

Wijnalmanak Gastrovino

Sterren in de fles

De beste chardonnays van € 5,00 tot € 10,00

- ★ Viña Errázuriz Estate, 2010, Chardonnay, Casablanca Valley

De beste rosés van € 5,00 tot € 10,00

- ★ Boschendal, 2010, The Pavillion Shiraz, Franschhoek
- ★ Marqués de Cacéres, 2009, Rosado, Tempranillo, Garnache, Rioja

Witte Wijn • Frankrijk/Elzas

€ 6 tot € 7

Les Frères Blanck, 2009

Pinot Blanc, A.C. Elzas

De broertjes Philippe en Frédéric Blanck zijn inmiddels de derde generatie die in de Elzas druiven aanplant. Denk nou niet dat dat een gemakkelijke opgave is. Daar komt keihard werken bij kijken. Al was het maar dat ze eigenhandig de Schlossberg, waar de planten staan, hebben ontdaan van duizenden brokken graniet. Met de hand en de beitel. Ik geef het je te doen. En die granieten ondergrond geeft mooie mineraliteit. Prikkel. Iets wat heel erg opwekkend is, vooral in deze pinot blanc. De zogenaamde handgebeitelde pinot blanc.

Gastrovino

Witte Wijn • Spanje

€ 5 tot € 6

Marqués de Cacéres Blanco, 2009

Viura, Rioja

Een meer dan correcte wijn, niet duur en als fan van de viura-druif een welkome verrassing als het snikverzendend heet is. Exotisch met juiste zuurbalans. Laat de zomer zich maar aandienen. Prijzen kunnen per verkooppunt iets verschillen.

Gastrovino, Plus

Rode Wijn • Italië

€ 8 tot € 9

Castello Monaci Pilùna, 2008

Primitivo, IGT Salento

De 'tufa' ofwel rotsen, die veelvuldig in Salento aanwezig zijn, hebben een goede functie. Ze reflecteren het zonlicht, waardoor de druiven aan alle kanten volledig zonlicht krijgen. Resulteert in een mooie krachtige en stevige wijn. Met niet alleen goede zuren en tannines, maar ook bittere chocola en frambozen.

Gastrovino

Witte Wijn • Zuid-Frankrijk

€ 7 tot € 8

François Lurton les Salices, 2009

Sauvignon Blanc, Vin de Pays d'Oc

Invloedrijke familie, de Lurtonnetjes. Overal waar je komt tref je wel een exemplaar van hun wijnen, of op z'n minst een deelname in een of ander wijnbedrijf. En die wijnbedrijven varen daar wel bij. Een goed geslaagde sauvignon is dit keer het resultaat. Veel sap en wit fruit. Laag op alcohol maakt het drinken weer tot een geneugte.

€ 6 tot € 7

François Lurton l'Herré, 2009

Gros Manseng, Sauvignon Blanc, Vin de France

We komen hem vaak tegen (zie ook hiervoor), François Lurton, lid van een grote wijnfamilie die, waar ze maar kunnen, hun technische kennis aanwenden om grootse wijnen te maken. Gros manseng met sauvignon blanc gemengd. Dat leidt tot een uiterst goed resultaat. Bloemig en mooi droog, met her en der een beetje passievrucht en groene asperge.

Gastrovino

Witte Wijn • Portugal

€ 8 tot € 9

J. Portugal Ramos Marquês de Borba, 2009

Branco, Arinto, Rabo de Ovelha, Roupeiro, Alentejo

Het is maar goed, dat wij geen etikettenkopers zijn, want dan hadden we deze mooi overgeslagen. En dat zou jammer zijn geweest, want we hebben hier het schoolvoorbeeld van een lekkere Portugees. Met dit glas gaat Portugal nog eens een heel belangrijke plaats in de wijnhiërarchie innemen.

