

6-7 advies

WINTERWIJNEN

Vol en elegant

WINTERWIJNEN BESTAAN HELEMAAL NIET, horen we een wijnverkoper tegen een klant zeggen. Eigenlijk heeft de man gelijk, maar dan gaan we wel voorbij aan de beleving. Als de wind waait door de bomen en het buiten vriest dat het kraakt gaan we toch geen roseetje drinken bij de open haard? Dan willen we iets warmers, iets kruidigers.

door **Pieter Nijdam**

Elk seizoen heeft zijn eigen smaak. De herfst en winter staan voor stampot, rookworst en oma's sudderlapjes, om maar te zwijgen van wild en balkenbrij. Wat we zoeken is een wijn die daarbij past.

Voor wit is dat chardonnay met een toefje vanille van lagering op eikenhouten vaten of een romige viognier. Zelfs een Italiaanse soave kan als 'winterwijn' kruidig genoeg zijn, als de garganega-druif tenminste wordt bijgestaan door een beetje chardonnay.

Bij rood denken we allereerst aan een volle wijn. Ja, ook met houtlagering, maar niet te veel. De tijden van zwaar doortimmerde rioja's zijn de-

„Zoek wijn die past bij het seizoen

finitief voorbij. Het mag allemaal wat eleganter en verteerbaarder. Na één glas moet je naar het volgende glas verlangen. Dat was vroeger wel eens anders, toen overrijpe wijnen met veel alcohol in de mode waren.

Spaanse garnacha en Portugese touriga nacional zijn de lokale druiven waarmee we weglopen. Maar ook op het juiste moment geplukte pinotage uit Zuid-Afrika (al tijd een hele toer) of een klassieke médoc, die in onze test een hoge score krijgt.

Speciale aandacht dit keer voor Amerikaans wit en rood. Die zijn sowieso wat aromatischer dan wijn uit de 'Oude Wereld'. Wel raar dat Californië de vaandeldrager is van de 'Nieuwe Wereld'. Zinfandel staat er al aangeplant sinds de 'Guldruish' in het midden van de negentiende eeuw. Veel van die oude stokken werden de afgelopen decennia gerooid, maar nu is de kleine blauwe

druif weer aan een opmars bezig. Zinfandel-specialist Ravenswood scoort er in de test hoge ogen mee.

Probleem van Amerikaanse wijn is de prijs. Die ligt meestal zo'n dertig procent hoger dan Europese wijn van vergelijkbare kwaliteit. Dat komt vooral omdat er in Californië nauwelijks behoefte is aan export. Op de eigen markt is de vraag vrijwel altijd groter dan het aanbod.

Wij hebben met een lantaarntje moeten zoeken naar betaalbare Californische wijn. Ze zijn misschien een paar euro duurder, maar dan heb je wel een bijzondere kwaliteit, perfect voor het winterseizoen.

O ja, we kunnen het niet vaak genoeg zeggen: het is dus de tijd voor volle, kruidige en warme wijnen, maar neem dit niet te letterlijk. Een witte winterwijn komt het best tot zijn recht op een temperatuur van 10°C en rood schenken we het liefst op zo'n 16°C. Eenmaal in het glas warmt die wijn bij de open haard zo een paar graden op.



PIETER NIJDAM EN RONALD DE GROOT
WIJNEXPERTS

Nog niet zo lang geleden dronken we in de winter graag zware wijnen met veel vanille en kokos. Dat kwam vooral door een lange lagering op eikenhouten vaten. Tegenwoordig gebeurt dat een stuk subtieler, met als gevolg elegantere wijnen die bij eten veel beter tot hun recht komen. En dat willen we toch in de winter... lekker lang tafelen.

Californiës nieuwe stijl

door **Ronald de Groot**

Californische wijn wist zijn naam en faam aanvankelijk te vestigen in blinde proeverijen met Europese topwijnen. De gouden medailles leverden goede publiciteit en zelfs een Hollywood-verfilming op, maar legden tegelijk veel druk op de wijnmakers in de Sunny State.

Van de Californische wijnmakers werd vooral door de eigen markt verwacht dat ze wijnen zouden blijven maken in dezelfde stijl, met dezelfde internationale druiven als in Europa: cabernet-sauvignon, merlot, chardonnay en sauvignon blanc.

De afgelopen jaren is er echter een duidelijke tegenbeweging op gang gekomen in de richting van wijnen met een 'eigen' karakter. Eleganter en op het fruit gemaakt. Eigenlijk zijn al die blinde proeverijen tussen de Oude en Nieuwe wereld onzinnig. In feite zijn de omstandigheden om wijn te maken in Californië heel verschillend van Europa.

