

Nummer 1 | 2026

wijnkring
op kwaliteit geselecteerd

Alcoholvrije wijnen
Onbezorgd genieten

Kendall-Jackson
Rijke wijnen uit Californië

Graham's
Eersteklas Port

Farina
Langzaam genieten

Ontdek onze nieuwe wijnen!

Geniet van
Valentijnsdag
met Cava!

Inhoud

- 04 **Alcoholvrije wijnen**
Onbezorgd genieten!
- 06 **Cambalache**
Nieuwe wijnen uit Argentinië
- 07 **Bom Malandro**
Nieuwe wijnen van Symington
- 08 **Farina**
Langzaam genieten
- 09 **Valentijnsdag**
Clos Amador maakt feest van Cava
- 10 **Dourthe Numéro Un**
Modern sappige Bordeaux
- 12 **Column Onno Kleyn**
Altijd op zoek
- 13 **Ellermann-Spiegel**
Bourgonisch lekkere wijn uit de Pfalz
- 14 **Ramón Bilbao**
Heerlijke recepten van Lucia Veerman
- 16 **Oxford Landing**
De trots van Zuid-Australië
- 18 **Gul en filosofisch**
Hartverwarmende Appassite van Epicuro
- 20 **Nieuw: La Vieille Ferme**
'The Chicken Wine'
- 21 **Ogier**
Ogier zet zijn beste Rhônebeentje voor
- 22 **Tanig of robijn?**
Graham's presenteert eersteklas Port
- 23 **Kendall-Jackson**
Rijke, romige wijn uit Californië



Voorwoord



Voornemens

Een van onze goede voornemens voor dit jaar: minder maar beter. Niet alleen als het om wijn gaat trouwens, maar daar gaat het in dit magazine wel om natuurlijk. Niet ondoordacht derde glazen inschenken, niet zomaar elke dag een fles openmaken. En daardoor bewuster genieten van wat er dan wel op tafel komt.

De feestelijke momenten markeren met iets echt goeds. Valentijnsdag bijvoorbeeld. Met een werkelijk goede wijn wordt een gewone dag echter ook een feest. De dagen lengen weer, het voorjaarszonnetje zit eraan te komen. Alle reden om goedgemutst vooruit te kijken. Met aandacht voor onze omgeving, voor elkaar, en voor het lekkers in ons glas. Dan doen wij onze best om de heerlijkste wijnen te selecteren, in een fraai scala van smaken en stijlen. Waarvan ook dit keer weer akte in dit magazine.

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

Team Wijnkring



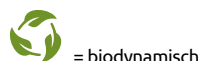
Santa Rita®

**Medalla Real Gran Reserva Sauvignon Blanc,
Chardonnay, Merlot en Cabernet Sauvignon.
Al je favorieten nu extra voordelig!**

~~16.95~~
12.99
per fles



Aanbiedingen gelden van 19 januari t/m 1 maart 2026, zolang de voorraad strekt • prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden • www.wijnkring.nl



Onbezorgd genieten van alcoholvrije wijnen!

NÚ extra voordelig!



Epicuro Bianco
en Rosso 0.0

~~8.95~~
7.95

per fles

Al Mercado Brut
0.0

~~9.95~~
7.99

per fles

L'Oie Blanc,
Merlot/Cabernet Rosé
en Merlot Rouge 0.0

~~10.95~~
9.50

per fles



Alcoholvrij

In 1989 maakte Youp van 't Hek vernietigende grappen over het eerste alcoholvrije bier, Buckler. Het was meteen het einde van dit merk in ons land, maar inmiddels is alcoholvrij bier niet meer van onze markt weg te denken. Er zijn vele soorten en de smaak is veelal heel goed. Voor wijn is dat anders.

Het heeft bij bier zeker 20 jaar geduurd en vele miljoenen aan investeringen om zover als nu te komen. Daarnaast heeft bier een lager alcoholpercentage dan wijn en wordt het echt gemaakt, terwijl wijn veel meer een natuurlijk maakproces kent. Per 2021 mag gedealcoholiseerde wijn ook echt "wijn" genoemd worden, maar pas op: gedealcoholiseerde wijn is echter iets anders dan "alcoholvrij"! Alcoholvrij is echt zonder alcohol, dus geen 0.5% wat bij gedealcoholiseerde wijn wel mag en wat dan als zodanig op het etiket vermeld moet worden. Inmiddels komen er steeds meer aangename alcoholvrije

wijnen op de markt en we hebben voor jou een prachtige selectie gemaakt, waar je na de uitbundige feestdagen van kunt genieten op een verantwoorde wijze. De heerlijke mousserende Al Mercado Brut 0.0 is zelfs zo goed dat een bekende Nederlander dacht dat het Champagne was en dat is een groot compliment! Natuurlijk zijn deze wijnen passend in de 'Dry January' maand, als je daar aan mee doet, maar eigenlijk kunnen ze het hele jaar gedronken worden als je even geen alcohol wil.

Cambalache

Argentinië

Maak kennis met onze nieuwe wijnen uit San Juan, Argentinië!

Het tangolied 'Cambalache', geschreven in Buenos Aires in 1934, is een weerspiegeling van de prachtige chaos die het leven is. Net zoals de tekst verhalen vertelt over passie, strijd en feestvieren, is elke fles Cambalache een uitnodiging om de onvoorspelbaarheid van het leven te omarmen, om te genieten van de onverwachte wendingen – net als een tangodans of een levendige stadsstraat. In een wereld waar niets zwart-wit is, viert Cambalache de heerlijke mix van ervaringen en emoties. Probeer deze nieuwe wijnen nu zelf!

Nieuwe
wijnen!