Gastrovino

Witte Wijn • Italië



€ 6 tot € 7

Bigi Vigneto Torricella, 2009

Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto, Malvasia Toscano, Drupeggio, Orvieto Classico

Stoer, zo'n fraaie uitmontering. Al die standaardontwerpen op tafel weten we nu wel. Soms wil het oog ook wat. En de tong helemaal. Een mooie orvieto met peer, abrikozen, meloen en goede zuren. Lekker levendig en fris, alsof hij zo uit het midden van Italië is geplukt en hups op tafel gezet.



Gastrovino

€ 6 tot € 7

Fontana Candida, 2009

Santa Teresa, Malvasia Puntinata di Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano, Greco, Frascati Superiore, Frascati Superiore

De heilige Teresa, die maakt het bont. Wat een stoet aan druiven in zo'n 750 ml fles. Gelukkig heeft haar stichtelijke werk de wijn goed gedaan. Veel tropische zaken. Wat sinaasappel en abrikoos. Stevig in de alcohol, zonder dat het ons stoort.

Gastrovino

Witte Wijn • Italië



€ 7 tot € 8

Firriato, 2009

Bianco Alcamo, Catarratto, Insofia, Sicilië

In het geval van een oersaai feestje, raad ik u het volgende aan. Zet een 'privat' flesje Firriato Bianco Alcamo in de koelkast, en je hebt de avond voor jezelf. 'Never a dull moment' met deze wijn. Levendig sap, smaakvolle peren, maar ook limoen en perzik. Oké dan, één glaasje delen met een aantrekkelijke dame/heer aan de andere kant van de kamer en de avond zit geramd.



Douwe Walinga,
Gastrovino

Rode Wijn • Frankrijk/Bordeaux

€ 6 tot € 7

Château Toutigeac, 2009

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Bordeaux

Iestje naar achteren gelopen ten opzichte van vorig jaar. Fruit en sappen zijn nog voldoende aanwezig, hoewel we ook een kleine zuiveltoets ontdekken. Even laten ademen, moet een hoop goed kunnen doen.

Gastrovino

Rode Wijn • Italië

€ 7 tot € 8

Santi LeCaleselle, 2009

Valpolicella Classico, Corvino, Rondinella, Molinara, Veneto

Zacht en elegant, uit het noordelijke Veneto-gebied. Met stijlvol – het zijn toch Italianen – rood fruit en een licht aangenome tannine rondom de tanden.

Gastrovino

Witte Wijn • Chili



€ 9 tot € 10

Viña Errázuriz Estate, 2010

Chardonnay, Casablanca Valley

Romig en wat vanille, zacht en rond, meloen en perzik, afgedekt met een warme brioche, waarop wat smeltende roomboter en bruine suiker.



Gastrovino

Rode Wijn • Zuid-Frankrijk

€ 6 tot € 7

Château des Monges, 2007

Les Pins, Coteaux du Languedoc

Les Pins zien we in deze regio wel vaker. Over het algemeen heel prima wijnen. Des Monges geeft echt zuidelijke kruiden, beetje zwarte kersen, vleug hout en goede tannines. En sap, en daar zijn we toch altijd wel naar op zoek, teneinde de doordrinkbaarheid enigszins te kunnen garanderen.

Gastrovino

Witte Wijn • Rest van de Wereld

€ 6 tot € 7

Dveri Pax Janez, 2009

Sipon, Riesling, Sauvignon, Welschriesling, Stajerska, Slovenië

Afgelopen jaar is er een grootse practie op touw gezet, om zoveel mogelijk wijnjournalisten uit de hele wereld richting Slovenië te duwen. We waren nogal argwanend, of beter gezegd: afwachtend. Het gaat daar nog steeds niet voor de volle 100%, maar er is zeker een heel duidelijke kwaliteitsverbetering te zien. Voorbeeld is deze Dveri Pax Janez. Zacht en gul, open, aantrekkelijk op het witte fruit, perzik en meloen, mist misschien wat frisheid. En geloof mij, we moeten in de toekomst rekening met Slovenië als wijnland gaan houden.

