1. ELS NANOS DE MONTBLANC

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Conca de Barbera
Productieregio: Montblanc
Wijnhuis: Mas Foraster/ Josep Foraster
Klimaat: Het klimaat is continentaal/ mediterraan, maar wordt enigszins gematigd (en gekoeld) door de beschutte ligging van de Conca. De zomers zijn heet en de winters koud maar niet extreem.

Druif: 92% Macabeu, 4% Garnacha blanca, 4% Chardonnay

Bodemtype: De ondergrond bestaat voornamelijk uit kalksteen en de bovenlaag uit alluviale grond met veel kalk.
Hoogte: 400 meter
Planten: de macabeu zijn ouder dan 40 jaar, de chardonnay en de garnacha meer dan 15 jaar
Productie: koude maceratie van de schillen in de most voor enkele uren,
Volume alcohol: 12%
Onderscheidingen: 9,34/10 Guia de Vins de Catalunya
Schenken tussen: 8°C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij vis- en rijstgerechten,
Zien: licht goudgeel
Neus: witte bloemen, witte vruchten, iets mineralig
Smaak: veel fruit, fris, sappig, goede afdronk

“els Nanos de Montblanc” de ‘kinderen van Montblanc staan afgebeeld op het etiket. Ze symboliseren een eeuwenoude traditie; het dansen op straten en pleinen vol onstuimig plezier. “

2. CHÂTEAU D'ASSAS BLANC

Herkomst/ land: Frankrijk (Dep. Gard)
Appellatie: A.O.P Languedoc
Productieregio: Assas/ Lunel-Viel (Noord Montpellier)
Wijnhuis: SAS. Le Cellier du Pic
Klimaat: Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes. Het ideale klimaat voor wijnbouw. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686

Druif: 30% Grenache blanc, 20% Rousanne, 40% Vermentino, 10% Viognier

Bodemtype: Hier: kiezelstenen, rolkeien, kalk-kleigrond. Algemeen zeer verschillend De bodem is gevarieerd: in de kuststreken veel kalk, in de heuvels veel leisteen.
Rendement: 50 hl/ha
Oogst: in de nacht geoogst.
Productie: Macération pelliculaire, gisting op 18°C. in Franse eiken vaten en Franse Acaciavaten (acacia geeft een strogele kleur, een fruitig karakter, licht honingachtig en fijn kruidig)
Volume alcohol: 13,5%
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 12 à 14°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: 2 tot 3 jaar/ nu drinken
Gastronomie: vis in saus, gerookte vis, kaas met karakter
Zien: bleekgeel, zilverachtig
Neus: acacia, witte bloemen, floraal, perzik, munt
Smaak: delicaat, iets mineralig, lange afdronk

De Languedoc biedt een interculturele en gastronomische ontdekkingstocht langs eeuwen geschiedenis... Van noord naar zuid, van Nîmes la Romaine, valt zowel onder de Camargue als de Cevennen, naar Montpellier waar u een prachtig historisch erfgoed wacht in een bijzonder aangenaam leefklimaat.
Een derde van alle Franse wijnen komt uit Languedoc-Roussillon. Het gebied begint ten westen van de stad Nîmes en loopt door tot Perpignan aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen langs de kust van de Middellandse Zee, soms zelfs direct aan zee. De afstand tot die kust is vaak minder dan 50 kilometer. De enorm uitgestrekte wijngaarden op de vlakte tussen de zee en de hellingen brengen IGP-wijnen voort. De meeste kwaliteitswijngaarden liggen tegen de hellingen: de coteaux. Dat zijn uitlopers van het gebergte de Cevennen (Frans: Cévennes)

3. ETIM EL DESTI

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Montsant
Productieregio: Falset/ Catalunya
Wijnhuis: Agricola Falcet-Marçà
Klimaat: Er heerst hier een mediterraan klimaat met continentale invloeden. Er zijn droge zomers en in de herfst valt er een gemiddelde hoeveelheid regen van 650 mm. Zo nu en dan komen hagel en vorst voor, maar over het algemeen ligt dit gebied beschut.