De wijnen

Cambalache Pinot Grigio

Streek: San Juan
Druif: Pinot Grigio

fris • peer • groene appel • citroenschil •
komkommer • nectarine

kipgerechten • pasta met zeevruchten •
Aziatische gerechten • zachte kazen



Cambalache Malbec

Streek: San Juan
Druif: Malbec

amandelen • kersen • zwarte
bessen • walnoten

barbecue • chili con carne • rood
vlees • kazen

~~7.95~~
6.99
per fles

www.bodegascallia.com

Bom Malandro

Portugal

Bij Bom Malandro doen ze het net even anders. Geen standaard start bij druivenrassen, wijngaarden of terroir. Zij begonnen met een verhaal – en met het onmiskenbare hoofdpersonage.

Net als bij een korte film of een tv-serie, want zij geloven: een frisse wijn verdient een frisse aanpak. Bom Malandro weerspiegelt hoe zij het moderne leven zien: altijd onderweg. Doelen najagen, deadlines halen, klanten overtuigen, contracten tekenen – zelfs likes verzamelen. Het kan vermoeiend zijn. Juist in die hectiek vergeten we vaak dat de mooiste momenten ontstaan wanneer we even stilstaan. Samen eten met vrienden, boeken uitwisselen, nieuwe plekken ontdekken, je favoriete band vinden – of gewoon genieten van een goed glas wijn.

Een 'Bom Malandro zijn' betekent de gekkigheid van alledag omarmen. Spontaan zijn. Een beetje risico nemen. En vooral: écht in het moment leven.

~~9.95~~
8.45
per fles



Nú met
gratis
keychain!

www.symington.com

Terugblik op een inspirerende avond!

In november genoten de winnaars van de Farina Appassilento actie van Wijnkring van een onvergetelijke Italiaanse avond! Restaurant Tutto Pepe in Baarn werd speciaal voor deze gelegenheid omgetoverd tot een sfeervol Tutto Farina restaurant.

De avond begon voor de winnaars met een pastaworkshop. Hierna kregen ze een heerlijk driegangendiner met bijpassende Farina wijnen, zoals de Farina Appassilento, Valpolicella Ripasso Classico Superiore en meer! De Italiaanse zangeres zorgde voor een gezellige sfeer waardoor iedereen zich voor even in Italië waande. Ben jij benieuwd naar andere acties van Wijnkring? Houd dan het Wijnkring magazine, website en social media in de gaten! Voor nu kun je alvast voordelig genieten van de Farina Appassilento serie.



De wijnen

Farina Appassilento Bianco del Veneto

Streek: Veneto
Druiven: Garganega, Sauvignon Blanc, Chardonnay

vol • zacht • wilde bloemen • groene appel • ananas

aperitief • Arabische en Aziatische keuken • niet te zware visgerechten



Farina Appassilento Rosso del Veneto

Streek: Veneto
Druiven: Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot

elegant • gedroogde bloemen • kersen

rijke vleesgerechten • lichtgerijpte kazen

~~9.95~~
8.49
per fles

www.farinawines.com



Clos Amador Spanje

Designed by Freepik



Valentijnsdag komt er weer aan: extra reden om weer eens een feestelijk glas mousserende wijn in te schenken. Maar let wel, we zeggen niet voor niets 'extra reden'. Want eigenlijk hebben we zo'n aanleiding niet nodig, toch?

Bruisende wijn maakt elke dag, elk moment feestelijk, zeker als dat op een financieel prettige manier kan, zoals met de Cava's van Clos Amador. Om maar eens te variëren op de beroemde uitspraken van Napoleon Bonaparte over Champagne: op gure, donkere dagen hebben we zo'n glas Cava nodig, op zonnige voorjaarsmomenten hebben we het verdiend.

Laten we de Clos Amador Brut Delicat Reserva eens openen. Intense mousse, maar met een milde smaak, fruitig, fris, een uitstekende expressie van de drie Catalaanse druivenvariëteiten waarvan hij is gemaakt: Xarello, Macabeo en Parellada. Delicaat en droog, verhelderend in zijn pure zelf, en tevens zeer geschikt om mee te mixen, wat vruchtensap of een scheutje likeur...Valentijn is het er zeker mee eens.



De wijn

Clos Amador Brut Reserva Delicat

Streek: Penedès
Druiven: Xarello, Macabeo, Parellada

citrusfruit • groene appel • gerijpt wit (perzik) fruit
appetizer • visgerechten • fruits de mer • sushi

~~11.95~~
9.99



www.pereventuragroup.com

Dourthe Frankrijk



Misschien heb je er iets over opgevangen: de wijnboeren in de Bordeaux-streek hebben het moeilijk. Bordeauxwijn lijkt een beetje uit, heeft een stoffig imago gekregen. Tja, modes komen en modes gaan. Trek echter eens de wijnen van Dourthe N° 1 open en verbaas je, verheug je, merk eens hoe je mondhoeken vrolijk naar boven krullen. Hier is niks stoffigs aan, dit is eersteklas wijn, modern, op het fruit gemaakt, sappig en perfect gestructureerd. Dourthe heeft

dan ook nooit stil gestaan, is doorgegaan met innoveren, bijblijven, met hulp van de beste oenologen.

Dourthe N° 1 Sauvignon Blanc is een festivalvoorjegeur-ensmaakpapillen. Uitbundig geurend naar citrus, kiwi en buxusblaadjes, intens fris en sappig en daarmee een verrukkelijk aperitief of begeleider van geitenkaas, schelpdieren en groentegerechten. De Merlot - Cabernet Sauvignon is alles wat je van een nieuwe stijl rode

Bordeaux verwacht. De most gist in nieuw eikenhout en rijpt daarna nog een heel jaar daarin door. Dat zorgt voor een fluwelen smaak. Zeker, het is op en top Bordeaux, met de structuur die hem kenmerkt, maar tegelijk regeert het fruit, tot wasdom gekomen in de negen landgoederen die Dourthe tot zijn beschikking heeft. Proef tegelijk de eeuwenoude tradities en de moderniteit in deze wijnen: elke slok een feest!