Gastrovino

Rode Wijn • Beaujolais en Côtes du Rhône



€ 5 tot € 6

Domaines André Aubert, 2008

Le Devoy, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Coteaux du Tricastin

Wie 'Boer zoekt Vrouw' heeft gevolgd, weet dat er nog best charmante dames op die boeren afkwamen. Het 'boerenleven' schijnt weer in de lift te zitten. Dat heeft de Le Devoy van André Aubert ook. Hij heeft iets boers met kruidigheid, maar ook iets elegants. En wat sappigs. Een boertje op z'n tijd, dat neemt niemand je kwalijk.



Gastrovino

Rode Wijn • Spanje



€ 5 tot € 6

Gran Feudo Edición, 2009

Tempranillo, Navarra

Een betrouwbare factor, die Gran Feudo. Eigenlijk altijd een mooi glas, van jaar tot jaar. In de Edición treffen we viooltjes, vanille en een beetje peperigheid aan. En dat laatste geeft hem wat lekkere stevigheid.



Gastrovino

€ 8 tot € 9

Marqués de Caceres, 2006

Crianza, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Rioja

Smakelijk en klassiek, goed in zijn fruit en sap, beetje vanille om hem elegant te maken. Best aardige Rioja. Prijzen kunnen per verkooppunt iets verschillen.

Gastrovino, Plus

Rode Wijn • Chili

€ 9 tot € 10

Viña Errázuriz Estate, 2009

Cabernet Sauvignon, Aconcagua Valley

Een flinke dosis potloodslijpsel, grappig om dat toch vaak in dit type wijnen te besnuffelen. Verder goed in het fruit, stevige jongen.

Gastrovino

Rode Wijn • Portugal



€ 8 tot € 9

J. Portugal Ramos Marquês de Borba, 2009

Tinto, Aragônes, Trincadeira, Alentejo

Marquês de Borba plukt de druiven met de hand, perst ze voorzichtig uit en laat het sap en de schilletjes lange tijd macereren, inweken. Waarna ze meteen voor een maandje of vijf in de eikenhouten vaten gaan. Om er daarna zwoel en intens uit te komen. We ruiken wat olijf, tijm en rozemarijn. Zelfs wat dropperigheid. Heftig maar zeer aangenaam.



Gastrovino

€ 7 tot € 8

François Lurton, 2007

Barco Negro, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Douro

François Lurton, een van de telgen uit de wereldberoemde Bordeaux-familie. Vuistdiep zitten deze jongens in de wijn. Van kleintjes tot de grootste, prestigieuze wijnhuizen. En overal drukken ze, met goed resultaat, hun stempel op. Zelfs in Portugal, waar ze deze Barco Negro – zwarte boot – maken. Stijlvol en smakelijk, met veel kruiden en flinke pepers. Tikje rijp, met leer en wat confiture. Een bootje vol.

Gastrovino

Rode Wijn • Portugal



€ 5 tot € 6

Proeza, 2009

Tinto, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Dão

Goed geconcentreerd, met drop en laurier. Het fruit wat zoetig in de neus, met kers en krent. Veel smaak, lekker soepel in de mond.



Gastrovino

Rode Wijn • Chili

€ 9 tot € 10

Viña Errázuriz Estate, 2009

Merlot, Curicó Valley

Errázuriz is inmiddels een bekend gezicht in de Nederlandse wijnschappen geworden. En dat is niet vreemd. Puik glaasje, met een tamelijke complexiteit. Levendig en elegant.

Gastrovino

€ 9 tot € 10

Viña Errázuriz Estate, 2010

Carmenère, Aconcagua Valley

Open en goed op het fruit. Elegant met chocolade, mooi en verfijnd, dus niet te zwaar. Lekker sap maakt hem snel drinkend.

Gastrovino

Rode Wijn • Chili

€ 6 tot € 7

Viña Errázuriz Estate, 2010

Carmenère, Cabernet Sauvignon, Central Valley

Goed zo! Een verse oogst, de 2010. Zo blijft hij lekker sappig en zijn de rode besjes goed aanwezig. Spannend en kruidig, met een tikje harde tannines, maar dat zal tegen het einde van dit jaar vele malen zachter worden.