Druif: Macabeo, Garnacha blanca, Chardonnay

Bodemtype: In het algemeen kan de bodem van de D.O. in drie types worden verdeeld:
kalkstenen kleigrond, zanderig graniet met weinig capaciteit om vocht vast te houden in Falset en wat arme grond van leisteen dat op diverse plaatsen in de D.O. voorkomt.
Hoogte: 450 meter
Volume alcohol: 13,5%
Opvoeding/type: 5 maanden op Franse eikenvaten.
Schenken tussen: 10 à 12°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij schaal en schelpdieren, visgerechten, rijstgerechten en sushi
Zien: licht goudgeel
Neus: witte vruchten, witte bloemen
Smaak: de frisheid van de garnacha komt hier goed tot zijn recht, mooie aangename wijn en goed in balans

Deze jonge herkomstbenaming had al een behoorlijke naam opgebouwd als de subzone Falset van de D.O. Tarragona, toen deze in de herfst van 2001 een eigen regionale D.O.-kwalificatie kreeg. De wijngaarden liggen in een spectaculair mooi heuvelachtig gebied, tussen hellingen met amandel- en olijfboomgaarden en pijnbomen. Het gebied ligt als een soort hoefijzer rond Priorato, maar de wijnen hebben duidelijk een eigen identiteit. De productie is verdeeld tussen coöperaties en familiebodega's, die vaak worden geadviseerd door lokaal opgeleide jonge oenologen.

4. GEWURZTRAMINER RÉSERVE

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Alsace
Productieregio: Colmar/ Elzas
Wijnhuis: Domaine Jux

Klimaat: De hellingen van de Vogezen bieden bescherming tegen het koele klimaat en de regen vanuit het westen. Er heerst daardoor een bijzonder microklimaat: warmer en droger dan aan de westelijke kant. Gemiddelde temperatuur: 10,1°. Gemiddeld aantal zonuren: 1700
Neerslag: 450 à 500 mm
Bodemtype: De Elzas heeft een complexe geologische bodemstructuur met lagen graniet, kalk, klei, leisteen en zandsteen. Door deze verschillende bodemsoorten is er een grote verscheidenheid in het karakter van de wijnen.
Hoogte: 200 tot 400 meter
Volume alcohol: 13%
Jaar:

Druif 100% Gewurztraminer

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Schenken tussen: 8 à 10°C.

Gastronomie: bij oosterse gerechten, pikante gerechten, Munster kaas, ganzenlever

Zien: licht goudgeel
Neus: kruiden, kruidnagel, kaneel, complex, fijn
Smaak: vol, mooie balans, lange afdronk.

Mogelijk ruiken/ proeven: peperkoek, pepermunt, peper, kruidnagel, litchi, passievrucht, mango, ananas, sinaasappelzeste, rozen

5. BEAUJOLAIS BLANC CORNIN

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: Appellation Beaujolais Blanc Contrôlée
Productieregio Chaintré (Saone et Loire)
Wijnhuis: Dominique Cornin

Klimaat: De regio kent een gematigd klimaat dat ligt tussen dat van de Haute Bourgogne en dat van het Rhônedal. De hellingen waarop de wijnstokken groeien zijn over het algemeen naar het oosten gericht. Zij kijken op de Saône, die een regulerende werking heeft op de temperatuur en de vochtigheid in de wijngaarden. De heuvels van de Beaujolais vormen een scherm tegen de westelijke koude, natte, en soms onweer brengende winden. De zonstraling en de lichtsterkte zijn voor de druiventeelt zeer gunstig. Gemiddelde temperatuur: 10,7°C Gemiddeld aantal zonuren: 1820

Bodemtype: graniet en schist. Deze uit de oude massieven gevormde bodem is ondiep, goed waterdoorlatend, mager, zuur, geeft mineralen af die een grote invloed hebben op de aromavorming van de wijn en is dus gunstig voor zeer verfijnde wijnen.

Hoogte: 200 à 400 meter
Productiemethode: EcoCert = Biodynamisch = Demeter
Volume alcohol: 13%
Jaar: 2011

Druif: Chardonnay 100%

Bewaren/ drinken: kan 2 tot 5 jaar bewaren
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Gastronomie: bij witte vleessoorten, gevogelte, risotto met champignons, geitenkaas
Zien: licht goudgeel
Neus: aantrekkelijke neus met veel rijp fruit, meloen, pompelmoes en witte bloemen
Smaak: zacht, licht romig met een fris lekker zuurtje

Domaine Dominique Cornin ligt in het meest zuidelijke gedeelte van de Maconnais, aan de voet van de heuvels in Chaintré en op een steenworp afstand van de Beaujolais. Vader Dominique en zoon Romain beschikken over 10 hectaren wijngaarden rondom het dorp Chaintré. Biologisch gecertificeerd en werkzaam volgens de methoden van de biodynamie.