De wijnen

Dourthe N° 1 Sauvignon Blanc

Streek: Bordeaux
Druif: Sauvignon Blanc

fris • stuivend citrusfruit • buxus •
grapefruit • mineralen

✂
aperitief • fruits de mer • oesters •
vegetarische gerechten • zachte
kazen • visgerechten

Dourthe N° 1 Rouge

Streek: Bordeaux
Druiven: Merlot, Cabernet
Sauvignon

expressief • zacht • bessen

✂
rood vlees • wildgerechten •
eendenborst • kruidige gerechten •
Franse en Hollandse kaassoorten

Vragen



Drie vragen aan...

Team Dourthe



- Pénélope Godefroy
- CEO & Oenoloog
en Valentin Jestin -
Adjunct-algemeen
directeur bij Dourthe



Pénélope en Valentin

1.

Waarom hebben jullie deze Dourthe wijnen
'Nr. 1' genoemd?

In 1988, toen we N°1 creëerden, werden de droge witte Bordeaux-wijnen voornamelijk van Semillon gemaakt en de kwaliteit was twijfelachtig, vooral in de prijsklasse van N°1. Als één van de beroemdste wijnregio's ter wereld, met een belangrijke achtergrond in witte wijnen (tot de jaren 70 werden er meer witte dan rode wijnen geproduceerd), vonden we het onacceptabel om geen verfijnde witte

*'In onze regio blenden we
doorgaans verschillende
druivenrassen, een ware kunst'*

wijn te hebben tegen een prijs die voor iedereen redelijk blijft. Vanuit dat perspectief hebben we samen met Denis Dubourdieu onderzoek gedaan en met de steun van enkele producenten konden we een ambitieuze cuvée lanceren met één druivenras - Sauvignon Blanc. Het was destijds behoorlijk innovatief, vandaar de naam N°1.

2.

Met een totale wijngaardoppervlakte van meer dan 120.000 hectare is de Bordeaux-wijnstreek het grootste wijnbouwgebied van Frankrijk. Hoe kun je hiervan profiteren, is het een voordeel?

Het is duidelijk een voordeel. De omvang en diversiteit van Bordeaux bieden een uitzonderlijke variëteit aan terroirs en druivensoorten, waardoor we kunnen innoveren en wijnen met een sterke identiteit kunnen creëren. En hoewel de totale wijngaardoppervlakte tegen eind 2025 onder de 100.000 hectare zal dalen door het verdwijnen van druivenstokken, blijft Bordeaux een van de meest diverse en inspirerende regio's om in te werken!

3.

Waarom hebben jullie voor de blend Merlot-Cabernet Sauvignon gekozen voor de rode wijn? Waarom werkt deze combinatie zo goed?

Merlot en Cabernet Sauvignon zijn de twee meest symbolische druivenrassen van Bordeaux. In onze regio blenden we doorgaans verschillende druivenrassen, een ware kunst die tot uiting moest komen in de nummer 1 rode wijn. Wij zijn van mening dat Merlot rondheid en fruit brengt, terwijl Cabernet Sauvignon structuur en diepte toevoegt. Samen creëren ze de harmonieuze balans die Bordeaux kenmerkt.

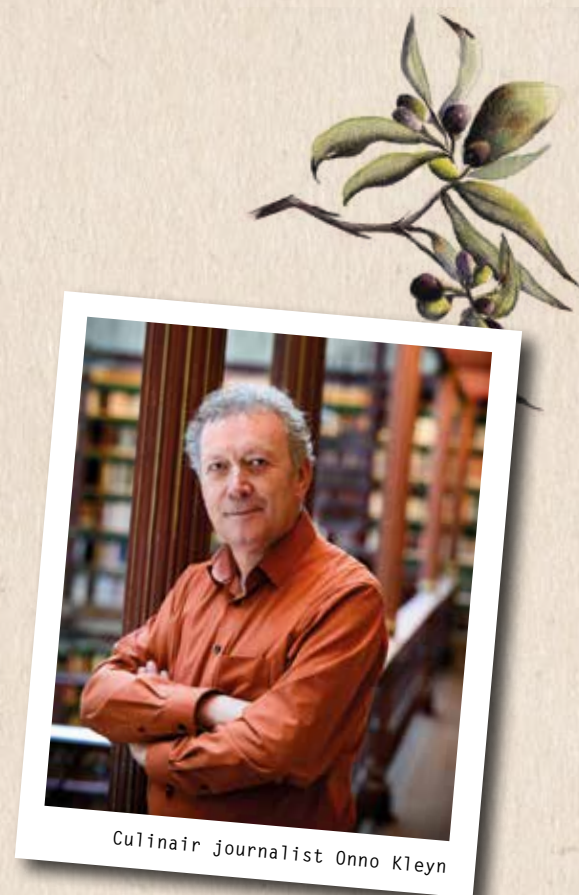
Altijd op zoek

Mijn eerste fles Rioja, zo eentje met een koperen netje om de fles en een afbeelding van een of andere 17e-eeuwse edelman op het etiket, was een belevenis. De smaak, dat zwoele (geen idee dat dat kwam door rijping in Amerikaanse eikenhout), dat donkere fruit! O en, wacht, die fles Dão uit Portugal! Wina Born had erover geschreven, zo'n onbekend gebied ergens achter Lissabon, waar druivenrassen groeiden waar ik nog nooit van gehoord had. Moet ik erbij zeggen dat ik sowieso nauwelijks druivenrassen kende, op mijn twintigste.

