om te frituren)
- Fijngesneden bieslook

Hoenderfilets

- 4 Mergelland hoenderfilets
- Olijfolie
- Boter
- Zeezout en zwarte peper

Asperges

- 12 witte asperges
- Gezouten water
- Boter
- Blaadje foelie

Morieltjes

- 12 morieltjes

Voor de Hollandaisesaus:

- 5 eidooiers
- 15 g dragonazijn
- 50 g water
- 100 g gesmolten boter
- Zeezout, cayennepeper, citroensap



In het Teaching Hotel, verbonden aan Hotel Management School Maastricht, leren eerstejaars onder leiding van chef Pascal Lahaij de fijne kneepjes van het vak. Zijn eigentijdse en duurzame gerechten sluiten perfect aan bij de visie van Dutch Cuisine, waarin 80% groenten en 20% duurzame eiwitten centraal staan. Ontdek de frisse energie van jong talent in een omgeving waar leren en genieten samenkomen. Scan de QR-code voor meer info.



Mergelland hoenderfilet

Witte asperges | morieltjes | Hollandaisesaus | jus nature | daslook | soldaatjes van aardappel

Bereiding

Begin met het trekken van de jus. Hak de hoenderkarkassen in stukken en bak ze stevig aan in olijfolie. Voeg de gesneden groenten en tomatenpuree toe en bak kort mee. Blus af met rode wijn, voeg de fond en bouillon toe, breng net aan de kook, schuim af en laat trekken. Zeef de saus en reduceer tot jus. Monteer met een klontje boter.

Daslookolie

Blend de daslook met zonnebloemolie tot een glad mengsel en laat uitlekken via een koffiefilter.

Schil en snijd de aardappel in fijne brunoise van 5 mm. Blancheer kort in gezouten water, koel terug en dep goed droog. Frituur de blokjes goudbruin op 150°C en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi licht met zout en meng met fijngesneden bieslook.

Maak de hoenderfilets schoon en bak ze op middelhoog vuur in olijfolie. Voeg boter toe en bak goudbruin aan beide zijden. Laat ze doorgaren in de oven op 120°C tot een kerntemperatuur van 65°C. Kruid met peper.

Schil de asperges zorgvuldig en snijd ze op gelijke lengte. Gaar ze in gezouten water met een klont boter en een blaadje foelie. Breng aan de kook, kook kort door en laat vervolgens garen in het warme vocht.

Was de morieltjes kort maar grondig in heet water om zand te verwijderen. Laat goed uitlekken (eventueel in een slacentrifuge) en bak ze in boter.

Hollandaisesaus

klop eidooiers, azijn, water en een snufje zout luchtig op laag vuur tot de saus bindt. Voeg al kloppend de gesmolten boter toe. Breng op smaak met een beetje azijn of citroensap, zout en een vleugje cayennepeper.

Opmaak

Leg de asperges op warme borden en trancheer de hoender eroverheen. Verdeel de krokante aardappelblokjes met bieslook, leg de morieltjes rondom en lepel de Hollandaisesaus royaal over het geheel. Werk af met een straaltje jus en daslookolie.

Eet smakelijk!



scan de QR code!



WIJN TIP

nummer 4

21

De Stefani

Italië

Elk schoolkind in Italië kent de naam, door de Eerste en Tweede Slag bij de Piave. Daar waar het kwaliteitshuis De Stefani nu de druiven oogst voor hun wijnen, hielden de Italiaanse troepen in 1917 eerst met ongelooflijk veel moeite de Oostenrijkse legers tegen, om ze vervolgens in 1918 te verslaan. Daarmee luidden ze de val van het Habsburgse keizerrijk in. De rivier de Piave stroomt van de Dolomieten door zacht golvende heuvels naar de Adriatische Zee. Dit is de Veneto, waar op immense wijze wijn wordt geproduceerd. Veel daarvan ontsijgt het supermarktniveau niet. Welk potentieel de wijnstreek echter heeft laat De Stefani zien. Alles is erop gericht kwaliteitswijn te maken, de wijngaarden met een zeer hoge plantdichtheid en lage rendementen, de zorgvuldige behandeling van het geoogste fruit, de lange rijping van de witte wijn op eigen droesem.