In 1998 zijn ze gestopt met het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen. Na succes met een experiment zijn zij in 2003 volledig overgegaan op biologisch en bio-dynamische wijnbouw. Er dient volgens hun werkwijze een natuurlijk microbiologisch evenwicht in de grond aanwezig te zijn.

Er zijn een aantal appellations in het gebied: Beaujolais en Beaujolais-Villages, en de tien zogenaamde Crus du Beaujolais, dorpjes of gebiedjes die het recht hebben verworven, hun eigen naam op het etiket te zetten. Dat zijn Fleurie, Morgon, Chénas, Brouilly, Côtes-de-Brouilly, Saint-Amour, Chiroubles, Moulin-à-Vent, Juliénas en Regnié.

De dertiende appellation is de uitzondering, die is namelijk bedoeld voor de schaarse witte wijnen van het gebied. In de uiterst noordelijke rand van het gebied wordt door een kleine 200 wijnmakers een klein beetje witte wijn gemaakt op basis van de Chardonnay-druif, en die heet Beaujolais Blanc.

De witte Beaujolais die gemaakt wordt van de Chardonnaydruif en die in feite niets anders is dan de meer gekende Bourgogne-appellatie "Saint-Véran" (appellatie die ook mag gebruikt worden voor de chardonnay-wijnen geproduceerd in de meest noordelijk gelegen cru: Saint-Amour).

"Mieux vaut mettre son nez dans un verre de Beaujolais que dans les affaires des autres!".

13 appellaties (A.C.) in de Beaujolais:

- A.C. Beaujolais
- A.C. Beaujolais Villages
- A.C. Beaujolais blanc
- En de 10 cru's

6. KORTA CARMENÈRE

Herkomst/ land: Chili
Appellatie: D.O. Sagrada Familia
Productieregio: Lontué Valley/ Curico
Wijnhuis: Bodega y Viñedoz Korta
Klimaat: Doordat Chili zo langgerekt is, zijn er enorme klimaat verschillen. Het noorden ligt op 17° zuiderbreedte en is bergachtig en droog. Hier ligt de Atacamawoestijn. Het diepe zuiden strekt zich uit tot 56° zuiderbreedte, rond Kaap Hoorn. Daar is de invloed van de zuidpool zelfs merkbaar. Daartussenin is het 'eeuwig lente', en zijn er temperaturen rond 20°C. In dit centrale gebied zijn de omstandigheden ideaal voor wijnbouw: het heeft veel zonuren (er is aanwijsbaar meer licht dan bijvoorbeeld in Europa), de oceaan zorgt voor de juiste vochtigheidsgraad en de Andes brengt voldoende water.

Druif: Carmenère 100%

Bodemtype: zeer gevarieerd, de Chileense wijngaarden zijn hoofdzakelijk aangelegd in de vlakke delen van oost-west lopende rivierdalen op vrij rijke bodems
Volume alcohol: 13,5%
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2015
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Gastronomie:
Zien: briljant, granaatrood, met paarse tinten
Neus: complexe aroma's van rijp fruit en karamel
Smaak: zachte ronde tannines, zwart fruit, hout

Bodega y Viñedos Korta" is een hedendaagse modern bedrijf met 120 ha wijngaarden die allemaal kunnen geïrrigeerd worden volgens het "drip irrigation system". Eindeloze ambitie, schitterende terroir en gestuurde irrigatie zorgen voor perfect rijp fruit wat leidt tot volle, sappige wijnen.

7. CADMO

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: I.G.T. Toscano
Productieregio: Montespertoli/
Wijnhuis: Azienda Agricola Casa di Mote
Klimaat: Het klimaat in Toscane is mild. In de winter is het in Toscane vrij koud met 4-5 graden en de zomers zijn er droog en heet. Het klimaat kan wel per regio verschillen. Zo is het aan de kust en in de valleien in de zomer warmer dan op de heuvels waar het vaker regent en een gematigd klimaat heerst. Gemiddelde temperatuur: 14,4°C. Gemiddeld aantal zonuren: 2488. Regen: gemiddeld 690 mm aan de kust en 850 mm in de heuvels

Druif: 80% Sangiovese, 15% Canaiolo en 5% Trebbiano

Bodemtype: De bodem van Toscana is rijk aan ijzer, koper, pyriet, mangaan, kwik, albast, calcium, zand en klei.
Hoogte: 200 meter
Planten per ha.: 3.600 - 4.500/ ha
Productie: De druiven worden met de hand geplukt en gefermenteerd in inox tanks
onder een gecontroleerde temperatuur van 16°
Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 16 à 18°C.
Jaar: 2015
Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 5 jaar bewaren