Van tijd tot tijd droom ik terug naar die tijd. Naar mijn vineuze onschuld, het opgewonden raken van, van, nou ja, van bijna alles wat wijn heette en uit een fles kwam. Of niet eens uit een fles, want toen ik wat later in Italië woonde kocht ik 'vino sfuso', losse wijn per liter. Elke nieuwe wijn was een evenement. Trots verzamelde ik de lege flessen boven op een keukenkastje, tot dat te zwaar werd en op een keer van de muur af kwam, met een feestelijk schervenbombardement als resultaat. Ik droom nog wel eens terug naar die tijd, zei ik. Verbeeld me dat ik toen met die wijn intens gelukkig was, gelukkiger dan nu met de huidige. Wat niet klopt. Vroeger was niet alles beter, maar zo voelen we het wel. Ik merkte het ook bij een schrijfleerling, die in zijn tekst worstelde met zijn nieuw verworven wijnkennis en de onwetendheid van weleer. Als ik een beetje dik doe, noem ik het het

'Trots verzamelde ik de lege flessen boven op een keukenkastje, tot dat te zwaar werd'

Dokter Faust-effect. Alles willen weten en als dat dan lukt, spijt hebben. Gelukkig hebben wij onze kennis niet door tussenkomst van de duivel, hoeven we onze ziel er niet voor te verkopen.



Als je jong bent, in jaren of in kennis, is nagenoeg alles nieuw. Alles hakt erin. Zelfs die literfles bescheiden rode uit de Roussillon, opgeslurpt vanuit ongeschikte glazen, zittend op een grote steen naast een tentje achter Nice. En al helemaal de Chasse-Spleen, een heuse Moulis-en-Médoc, mijn eerste grote Bordeaux. Inmiddels hebben mijn schrijfleerling en ik kennis. We kunnen dingen plaatsen, begrijpen. Hoe het komt dat een wijn naar vanille ruikt. Waarom Pinot Noir uit Duitsland lichter van karakter is dan eentje uit Californië. Waarom het een goed idee is sommige rode wijnen wat te koelen. Is het genieten van wijn daarmee voorbij? Nee. Is de waardering geringer geworden? Ook niet, welnee zeg. Kennis vergroot eerder het genieten dan dat hij verkleint. Tegelijk maakt wijn (of eigenlijk de alcohol erin) ons contemplatief, zo niet melancholiek. Dan ga je vanzelf het verleden idealiseren. Weet je nog wel...? Aard van het beestje. Niet erg. Zo blijven we eeuwig op zoek en dat is een fijne bezigheid.

Ellermann-Spiegel

Duitsland

Zou het in de Pfalz in februari ook koud zijn? Guur? Nat? Waarschijnlijk wel. Waarschijnlijk wachten ze bij Ellermann-Spiegel net als wij op de eerste voorjaarsdagen, dat lentezonnetje dat dan opeens verbazingwekkend veel kracht heeft. Vanaf dat moment ga je ook het verschil merken.

De Pfalz is Duitslands warmste regio; er worden zelfs vijgen geteeld. Voor de wijn betekent dat kracht en inhoud. Dat weet Frank Spiegel als geen ander. Hij nam in 2006 het wijnbedrijf van zijn schoonvader Harald Ellermann over, verliet de dorpsse coöperatie en richtte zijn vizier op kwaliteit. Twee voorbeelden van zijn recente resultaten: de Grauburgunder Trocken en de Spätburgunder Trocken. 'Burgunder' heten de wijnen en de druivenrassen waarvan ze gemaakt zijn, en dat is niet zomaar: beide komen oorspronkelijk uit Bourgogne, waar ze Pinot Gris en Pinot Noir heten.

De Grauburgunder smaakt kruidig en fris, met in de neus indrukken van peer, citrus en ananas. Een witte wijn als een sappig feest, heerlijk bij gamba's, bij een mootje kabeljauw en straks uiteraard bij de asperges. Spätburgunder heet zo omdat hij nog een verwant heeft, Frühburgunder, die twee weken eerder geoogst wordt en ranker van aard is. De Spätburgunder van Ellermann-Spiegel heeft een duidelijk kersenkarakter, wat bosfruit erchter en een sappige, toegankelijke smaak. Licht gekoeld is het de ideale wijn bij gebraden kip, naturel of met Aziatische kruiding.



Wijnmaker Frank Spiegel

De wijnen



Ellermann-Spiegel Grauburgunder Trocken

Streek: Pfalz
Druif: Grauburgunder (Pinot Gris)

ananas • peer • citrus • rode kruisbes • kruidig
aperitief • garnalen • visgerechten • asperges • gevogelte

~~13.95~~
11.49



Ellermann-Spiegel Spätburgunder Trocken

Streek: Pfalz
Druif: Spätburgunder

sappig • kersen • bosfruit • kruidig • prettig zoetje
gekruid kip • Oosterse gerechten

~~14.95~~
11.49





Food influencer Lucia

Lucia

Ontmoet food influencer Lucia Veerman

Op haar platform @foodplaces neemt Lucia je mee in haar wereld van koken, proeven en genieten. Via haar website, Instagram en TikTok deelt zij de lekkerste, toegankelijke en verrassende recepten. Speciaal voor Wijnkring ontwikkelt Lucia recepten, die perfect aansluiten bij de gekozen wijnen.

Recept: Spaanse pan lasagne

Op mijn website vind je meerdere soorten pan lasagne, maar deze variant is nieuw. Het klinkt misschien gek, want het is Spanje en Italië gecombineerd. De beste en fijnste landen als je het mij vraagt.