De Pinot Grigio van De Stefani is een wonder van structuur, elegantie en gelaagdheid. Droog, intens, een hint van amandel, aroma's van acacia, van peer en appel. Een wijn om u tegen te zeggen. Dan kijken we naar de rode Venezia Classic. Die wordt gemaakt van Merlot- en Cabernet Sauvignon druiven en voor je nu roept 'wat is daar klassiek aan in Italië?': die rassen werden al in de 19e eeuw aangeplant. Dit is de Veneto op zijn best, met een volle body, zachte structuur en rijp rood fruit, een mild effect van rijping in houten vaten. De elegantie van Venetië gebotteld.



Wijnmaker Alessandro De Stefani en zijn vader

De wijnen



~~16.95~~
13.99
per fles

De Stefani Pinot Grigio

Streek: Veneto
Druif: Pinot Grigio

elegant • complex • appel •
peer • acacia • amandel

✂
delicate voorgerechten •
gebakken zeebaars met venkel



De Stefani Venezia

Streek: Veneto
Druiven: Merlot, Cabernet
Sauvignon

vol • zacht • rood fruit • kruidig

✂
stoofschotels • tagliatelle met
Bolognesesaus • buitenlandse-
en Hollandse kaassoorten



Farina Italië

Een stukje ten oosten van Verona ligt het Soavegebied. In het noorden de Dolomieten, aan de voeten de grote vlakke van de Veneto en verderop Venetië. In het Italiaans staat 'soave' voor mild en zacht. Lief zelfs. Nu zou je kunnen denken dat de witte wijn naar die eigenschap is vernoemd. Maar niks hoor. De naam van het plaatsje zou terugvoeren op langstreckende Sueven, een Germaans volk, in de tijd van de Grote

Volkverhuizingen, in de 5e eeuw. En sowieso: is Soave een 'lieve' wijn? Misschien. Die van het huis Farina is vooral geurig, pruimpjes, appel, vlierbloesem, wat exotische ananas zelfs. Maar er is ook een fijnzinnige structuur en inhoud, volwassenheid. Van de Valpolicella kennen we niet zo'n fraaie vergelijking. Die moet het op eigen kracht doen maar dat blijkt geen enkel probleem. Denk in het zonnige seizoen nu eens niet

aan Ripasso, Valpolicella's steviger broer, maar aan lichtvoetigheid, sap en optimisme, gevat in robijnrode gloed. Aarzel niet de wijn wat te koelen, zeker als de zomer zich van zijn beste warme kant laat zien. Dan is het de ideale rode bij de barbecue, bij geroosterde entrecote en bavette, maar net zo goed als aperitief!

De wijnen

Farina Soave Classico

Streek: Veneto
Druiven: Garganega, Trebbiano
di Soave, Pinot Bianco

groene appel • ananas • gele pruim •
wilde bloemen • vlierbloesem

✂
voorgerechten • lichte pastagerechten

~~9.95~~
8.49



Farina Valpolicella Classico Superiore

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

rijpe aardbeien • zure kersen •
amandel • compote

✂
rood vlees • barbecue • gerijpte
kazen

~~14.95~~
12.49



Graham's

Portugal

Port is misschien niet de eerste drank waaraan je denkt in de zomer. Maar weet dan dat je er fantastisch mee kunt mixen! In het portgebied zelf, langs de Douro in Noord-Portugal, kan het verlamdend heet worden. Dan maakt men graag de Porto Tónico met tonic, ijsblokjes en een tak basilicum of een schijfje sinaasappel. Maar ook witte port met bitter lemon en wat munt is een geweldige zomercombinatie. Rode port met mousserende wijn en een aardbei is Graham's befaamde Midnight Port Spritz. Droom jezelf naar de terrassen van de stad Porto, met uitzicht op het stromende water van de Douro, en mix je eigen cocktails met witte of rode port. Wij gaan in ieder geval voor de N° 5 Classic!