In Californië is de invloed van de Pacific essentieel. Dankzij een koude golfstroom is de temperatuur aan de kust veel lager dan landinwaarts. Die kennis leidde er toe dat de verschillende druiven steeds vaker worden aangeplant op een plek waar ze goed ge-

dijen. Zo is het warme Napa Valley het speelterrein van rode wijnen op basis van de cabernet-sauvignon, terwijl de bourgogne-druiven chardonnay en pinot noir het dichterbij zee veel beter doen.

De beste Californische pinot noir en chardonnay komt uit de dalen

„Uit koele dalen bij de kust

vlakbij de kust. Door opwarming van het binnenland stroomt in de middag koele oceaanolucht het dal in. Dat is het geheim van de frisheid en de goede zuren. Vooral in Anderson Valley, Santa Rita Hills en Sonoma Coast worden enorme vorderingen gemaakt met deze druiven. Californië op zijn mooist.

Californische cabernet-sauvignons en chardonnays zijn sowieso een stuk eleganter geworden dan vroeger. Dat is vooral te danken aan spaarzaam gebruik van (nieuwe) eikenhouten vaten voor de lagering. Het fruit moet immers voor zich spreken.

TEST

Uit meer dan honderd inzendingen kwamen de volgende winter- en Californische wijnen als beste uit de test. Het Telegraaf proefpanel bestaat uit Ronald de Groot (hoofdredacteur Perswijn), Sjoerd de Groot (redactie Perswijn), Johan Kragtwijk (sommelier van het jaar, restaurant Karel V), Pieter Nijdam (wijncolumnist De Telegraaf) en Marga van Winsen (Rhone Value Wines). De wijnen werden blind geproefd uit Riedel Vinum glazen, model chianti/riesling.

■ WINTERS WIT

1 Monte Ceriano Sant'Antonio 2014, Soave Sappige Soave, weelderig met milde zuren, peer en abrikozen, honing, sap en fruit, bloemen, hazelnoten, klein bittertje, Italiaans wit op zijn best. €11,45, kwastwijnkopers.nl

2 Guigal 2013, Côtes-du-Rhône Geparfumeerd, abrikoos, honing, salie, aromatisch met body, frisheid, sappig en rond, lengte, rijp wit fruit, smakelijk en verleidelijk, lengte en kracht. €9,99, Albert Heijn

3 D'A Domaine Astruc Réserve 2014, Limoux Machtige chardonnay met rijkdom, abrikoos, sinaasappelbloesem, appel, frisheid, botertje, tikje karamel, rijk en rond. €10,75, tonovermars.nl

4 Famille Perrin 2014, Côtes-du-Rhône Krachtig en sappig, abrikoos, perzik en peer, lichte kruidigheid: vleugje anijs, venkel; heerlijk levendig. €11,25, sauterwijnen.nl

5 Lafou Celler Els Amelers 2014, Terra Alta Krachtig Spaans wit, honing, abrikozen en nectarines, amandelen, zachte en rijpe smaak, mild, mooi spannend. €14,95, kwastwijnkopers.nl

■ WINTERS ROOD

1 Borsao Barrica Selecció 2012, Campo de Borja Oude garnacha-stokken (25+); heerlijk glas met rijpe pruimen, vijgen en iets chocolade, heel fruitig en sappig, intens en zwoel. €8,95, gastrovino.nl

2 Cedro do Noval 2010, Duriense Klassewijn uit de Douro-regio van portigant Quinta do Noval: pruimen en kersen, cassis, vanille, rijp en sappig, weelderig, krentjes en zuren, elegantie, heerlijk zacht. €14,95, jeanarnaud.com

3 Fattoria Casa di Terra Moreccio 2013, Bolgheri Lekker stevig, modern en gelikt, bramen, pruimen, wat laurier, zoethout, lichte kruidigheid, wat hout, beetje zwoel, lekker aromatisch. €13,50, colaris.nl

4 Château Le Preuil 2011, Médoc Goede klassieke bordeaux, kersen en pruimen, cassis, vanille, frisheid en elegantie, rijpe cabernet, fijne zuren en ronde tannines. €11,50, vosenpartners.nl

5 Swartland Winery Pinotage Bush Vine 2013, Swartland Zoet fruit, kersen en frambozen, lichte peperigheid, sappig en smaakvol, goede zuren, soepel. €9,99, Jumbo



■ CALIFORNISCH WIT

1 Joseph Phelps Sauvignon Blanc 2011, Napa Valley Exotisch met mooie geur, perzik, rijpe peer, kruisbessen en vanille, subtiel en breed, krachtig en elegant, fijne zuren. €29,70, winecompanions.net