Ik ben gek op chorizo en die gebruikte ik dan ook weer in dit gerecht. Het geeft zoveel smaak. De overige ingrediënten maken het feestje compleet. Pan lasagne valt denk ik zo goed in de smaak, omdat het allemaal in 1 pan te maken is. Ik vind dat zelf echt heerlijk!! Bij dit recept serveerde en dronk ik een hele lekkere, bijpassende Spaanse rode wijn: Ramón Bilbao Crianza.

Bereiding

Snijd de chorizo, knoflook en ui fijn en bak ze in olijfolie. Snijd paprika, kip en tomaatjes en voeg die na 3 minuten toe, met peper en zout. Giet er na 5 minuten de Ramón Bilbao Verdejo bij en laat kort pruttelen. Voeg daarna tomatenpuree, tomatenblokjes, kookzuivel/room, paprikapoeder en extra peper en zout toe. Snijd de lasagnevellen in blokjes van ca. 3 x 3 cm, maak ze los en roer ze door de pan. Laat het geheel 20 minuten zachtjes pruttelen en roer af en toe zodat de vellen niet plakken. Serveer met peterselie, geraspte kaas en een glas Ramón Bilbao Crianza.

Ingrediënten

Voor 3-4 personen

- 300 gram Lasagne All Uovo (verse vellen)
- 1 teen knoflook
- 1 gele ui
- 300-400 gram kipfilet of kippendijen
- 100 gram chorizo
- 1 rode paprika
- 10 cherrytomaatjes
- 400 gram tomatenblokjes
- 70 gram tomatenpuree
- Scheut droge witte wijn (100 ml) - ik gebruikte Ramón Bilbao Verdejo
- Peper en zout
- 1 theelepel paprikapoeder gerookt
- 250 ml kookzuivel of kookroom
- Kaas om te raspen
- Peterselie om te garneren



Ingrediënten

Voor 20 kleine kroketjes

Voor de vulling:

- 60 g boter
- 1 kleine ui
- 90 g bloem
- 500 ml volle melk
- 120-150 g jamón serrano / ibérico
- Zout (weinig! ham is zout) en peper
- (zonnebloem)olie om te frituren

Voor de paneerlaag:

- Paneermeel
- Bloem
- 2 eieren

Extra: mayonaise en sriracha voor spicy mayonaise



Recept: Spaanse hamkroketjes

Het maakt niet uit waar ik kom en in welk restaurant ik eet: als er kroketjes op de kaart staan, bestel ik ze altijd. Niet de standaard, maar denk aan kroketjes met champignons, rendang, curry óf hamkroketjes. Ik heb jarenlang gedacht dat dit te moeilijk was om te maken, maar wat blijkt: het is echt alles behalve moeilijk. Je hebt er alleen even de tijd voor nodig.

De smaak is echt beter dan ik had durven dromen. Het zijn maar weinig ingrediënten, maar de kroketjes hebben heel veel smaak. Perfect om als hapje te serveren dus. :) Waar ik aan denk bij Spaanse hamkroketjes? Aan mezelf op een terras in Spanje, in 30 graden, met een bordje vol kroketjes en een goed glas Spaanse wijn. Om dat gevoel thuis te creëren, serveerde ik hier ook een heerlijke Spaanse witte wijn bij: Ramón Bilbao Verdejo.

Bereiding

Smelt boter in een pan. Fruit de fijn gesneden ui zacht en glazig. Voeg bloem toe en bak 2-3 minuten tot het naar koekjes ruikt. Schenk de warme melk beetje bij beetje erbij en roer tot een zeer dikke bechamelsaus ontstaat (de lepel moet bijna rechtop blijven staan). Roer de fijn gesneden ham erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout. Schep de massa in een platte schaal, dek af met folie en laat minimaal 4 uur, liefst een nacht, koelen.

Vorm daarna kleine rolletjes of ovaaltjes. Zet drie kommetjes klaar met bloem, geklutst ei en paneermeel. Haal de rolletjes achtereenvolgens door bloem, ei en paneermeel. Laat de gepaneerde kroketjes nog 20-30 minuten koelen voor extra stevigheid. Verhit olie tot deze goed heet is en bak de kroketjes goudbruin. Meng voor spicy mayo 3 eetlepels mayonaise met 1 theelepel sriracha. Serveer met een glas Ramón Bilbao Verdejo.

Ramón Bilbao
Verdejo & Crianza

~~12.95~~
9.99
per fles

WIJN
TIPS





Oxford Landing

De trots van Zuid-Australië

Sommige mensen zien een dor stuk land en denken: “Niks mee te beginnen.” Andere mensen – de visionairs onder ons – zien precies op zo’n plek een bruisende toekomst. In 1958 was Wyndham Hill-Smith zo iemand. Hij keek naar een lap felrood, zonverbrand zand in Zuid-Australië en zag... een wijngaard. Een toekomst. En uiteindelijk een wijnmerk dat de wereld zou veroveren: Oxford Landing.

En eerlijk? Als je de plek ziet, snap je ‘m meteen. De legendarische River Murray kronkelt als een levensader door het landschap. Het is er ruig, warm, rood, stoffig, maar dan met glanzend water dat bruist van leven. Voeg daar een hechte gemeenschap aan toe die leefde op het land én van het land, en je hebt een setting waar elke wijnmaker een beetje sentimenteel van zou worden.

Visionaire wijnmaker met schildersoog

Wyndham – of Wyndy, zoals vrienden hem noemden – was meer dan een wijnmaker voor Yalumba. Hij was een dromer, een schilder, iemand die kleuren en texturen zag waar anderen alleen verzengende hitte zagen. Samen met productie-manager Norm Hanckel tufte hij in een Buick door het landschap. Niet om Instagram-kiekjes te maken, maar om alles vast te leggen met penseel en verf: knalrode bodem, neonblauwe lucht, papegaai-groen, eucalyptus-zilver.