De wijnen

Graham's Blend N° 5 White Port

Streek: Porto
Druiven: Malvasia Fina, Moscatel Galego

fris • modern • licht • fruitig

✂
aperitief • ideaal voor cocktails • uitstekende combinatie met Tonic

Graham's Blend N° 12 Ruby Port

Streek: Porto
Druif: Touriga Nacional

fris • modern • licht • fruitig

✂
aperitief • ideaal voor cocktails • uitstekende combinatie met Sparkling

~~27.95~~
24.99
per fles

Cocktail time!

N° 5 Classic

- Ingrediënten
- 50 ml Graham's Blend No.5
 - 150 ml London Essence Original Indian Tonic Water
 - sinaasappel en limoen

Vul een longdrink glas met ijsblokjes. Schenk de Graham's Blend No.5 Port en vul op met de Tonic. Roer voorzichtig door. Garneer met sinaasappel en limoen.



London Essence Original
Indian Tonic Water

~~1.89~~
1.49
per flasje*



BORGES VINHOS



~~5.95~~
5.25
per fles



~~11.95~~
9.99
per fles





Kendall-Jackson

Verenigde Staten



Houd je van rijke, volle wijn, dan zit je goed bij de Vintner's Reserve van Kendall-Jackson. Noem het gerust filmsterrenwijn. De wijngaarden in Californië leveren schitterend rijp fruit en de daarvan gemaakte wijn rijpt in eikenhouten vaten voor extra diepte en aromatische rijkdom. De Chardonnay bijvoorbeeld vergist én rijpt in barriques, wat hem een elegante, gesoigneerde toon van boter geeft en exotische geuren in het druivenras naar voren haalt. Mango, ananas en peer liggen als het ware in een fijn geweven mandje van cederhout. Pure verwenwijn bij vis in roomsaus, maar ook bij gerechten met een Aziatische toets. De rode Zinfandel is een en al gulheid, in geur en in smaak. Reken op riant fruit als pruimen en bramen met zelfs een randje frambozenconfituur in het aroma en een volle, goed gestructureerde smaak in de mond. Perfecte wijn bij gebarbecued vlees met een intense saus!

~~19.95~~
15.99
per fles

De wijnen

Kendall Jackson Vintner's Reserve Chardonnay

Streek: Californië
Druif: Chardonnay

fris • elegant • mango • ananas • appel • perzik • boter • toast

✂
rijke visgerechten • kipgerechten • romige kazen

Kendall Jackson Vintner's Reserve Zinfandel

Streek: Californië
Druiven: Zinfandel, Petite Sirah

rustiek • pruimen • frambozenjam • bramen • kruiden • cederhout

✂
vlees van de barbecue • rood vlees • stevige kaassoorten



www.kj.com



't Zusje

Bourgondisch
genieten!



Maak kans op een dinerbon van 't Zusje!

Bij aankoop van 1 fles Twin Islands Sauvignon Blanc maak je kans op een dinerbon van 't Zusje! We geven maar liefst 50 dinerbonnen weg ter waarde van € 40. Bij aankoop in de winkel ontvang je een actiekaartje met een unieke actiecode en ook online op www.wijnkring.nl maak je kans! Met wie ga jij bourgondisch genieten?



