



WIJNBOEKJE

Cuisine Culinaire

WIJN PROEVEN DOE JE ZO

STAP 1:

KIJKEN

Voordat je een slok neemt, kijk je eerst naar de kleur van de wijn. Dit zegt veel over wat er in je glas zit. Om de kleur te bepalen, houd je het glas tegen een witte achtergrond. Bekijk het wijnoppervlak en de rand van de wijn. Jonge rode wijn is meestal paars van kleur, een jonge witte wijn groenig. Rode wijn is op zijn best wanneer hij rood of robijnrood is, witte wijn wanneer deze citroengeel, goudgeel of strogeel is. Een oude rode wijn neigt naar een bruinrode kleur, een witte wijn wordt steeds geler naarmate deze ouder wordt.

STAP 3:

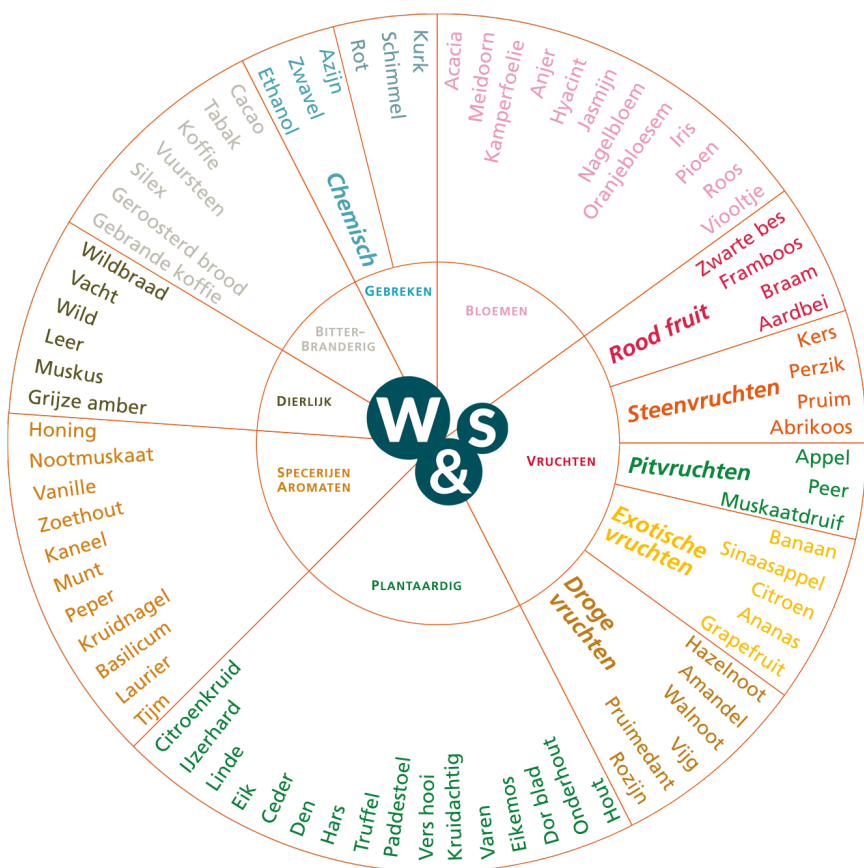
PROEVEN

Nu is het tijd om de wijn te proeven. Neem een kleine slok en laat deze door de hele mond gaan. Slurp wat lucht naar binnen of kauw op de wijn om de smaakpapillen van de tong te activeren. Nu proef je of de wijn zoet, zuur of bitter is en of het een lichte of volle wijn is. Naast de smaak van een wijn kunnen we met de mond nog andere elementen waarnemen. Veel tannine in een rode wijn zorgt ervoor dat je tong en vaak ook je tandvles strak en droog aanvoelt. Koolzuur geeft een prikkelend gevoel en veel alcohol geeft een 'warm' gevoel. Slik de wijn door of spuug de wijn in een spuugbakje wanneer je meerdere wijnen proeft.

STAP 2:

RUIKEN

Nu je de kleur bepaalt hebt, kun je de geur van de wijn bepalen. Ruik even aan de wijn en wals het vervolgens, door het glas bij de voet vast te houden en rustig cirkels te draaien. Hierdoor komt er extra lucht bij de wijn en worden aroma's duidelijker waarneembaar en intenser. De geur geeft een eerste indruk over de complexiteit of eenvoud van de wijn. Je kunt met je neus in het glas ruiken of net aan de rand van het glas, wat voor jou het beste werkt!



STAP 4:

DE AFDRONK

Met de afdronk bedoelen we de nasmaak van de wijn. Hoe langer je de wijn nog kunt proeven, des te beter de kwaliteit van de wijn. Tijdens de afdronk is het een goed moment om na te gaan of de wijn in balans is. Met balans bedoelen we dat de verschillende elementen, zoals fruit, zuren, tannines, houtrijping en alcohol goed versmolten zijn en dat de wijn dus aangenaam en in harmonie is.

Via Barrosa Treixadura-Albariño

Proefnotitie: Deze blend van Albariño en Treixadura slaagt erin om het beste van elke variëteit te benadrukken. De Albariño zorgt voor frisheid en de Treixadura voor zachtheid en elegantie, met een geweldige balans.

Specificaties:

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Producent | Viña Costeira |
| Druivenrassen | Treixadura, Albariño |
| Land van herkomst | Spanje |
| Streek / Gebied | DO Ribeiro |
| Sluiting | Kurk |
| Categorie | Wit |
| Alcoholpercentage | 12,5% |

Smaakprofiel: Fris, fruitig en mineraliteit.