En precies die bodem – rijk, goed drainerend, dicht bij water – trok hem over de streep. Oxford Landing werd met de hand aangeplant, wat de locals in het dorp Waikerie werk opleverde, maar vooral: trots. Een trots die 60 jaar later nog rondwaart in elke fles.

Van versterkte wijn naar moderne klassiekers

In de jaren ‘50 en ‘60 draaide alles nog om brandy en versterkte wijn. Gezellig, maar Wyndy besloot de boel op te schudden: hij plantte Cabernet Sauvignon – een gewaagde zet, maar eentje die Oxford Landing op de kaart zette. Toen zijn zoon Robert Hill-Smith in 1990 het merk Oxford Landing officieel lanceerde, plopte er waarschijnlijk meer dan één fles open. Het was tenslotte de kroon op dertig jaar pionieren.

Duurzaam voordat het cool was

Oxford Landing doet niet alleen aan mooie wijn; ze doen ook aan mooi achterlaten. Duurzaamheid is geen marketing-praatje daar, maar een dagelijkse opdracht. Dankzij wijlen wijngaardmanager Bill Wilksch groeide de kale grond uit tot een biodivers feestje waar flora en fauna het na jaren weer voor het zeggen hebben.



Duurzaam ondernemen

- Lichtere glazen flessen – minder gewicht, minder uitstoot.
- Bewust watergebruik, want in Zuid-Australië tel je elke druppel.
- Een gigantisch herbebossingsproject dat in 2007 begon: 600 hectare land gekocht, 200.000 nieuwe bomen en struiken geplant. Een compleet natuurgebied teruggegeven aan de regio.

Oxford Landing vandaag

Het is wijn voor iedereen: betaalbaar, eerlijk en vegan, vol karakter en mét een verhaal dat je bij elk glas voelt. En dat allemaal van een plek die ooit alleen een rood, stoffig veld was. Wyndy zou trots zijn. En wij? Wij klinken mee. Cheers!



Oxford Landing Estates Sauvignon Blanc

Dé publieksliefeling. Licht, fris, feestelijk, lustopwekkend. Kiwi, citroengras, versgemaaid gras...Gebottelde lente!

Lekker bij:

Sushi, aspergerisotto, kip met een fris citroensausje, een salade met venkel, sinaasappel, dille en stukjes pistache.

Oxford Landing Estates Chardonnay

Voor de liefhebbers van perzik, honing en een vleugje vanille-toast. Romig, gelaagd, maar met een frisse afdronk.

Lekker bij:

Romige pasta, witvis, bij voorkeur met een romig sausje (beurre blanc!), een geroosterd kippetje of kalkoen uit de oven.

Oxford Landing Estates Merlot

Zwoel, zacht en verleidelijk met chocolade, pruim en framboos.

Lekker bij:

Kruidige gerechten: lamsvlees, stoofgerechten als een Marokkaanse tajine of curry. Denk comfort food, maar chique.

Oxford Landing Estates Shiraz

Zwarte bessen, bramen, zachte tannines met hints van chocolade en specerijen. En net wanneer je denkt: hé, waar blijft dat eikenhout? – daar is het. Subtiel, ondersteunend, nooit overheersend.

Lekker bij:

Perfect bij lamsvlees (denk: langzaam gegaard, knoflookje erbij), stoere rundvleesgerechten of kruidig gebakken kip.

9.95
7.99
per fles



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.



Epicuro

Italië

Ben je wel eens in de 'tuin van Epicurus' geweest? Nee, dat kan ook niet. Dat was waar in de vierde eeuw voor Christus de filosoof van die naam zijn leerlingen opleidde. Hij staat bekend als iemand die het genot boven alles stelde, maar in werkelijkheid stond hij vooral voor matigheid.

Toch is het niet voor niets dat Femar Vini zijn wijnen uit Puglia naar de Atheense leermeester vernoemd heeft. Want als het om genieten gaat, ben je hier aan het juiste adres. De Epicuro Appassite is exact de gulle, hartverwarmende rode wijn waar wij Nederlanders zo verliefd op zijn. Rijpheid is zijn onderscheidende kwaliteit, want de druiven van diverse lokale rassen als Primitivo en Montepulciano worden pas geoogst weken nadat ze hun fenolische rijping hebben voltooid. In die tijd concentreren de smaken en suikers in het fruit zich nog verder, wat in de uiteindelijke wijn tot uiting komt als een rijke, overweldigende smaak. Intens rood fruit, een hint van confiture, bosgrond en een elegante hint van munt definiëren het aroma. Epicurus had een wijn als deze tijdens een 'symposion' zeker verdund met water, zoals de Grieken altijd deden. Wij drinken hem puur, om van zijn grootse expressie te genieten.