Gastronomie: bij eenvoudige Italiaanse gerechten, pizza en pasta.
Neus: kruidig, zwart fruit,
Kleur: kersrood, met violette tinten
Smaak: zachte aanzet, zachte tannines, fruit en kruiden

8. AFFENTALER SPÄTBURGUNDER

SPÄTLESE TROCKEN

Herkomst/ land: Duitsland
Appellatie: Deutscher Prädikatswein
Productieregio: Baden-Baden-Neuweier
Wijnhuis: Baden-Badener Winzergenossenschaft

Klimaat: Zonnig en warm; de Kaiserstuhl is de warmste plaats van Duitsland.

Bodemtype: tertiaire kalk-, klei- en mergelbodems, geweldige lössafzettingen en vulkanische bodems in de Kaiserstuhl en het Markgräflerland, muschelkalk en keuper in de Kraichgau en de Taubergrund.
Hoogte: 160 meter
Productie methode: Spätlese (late oogst) is wijn van rijpe druiven die pas na de reguliere pluk geoogst worden. Ze hebben daardoor meestal een meer intense smaak.
Opvoeding/ type: Erzeugerabfüllung/ Spätlese trocken
Totale zuren: 4,5 gr/liter
Restsuiker: 4,5 gr/liter
AP Nr.: 042 101 15 (Amtliche Prüfungs(AP)-nummer).
Volume alcohol: 13%
Onderscheidingen: Berliner Wein Trophy 2018: Gold für 2016er Affentaler Spätburgunder Spätlese trocken
Jaar: 2013

Druif/ druiven Spätburgunder/ Pinot noir

Bewaren/ drinken: nu drinken
Schenken tussen: 15 à 17°C.
Gastronomie: bij wild, en sauzen met chocolade
Zien: vrij donker van kleur
Neus: zwart fruit, bramen,
Smaak: krachtig, zwarte bessen, ietsje paprika, licht gerookt, koffie

9. MASSO ANTICO

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: I.G.T. Salento
Productieregio: Salento/ Puglia
Wijnhuis: Cantine di Ora/ Schenk Wineries / Sud Tirol

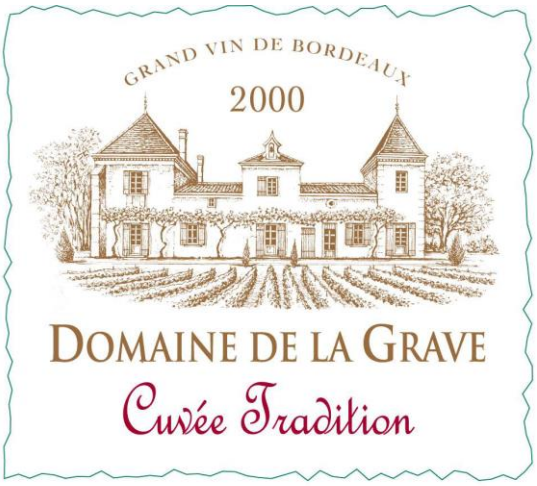
Klimaat: Puglia is de thuisbasis van een fascinerende reeks microklimaten vanwege de nabijheid van de zee. Meer dan 800 km wordt blootgesteld aan de Adriatische of Ionische zee, die op hun beurt unieke windpatronen genereren. Deze winden zijn heer en meester over het grotendeels vlakke milieu van Puglia. In combinatie met meer zomerzonlicht dan elders in Italië leidt dit tot een unieke situatie: Zonovergoten wijnranken waar koele wind de druiven mooi op temperatuur houdt. Gemiddelde temperatuur: 16,6°C Gemiddeld aantal zonuren: 2487
Bodemtype: zand en klei in een zacht glooiend landschap, zonder rivieren waar overal de kalksteen tussen de rode aarde zichtbaar is.
Hoogte: max 200 meter
Productiemethode: Appassito-methode
Opvoeding/ type: 6 maanden in vaten van Frans eikenhout
Restsuiker: 16 gr/liter
Onderscheidingen: 99/100 punten door Luca Maroni
Volume alcohol: 14%
Jaar: 2015

Druif/ druiven Primitivo 100%

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Schenken tussen: 15 à 18°C.
Gastronomie: bij gebraden vlees, wild en gevogelte
Zien: Robijnrood
Neus: sappig zwart fruit, krieken, pruimen, zondoorstoofde Italiaanse geuren
Smaak: veel sappig fruit, bramen, vanille, lange afdronk