Gastrovino

Rode Wijn • Argentinië

€ 7 tot € 8

Bodegas Universo Austral, 2009

Chalten Reserva, Pinot Noir, Patagonië

Hoewel we hem niet een écht typische pinot noir willen noemen (kersenfruit, en een verloren besje, in combinatie met verfijnde zuren) zit de wijn wél prima in z'n kruidigheid. Een typische a-typische pinot dus.

Gastrovino

Rosé Wijn • Zuid-Afrika

ZUID-AFRIKA

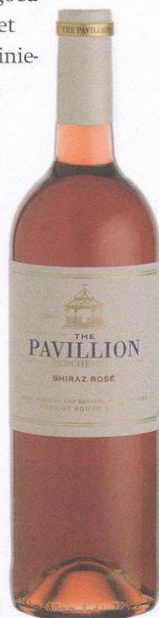


€ 6 tot € 7

Boschendal, 2010

The Pavillion, Shiraz, Franschhoek

Een speelse rosé. In elkaar gezet door Thinus Kruger, de rodewijnmaker van Boschendal. En dan doel ik niet op zijn rossige haar, maar op de rode wijnen die hij maakt. Fantastische jonge gast met een grote drang om vernieuwend te werken. Soms nog een beetje teveel een dolle hond, maar meestal met goed resultaat. Zijn rosé is daar een uitstekend voorbeeld van. Speels, fris, goed op het fruit. Elegant met een lichte kleur. Het minime zoetje verveelt niet, maar maakt dorstig en lokt uit tot het tweede, derde en vierde glas.



Gastrovino

Rode Wijn • Argentinië



€ 9 tot € 10

Kaiken, 2008

Reserve, Malbec, Mendoza

Romig, rijp en verleidelijk met bosbesen en bramen, beetje leer, wat tabak en een pas geopend pak koffie. Lekker vol, maar zeker niet te zwaar.



Gastrovino

Rode Wijn • Italië

€ 9 tot € 10

Firriato, 2008

Chiaramonte, Nero d'Avola, Sicilië

Kersenfruit, puur en elegant, heerlijk levendig en romig, sap, bramen en bosvruchten, lichte kruidigheid, laurier, lekker.

Douwe Walinga, Gastrovino

Rode Wijn • Nieuw-Zeeland

€ 9 tot € 10

Wakefield, 2008

Shiraz, Clare Valley

Opwekkend, dat zou je kunnen zeggen over deze Wakefield. Helemaal als je hem een heel lichte koeling hebt gegeven, zo'n klein kwartiertje in de koelkast. Dan wordt het intense fruit wat speelser en laten de mokka en de tonen van koffie zich ietsje dimmen. Erg mooi en aansprekend glas.

Gastrovino

Rosé Wijn • Spanje



€ 7 tot € 8

Marqués de Cáceres Rosado, 2009

Tempranillo, Garnacha, Rioja

Rosé zou alleen voor de zomer zijn. Rosé zou eigenlijk helemaal geen serieus te nemen wijn zijn. Onzin. Mooi glas, fris en open, met smaakvol fruit. Een uiterst serieus te nemen glas, voor zomer én winter. Of herfst, lente. Ieder seizoen dus. Prijzen kunnen per verkooppunt iets verschillen.



Gastrovino, Plus



€ 6 tot € 7

Boschendal, 2010

The Pavillion, Chardonnay, Sémillon,
Franschoek

Lizelle Gerber, de kleine Zuid-Afrikaanse wijnmaakster van Boschendal, bemoeit zich alleen met de witte wijnen. En Lizelle houdt van wit, maar wel met een klein snoepje. Althans in deze mixage, die opwekkend, fris, fruitig en zwoel is. Zoals Lizelle.



Gastrovino