De wijn

Epicuro Appassite

Streek: Puglia
Druiven: Primitivo,
Negroamaro

wilde bessen • rode bloemen •
mediterrane kruiden • eucalyptus
✕
polenta • pastagerechten met saus •
gegrild vlees • stoofschotels • wild

12.95
9.99

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



Voor het hert

- 500 g hertenlende
- Pekel (zout en water)
- Olie om aan te braden

Voor de hertensukade

- 150 g hertensukade (verkrijgbaar bij wildspeciaalzaak)
- Pekel (zout en water)
- Wildfondjus om in op te warmen

Voor de parmezaanjes

- 100 ml wildfondjus
- 15 g Parmigiano Reggiano, geraspt (goede kwaliteit)

Voor de bietenmillefeuille

- 2 middelgrote rode bieten, rauw
- 750 ml bietensap
- Keukentouw

Voor de bietencrème

- 375 g rode biet, voorgekookt
- 125 ml bietensap
- 75 ml water
- 8 g dashi poeder
- 7 g rozenwater

Voor de afwerking van de crème

- 175 g van bovenstaande bietenmengsel
- 15 ml cabernet azijn
- 60 g kersenpuree
- 15 g umeboshi zonder pit (Japanse gezouten pruim)
- 2 g dashi poeder
- 2 g xantana (bindmiddel)
- 2 g rozenwater
- 2 g zout
- 10 g beenmerg



Chef-kok Bas Diepenbroek

Gevestigd in Kasteel Engelenburg, biedt Restaurant JUDITH een verfijnde culinaire ervaring waarin klassieke smaken en moderne finesse samenkomen. Chef Bas Diepenbroek serveert seizoensgebonden gerechten met een minimalistische signatuur, waarbij pure ingrediënten van lokale herkomst centraal staan. Het restaurant is bekroond met 15/20 punten in de Gault&Millau-gids.

Hert met Bietenmillefeuille en parmezaanse jus

Bereiding

Hertenlende (1 dag van tevoren beginnen): snijd het hertenvlees in dunne repen en leg 1 uur in pekel. Rol het vlees strak op met behulp van huishoudfolie tot een mooie rollade. Bewaar in de koelkast. Vlak voor serveren: bak de rollade rondom bruin in een hete pan.
Tip: Heb je geen sous-vide apparaat? Bak de rollade dan gewoon in de pan tot deze rosé is.

Hertensukade (1 dag van tevoren): Snijd de sukade in dunne repen en leg 1 uur in pekel. Laat een nacht marineren in de koelkast. Portioneer en warm vlak voor serveren op in wildfondjus.

Parmezaanjes

Verwarm de wildfondjus tot 40°C. Voeg de geraspte parmezaan toe en meng goed door (eventueel met een staafmixer voor een gladde textuur). Zeef door een fijne zeef en houd warm.

Bietenmillefeuille

Snijd de bieten met een mandoline in dunne plakjes. Stoom 1 minuut. Rol de plakjes strak op en bind vast met keukentouw in het midden. Leg de rolletjes in een pan (zo klein mogelijk) en giet het bietensap erbij tot ze net onderstaan. Laat inkoken en draai de rolletjes elke 5 minuten om tegen verbranding. Haal eruit wanneer het sap stroperig is. Snijd de rolletjes in de lengte en breedte doormidden. Bewaar de stroop.

Bietencrème

Kook de voorgekookte biet met bietensap, water, dashi en rozenwater in tot het vocht stroperig is. Neem 175 g van dit mengsel en mix in een blender met cabernet azijn, kersenpuree, umeboshi, dashi, xantana, rozenwater, zout en beenmerg tot een gladde crème.

Serveren

Leg de bietenmillefeuille op het bord met een veeg bieten crème. Schik de plakjes hertenlende en stukjes sukade ernaast. Lepel de warme parmezaanjes erover.

Eet smakelijk!



scan de QR code!





Nieuwe
wijnen!



La Vieille Ferme

Frankrijk

La Vieille Ferme (betekenis 'de oude boerderij') is een Frans wijnmerk van de Familie Perrin, uit de zuidelijke Rhône-vallei. Geproduceerd in een rustige en zonnige streek, is elke kleur een uitdrukking van het terroir.

De wijnen worden geproduceerd in de regio's Ventoux en Luberon in de zuidelijke Rhône, afhankelijk van het type wijn (rood, wit, rosé). De wijngaarden liggen rond Orange, in de Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur. De hoogte van de Luberon geeft frisheid en finesse aan de witte en roséwijnen. De Ventoux geeft elegantie en structuur aan de rode wijnen.

Fun fact "The Chicken Wine"

Op het etiket van La Vieille Ferme staan een haan en een hen afgebeeld. De naam is lastig uit te spreken voor Engelstaligen, daarom is de bijnaam 'The Chicken Wine' ontstaan.

8.95
7.49
per fles



La Vieille Ferme Blanc

Druiven: Bourboulenc | Grenache Blanc | Ugni Blanc | Rolle

Regio: Overwegend Luberon.

Smaak: Fris en levendig, met tonen van witte bloemen en citrus. Denk aan zon, een koel glas en pure ontspanning.

Drinktip: Heerlijk als aperitief, bij witvis en oosterse gerechten.

La Vieille Ferme Rosé

Druiven: Cinsault | Grenache | Syrah

Regio: Overwegend Luberon.

Smaak: Licht, elegant en zomers fruitig.

Drinktip: Heerlijk als aperitief, perfect voor op het terras of bij een picknick in het park.

La Vieille Ferme Rouge

Druiven: Carignan | Cinsault | Grenache | Syrah

Regio: Overwegend Ventoux.

Smaak: Soepel, rond en vol rood fruit.

Drinktip: Ideaal voor lange avonden en goed gezelschap. Heerlijk bij rood vlees, wild en uiteraard gevogelte.



Ogier Rhône

Altijd weer een feest wanneer je wijnboeren uit Zuid-Frankrijk hun eigen druiven hoort benoemen. Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, Mourvèdre, met zo'n open, zacht knauwend geluid en elke lettergreep uitgesproken.