2 Fogdog Chardonnay 2012, Sonoma Coast Fijn glas met mooie toasting, breed, weelderig, brioche en karamel, rijp, sappig en fris, aantrekkelijk, open en behoorlijke lengte. €29,95, winecompanions.net

3 Robert Mondavi Fumé Blanc 2013, Napa Valley Populaire klassieker van Mondavi: sauvignon op hout, exotisch, vanille, groene asperges, kruisbessen, bixus, zuren en bitters, klein zoetje na, maar dat past helemaal bij de stijl. €24,99, beth.wilcox@cbrands.com

4 Cline Viognier 2013, North Coast Tropisch fruit, sappige, fruitige stijl, ananas, peer, abrikoos, tikje mango en snuffje witte peper, lekker verleidelijk en kruidig, prima lengte, aantrekkelijk met voldoende frisheid. €14,95, vosenpartners.nl

5 Panamera Chardonnay 2013, California Internationale stijl, tikje gelikt, ananas, vanille, verleiding, weelderig en stevig, zuren en vanille, karamel, wat steviger houtgebruik. €9,99, goessens.com

■ CALIFORNISCH ROOD

1 Fogdog Pinot noir 2012, Sonoma Coast Rijpe kersen en aardbeien, subtiel pinotfruit met elegantie, snuffje peper, zacht en smaakvol, goede zuren, spanning en energie, prachtipinot. €29,95, winecompanions.net

2 Ravenswood Zinfandel Old Vine 2013, Napa Valley Warm en zwoel, zwarte olijven, leer en tabak, intens zwart fruit, weelderig en sappig, fijne zuren, lengte, mooi rijp met fluwelen afdrank. €9,95, pootagenturen.nl

3 Kendall-Jackson Zinfandel Vintner's Reserve 2011, Mendocino County Vanille en zwart fruit, kersen, leer en tabak, warm en peperig, lekker stevig, krentjes, behoorlijk wat hout in de finale, maar lekker zwoel. €17,90, wijnkring.nl

4 Nicky Hahn Pinot Noir 2010, Monterey County Rode kersen, sap, lichtvoetig en aangenaam fruitig, goede zuren, levendig, fijne kruidigheid, verleidelijk rood, wel koel drinken. €14,50, jeanarnaud.com

5 Esser Cabernet-Sauvignon 2012, Monterey County Confiture, cassis en zoete pruimen, vanille, verleiding, zoet en warm, beetje gekunsteld, snoepjes; niet heel subtiel, maar lekker stoer. €19,15, winecompanions.net



■ ZELF PROEVEN

Deze en nog veel meer winterse en Californische wijnen zijn op zondag 25 oktober van 12.00 tot 17.00 uur te proeven op het evenement van Perswijn Select in de Kookfabriek in Amsterdam. Daarnaast vindt u op de proeftafels een grote selectie van de beste wijnen uit de afgelopen jaargang van Perswijn. Lezers van De Telegraaf betalen €12,50 (normale entreeprijs €17,50). Inschrijven: www.perswijn.nl/select

■ WILD

Pinot noir uit Baden heet eigenlijk spätburgunder. Bij Weingut Holger Koch werken ze in de stijl van de grote bourgognes. Vandaar de Franse vertaling van de nobele druif op het etiket. Pinot Noir Herenstück 2013 (€15,95, www.winterbergwijnen.nl) barst van rond rood fruit, tegelijk heel ingetogen en spannend. Een meer dan terechte 'wildwijn van het jaar'.

■ BOERENKOOL

Voor de 'boerenkoolwijn' van het jaar' zoeken we het dit keer in Zuid-Spanje. Op de uitlopers van de

Sierra Nevada wordt tegenwoordig fantastische rode wijn gemaakt. Niet van die logge houtbommetjes, maar juist heel fris op het fruit gemaakt. Garcia de Verdevique Tinto joven 2013 (€8,95, www.granadawijnen.nl) op basis van tempranillo en garnacha heeft veel kers en rode bes. De mooie zuren sluiten perfect aan bij boerenkool en vormen een welkom contrast met de rookworst.

■ FAST 'WILD' FOOD

Het is dé culinaire trend van de komende maanden: hotdogs van wildzwijn, hertenspareribs of een

bitterbal van gerookte eendenborst. Zo uit de hand na een avondje stappen. Bekertje rode wijn erbij en smullen maar. Zie sligro.nl/recepten.

■ KOOPJE

Misschien komt het omdat we er nu extra op letten. Californische wijn zie je dus niet zo vaak. Maar bij Mitra ruimen ze de 'kelder' op. Daar is de Gnarly Head 2011 in de aanbieding voor een ongelooflijke €6,99. De blend van chardonnay uit Lodi, Monterey en Mendocino maakt dit een tot een verrassende tropische cocktail met een randje vanille.