Twin Islands

Nieuw-Zeeland

Het is allang zijn eigen standaard geworden: Sauvignon Blanc uit Marlborough, Nieuw-Zeeland. Nergens anders wordt van dezelfde druif zo'n expressieve witte wijn gemaakt. 'Stuivend' is het gebruikelijke woord dat de kenners gebruiken, want het aroma van kruisbessen en buxus, citrus en tomatensteeltjes springt het glas uit met bijna explosieve kracht. Een prachtig voorbeeld ervan is de Twin Islands Sauvignon Blanc van Nautilus Estate. De zon straalt bijkans je glas uit. En dat vraagt natuurlijk om iets heerlijk erbij, onder de parasol of, als het Hollandse weer niet meewerkt, achter de vensterruit. Koud geserveerde asperges bijvoorbeeld, maar ook frisse samengestelde salades met kip of met geitenkaas, gevulde eitjes en mosselen met veel groene kruiden en witte wijn. Geuren werken sterk in op onze emoties. Dat weten we, dat voelen we, dat heeft de wetenschap linksom en rechtom bewezen. Probeer het zelf maar: Twin Islands Sauvignon Blanc verbetert je stemming waar je bij staat!

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

~~15.95~~
12.99



www.twinislandswine.com



nummer 4

27



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. Wijnstreken 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 allereerst 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 jazer, dat proeven we allemaal!



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
hazenepeper • harde kazen



Salentein Numina Malbec

Streek: Mendoza
Druif: Malbec

intens • rood en zwart fruit
chocolade • vanille • tabak
gegrild rood vlees • oude kaas



Proef nóg meer Argentinië! Salentein mixed cases 4 + 2 OP = OP!

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

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

~~123.70~~
94.99
per doos



Santa Rita®

~~7.95~~
6.99
per fles



Eigenaar Lionel Lavail

Cazes Frankrijk

Een voortrekker. Een vooroploper. Zo mogen Cazes in de Zuid-Franse Roussillon wel noemen. In 1955 al begonnen ze er wijn in flessen te stoppen, iets wat in het Zuiden allesbehalve normaal was; de meeste wijn werd er ongebotteld verkocht. Eind jaren 90 begon de conversie naar biodynamisch beheer, ook al zo'n opmerkelijke stap in die tijd. Geen chemische bestrijdingsmiddelen meer, geen kunstmest, alles ging draaien om de bodemkwaliteit. Kijken naar de maanstanden voor het starten van werk, van de oogst, van de botteling. Het hoeft dus ook niet te verbazen dat de huidige chef van Maison Cazes, Lionel Lavail, ook het pad van de natuurwijn verkent. Deels dan; er zijn internationaal veel liefhebbers die willen weten hoe een wijn smaakt waaraan de wijnmaker zo min mogelijk heeft 'geknutseld'. Opmerkelijk is dat juist de rode Grand Chêne op deze manier gemaakt is; vaak kiezen de makers voor wit om natuurwijn te maken. In het zonnetje hier twee wijnen. Eerst de 'gewone' Grand Chêne Blanc. Een frisse witte wijn van Vermentino, Marsanne en Macabeo, met goede inhoud en een opwekkend aroma van witte bloemen, wat citrus en korianderblad. Snuffel aan het glas en je denkt meteen aan zeefuit en geroosterde vis, olijfolie erop, wat tomaat wellicht. De Grand Chêne Rouge is zoals gezegd een 'vin nature'. Geen toegevoegd sulfiet, een wat kortere weking op de schillen en daarmee een sappige, zeer fruitige rode. De Syrah- en Grenachedruiven komen tot hun volle expressie, jeugdige, kruidig, met associaties van braam en kers.

De wijnen

Cazes Domaine du Grand Chêne Blanc



Streek: Languedoc-Roussillon
Druiven: Vermentino,
Marsanne, Macabeo

fris • witte bloemen • citrusschil •
groene kruiden
✂
aperitief • salade met garnalen
en mango • visfilet met verse
kruiden



~~16.95~~
14.49
per fles

Cazes Domaine du Grand Chêne Rouge Vin nature



Streek: Languedoc-Roussillon
Druiven: Syrah, Grenache

bramen • pittige kruiden
✂
tapas • pata negra • tonijn tataki •
vleeshapjes • harde kazen



© Milly Fletcher

 **wijnkring**
op kwaliteit geselecteerd