Het is een restant van de eigen taal van weleer, het Occitaans. Wijn uit Zuid-Frankrijk is ook anders dan die van het Noorden of Westen. De zomers overvloedige zon, de borstelige kruiden die groeien van berm tot akkerrand, misschien zelfs het overweldigende gesis van de cicaden in de bomen, het draagt bij aan het karakter. Kijk eens naar de Lirac Blanc Petit Paradoxe van Ogier, afkomstig van wijngaarden ten westen van Châteauneuf-du-Pape. Dat is een witte van formaat, krachtig, vol en breed, zonder echter uit balans te raken; steeds is er een perfecte frisheid. Rijping in wat grotere eikenhouten vaten heeft voor een hint van vanille in het aroma gezorgd, voor de rest zijn het vooral geuren van droogbloemen en een suggestie van stenigheid die zijn overweldigende aard ondersteunen.

Witte wijn is in de Zuidelijke Rhônestreek eigenlijk schaars; alles draait hier om rood. En zo arriveren we bij Le Petit Prince, een Lirac Rouge van Grenache, Syrah en iets Mourvèdre, een eersteklas 'bijna-Châteauneuf' met een diepe kleur en dito smaak. Achter het donkere fruit laten de aroma's van leer en kruiden zich merken, in de mond is er structuur en lengte. Spreken deze wijnen Occitaans? Misschien, maar dan een versie die we allemaal probleemloos begrijpen.



18.95
15.99
per fles

De wijnen



Lirac Blanc Le Petit Paradoxe

Streek: Rhône

Druiven: Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc

elegant • fris • zacht • vanille

tarbot • zeetong • gevogelte



Lirac Rouge Le Petit Prince

Streek: Rhône

Druiven: Grenache, Syrah, Mourvèdre

rood fruit • kruiden • leer

grillgerechten • pikante worstjes • spareribs • oude harde kazen

Graham's

Portugal

Tanen, taan, tanig, het zijn woorden die tegenwoordig nauwelijks nog gebruikt worden. Tanen is het beschermen van visnetten en zeilen tegen het zoute zeewater, door ze te koken met tannine uit de bast van eiken en acaciabomen. Alleen schippers van de Bruine Vloot doen er nog aan; moderne vissers hebben kunststof zeilen en netten.

De kleur van taan, een diep licht bruin, is echter een begrip gebleven. In het Nederlands en in het Engels. Want dat is waarnaar tawny port vernoemd is. Heuse, goede tawny, zoals de Fine Tawny van Graham's, heeft die diep donkergouden tint, het resultaat van vele jaren rijping in eikenhouten vaten, in de kelders van Vilanova de Gaia, bij Porto. De rijping zorgt tevens voor nobele aroma's, zoals van sinaasappelschil, gedroogde vijgen, iets van cacao en kaneel.

Dan is de Fine Ruby van Graham's iets compleet anders. Die ademt nu juist jeugdigheid, wat je om te beginnen al ziet aan de robijnrode, 'ruby', kleur. Ook in de neus vallen de fruitige geuren op, rood fruit als kers en pruim, intens en opwekkend. Gaat het om het combineren van deze twee ports, dan denken wij bij de Fine Ruby aan fruittaart en kruidig gebak, en bij de Fine Tawny aan oude en blauwe kaas.



~~15.95~~
12.99
per fles

De wijnen

Graham's Fine Ruby Port

Streek: Porto
Druiven: Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinto Cao, Touriga Nacional

fris • rijk • zwarte en rode vruchten
X
aperitief • brokspeculaas • harde kazen



Graham's Fine Tawny Port

Streek: Porto
Druiven: Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinto Cao, Touriga Nacional

rijp fruit • nootachtig • vijgen • sinaasappelschil
X
dadels • vijgen • noten • zachte romige desserts



Kendall-Jackson Verenigde Staten

'A glass of Chard or dou you prefer Zin?' Zo praten Amerikanen liefkozend over de wijnen van hun favoriete druivenrassen. Beide zijn oorspronkelijk afkomstig uit Europa, dat weet je. Chardonnay uit de Bourgogne, Zinfandel uit, tja, was het nu Italië? Was Primitivo er niet identiek aan? Bijna. Ze blijken allebei klonen van een Balkandruif met de lastige naam Crljenak Kaštelanski. Hoe dan ook, die blauwe rassen staan garant voor gulle, warmbloedige wijnen, vol van dik fruit als pruimen en bramen op sap.

'Zin' is de signatuurdruif van Californië en een van de beste voorbeelden is de toplijn van Kendall-Jackson, de Vintner's Reserve Zinfandel. Die krijgt zijn afwerking in vaten van Frans en Amerikaans eikenhout, wat je terugproeft in het zoete cederhout in het aroma. Breed van smaak, rond maar met exact gedoseerd weerwerk van tannines. Zullen we de Vintner's Reserve Chardonnay er de tweelingszus van noemen? Wit natuurlijk, en net zo rijk en balsemend van karakter, romig in de mond en voorzien van een verheugende geur van tropisch fruit als ananas, mango, met wat peer en een van de rijping in eikenhout afkomstige vanilletoets. Nou, wat zullen we doen, dat 'glass of Chard or one of Zin'? Allebei uiteraard, in die volgorde, bij je lekkerste gerechten van de zondag... of gewoon doordeweeks. Als niemand je kietelt, you have to do it yourself!

De wijnen

Kendall Jackson Vintner's Reserve Chardonnay

Streek: Californië
Druif: Chardonnay

fris • elegant • mango • ananas • appel • perzik • boter • toast
X
rijke visgerechten • kipgerechten • romige kazen

~~19.95~~
17.99
per fles

De wijnen

Kendall Jackson Vintner's Reserve Zinfandel

Streek: Californië
Druiven: Zinfandel, Petite Sirah

rustiek • pruimen • frambozenjam • bramen • kruiden • cederhout
X
vlees van de barbecue • rood vlees • stevige kaassoorten



TERRA
D'ALTER



~~9.95~~
8.99

per fles



 **wijnkring**
op kwaliteit geselecteerd