Epicuro Appassimento dankt zijn naam aan een ruim 3000 jaar oude wijnmethode uitgevonden door de Romeinen, de Appassito methode. De druiven Primitivo en Negroamaro worden zeer laat geoogst, met de hand geplukt en daarna gedroogd. Ongeveer 20% van de oogst wordt op bedjes gelegd na het oogsten, zo drogen de druiven in en worden deze later weer aan het andere sap toegevoegd
De druiven zijn in Salento, de kuststrook van de regio Puglia, gekweekt volgens het oude en inmiddels zeldzame Alberello-systeem. Dit systeem is ooit ontwikkeld om de druif, ondanks een gebrek aan water en de verzengende zon in het mediterrane gebied te compenseren. Tegenwoordig is het Alberello-systeem een onderdeel van het cultureel en oenologisch erfgoed van Puglia. Alsof dat nog niet genoeg is, heeft het Italiaanse Schenk Wineries de wijn vervolgens gemaakt volgens de ruim 3.000 jaar oude Appassito-methode, waarbij een deel van de druiven op matten in de zon te drogen wordt gelegd. Tijdens het proces wordt vocht aan de druiven onttrokken. Dat geeft de druiven en vervolgens ook de wijn een heerlijk rijke en geconcentreerde smaak en dat ervaar je in deze prachtige topwijn.

10. Domaine de la Grave



Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Bordeaux Superieur
Productieregio: Beychac et Caillou / Gironde
Wijnhuis: David Roche
Klimaat: maritiem klimaat, veroorzaakt door de Atlantische oceaan. De warme golfstroom en de Gironde fungeren als warmte-regulator en temperen het klimaat. Dit zorgt voor milde winters, warme zomers, en een lange, zonnige herfst.
Druif: 75% merlot, 10% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc
Bodemtype: kalk, kiezel/ grind (graves), zanderig
Planten per ha.: 5000
Productie: lutte raisonnée
Volume alcohol: 13,5%
Opvoeding/type: 12 maanden eiken vat
Verpakking: karton 6 flessen
Onderscheidingen: gouden medaille in Bordeaux
Schenken tussen: 14 en 16°C.
Jaar: 2009
Bewaren/ drinken: nu drinken kan nog 3 jaar bewaren
Gastronomie: bij rood vlees met een krachtige saus zoals Béarnaise

Deze uitstekende wijn heeft reeds verschillende medailles gekregen en stond meerdere keren vermeld in de Guide Hachette. Het is een typische Merlot-wijn met laurier en terroirgeuren. Door 1 jaar op eiken vaten te liggen vormen de zuren en tannines in deze wijn een harmonieus evenwicht.
De wijnstokken zijn 20 tot 45 jaar oud. De hellingen zijn zuidgericht. Per ha zijn er 5 000 wijnstokken aangeplant om zo voor een optimale rijping te zorgen van de druiven. De wijnen komen tot stand volgens de methode 'lutte raisonnée', wat wil zeggen dat men pas gaat ingrijpen (bijvoorbeeld via besproeiing) wanneer het echt noodzakelijk is. Zo kan men jaar na jaar een natuurlijk en vooral eerlijk product garanderen. 14 dagen voor de oogst worden ook de onderste bladeren van de wijnstok verwijderd zodat de druif volledig blootgesteld wordt aan de zon, wat op zijn beurt dan zorgt voor een goeie rijping van de druif.

Vinificatie
Een assemblage van 3 druiven. Manuele oogst (met de hand). Men voert verschillende remontages (overhevelen) uit om zo een maximale kleurextractie te krijgen. Maceratie (weken van de druiven) van 5 weken met constante controle van de temperatuur (30° C tijdens de gisting). 12 maanden op eiken vaten.

11. Frei Brothers Merlot reserve

Herkomst/ land: USA
Appellatie: Dry Creek Valley
Productieregio: Sonoma County/ California
Wijnhuis: Frei Bros Winery
Klimaat: Zacht en voldoende vochtig in de noordelijke zone; warmer en droger naar het zuiden. De invloed van de zee zorgt hier voor neerslag en verkoeling, en veel interessante microklimaten.

Druif: Merlot

Bodemtype: Zeer verschillend keien leem en zand
Volume alcohol: 14,3%
Schenken tussen: 16 à 18°C.
Jaar: 2015
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij gebraden vlees, wildgerechten, harde kazen
Zien:
Neus: hout, zwart fruit, vanille
Smaak: veel zwart fruit, krieken, kruiden, hout