Vinificatie:

Handmatige oogst in kisten van 18 kg, korte koude maceratie van de druiven, traditionele gisting in roestvrijstalen tanks bij 16°C, rijping op droesem gedurende 4 maanden en daaropvolgende verfijning in tank.

Wijn & spijs: Vis en zeevruchten, rijst en de Aziatische keuken

Awards: -

Achtergrondinformatie:

In 1968 durfde een groep rebelse wijnmakers met een visie 'out of the box' te denken en af te wijken van de traditionele manieren om wijn te maken. Ze hadden maar één doel: het herstel van de historische Galicische druivenrassen Loureira, Godello, Albariño, en Treixadura. Zo werd Viña Costeira geboren, en tot op vandaag streven de eigenaars innovatie na. Deze moderne wijnmakerij is voor wijnliefhebbers ondertussen uitgegroeid tot de blauwdruk van Galicië.



Kettmeir Pinot Bianco Alto Adige DOC

Proefnotitie: Strogeel van kleur met groene reflecties, Bloemige geuren, fruitige noten en groene appel. Droog met een goede zuurgraad en een aanhoudende en delicate mineraliteit.

Specificaties:

Producent Kettmeir
Druivensoorten 100% pinot bianco
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Alto Adige
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13,5%

Smaakprofiel: Delicaat, mineralig, bloemig

Vinificatie: Druiven worden zacht geperst en gefermenteerd in RVS bij een gecontroleerde temperatuur van 17-18 °C. Vervolgens rijpt de wijn voor ten minste 4 maanden op zijn eigen droesem ('sur lie') voor botteling.

Wijn & spijs: Lichte voorgerechten, soep, schaaldieren, asperges

Awards: -

Achtergrondinformatie: Kettmeir staat voor vooruitgang in traditie. Een historisch wijnhuis, genesteld tussen de wijngaarden van Caldaro in de Italiaanse regio Alto-Adige. Oppericht in 1919 door Giuseppe Kettmeir: wijnmaker, expert in wijnbouw en landwetenschapper. Al snel bouwt hij Kettmeir uit tot een van de belangrijkste referentiepunten voor de wijnbouw in Alto Adige. In 1968 vindt Franco Kettmeir - de kleinzoon van Giuseppe – in Santa Margherita Gruppo Vinicolo de perfecte erfgenaam voor het familiebedrijf. Kettmeir omarmt de tradities als een erfenis, maar ziet vooruitgang als een visie om verder te komen. Dit alles met maar één doel: het produceren van aromatische en elegante wijnen, die een blauwdruk zijn van het terroir en de omgeving.

Het label van The Classici lijn is geïnspireerd op wat Kettmeir het meest dierbaar is: het terroir. Boven het meer van Caldaro - de grootste natuurlijke watervlakte in de Alto Adige en een vruchtbaar broedgebied voor zeldzame vogelsoorten – vlogen verschillende soorten haviken. Dit werd hét symbool voor Kettmeir. Het symbool voor het unieke ecosysteem, het nastreven van uitstekende kwaliteit in de wijnen en het beschermen van de oude tradities.



GASTROVINO

SINDS 1932

Le Paradou Rolle

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Producent | Chateau Pesquié |
| Naam | Le Paradou Rolle |
| Soort wijn | Wit |
| Land van herkomst | Frankrijk |
| Streek / Gebied | Côtes du Rhône |
| Druivensoort(en) | 100% rolle (vermentino) |
| Drinktemperatuur | 10 – 12°C |
| Houdbaarheid | Tot 2 jaar na oogstjaar |
| Alcoholpercentage | 12,5% |
| Schenkadvies | Kan meteen geschonken worden |



Stijl Fris en fruitig

Smaakomschrijving Heldere bleekgele kleur. Strakke en frisse aanzet met tonen van wit fruit, limoen en citrus. De wijn is stuivend en laat zich jong het beste drinken. Een heerlijke wijn voor als apéritief of bij zomerse salades.

Vinificatie Bodemstructuur: kiezelhoudend met klei en zandsteen
Fermentatie: INOX tanks

Wijn & spijs Ceviche, mosselen, coquilles, salades, geitenkaas

Achtergrondinformatie

Le Paradou is een project van Frédéric & Alexandre, de huidige generatie uit de wijnfamilie Chaudière. Het is een oude Provençaals dialect voor 'Langue d'oc' en refereert aan de oude watermolens die vroeger werkzaam waren in het gebied voor de productie van stoffen en later van olijfolie.

Fred en Alex hebben specifieke wijngaarden geselecteerd aan de voet van de Sainte-Victoire in de Provence. Dit kalksteenmassief heeft zijn bekendheid vooral gekregen uit de schilderijen van Paul Cézanne. Na het blenden wordt de wijn gebotteld in een opvallende Bourgogne fles.

Susana Balbo Crios Chardonnay

Proefnotitie: Goud van kleur met groene hints. Zeer aromatische neus van citroen en witte bloemen, aangevuld met tabakstonen. Vol van smaak met elegante zuren en subtiele houttonen.

Specificaties:

Producent Susana Balbo
Druivensoorten 100% chardonnay
Land van herkomst Argentinië
Streek / Gebied Mendoza Valley
Sluiting Schroefdop
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: Vol & elegant, witte bloemen, subtiel hout

Vinificatie: Na de handmatige oogst volgt de fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur van 12°C, gedurende 20 dagen. Vervolgens blijft het sap in contact met zijn droesem ('sur lie') voor drie maanden. 50% van de wijn krijgt een 'sur lie' rijping in eikenhouten vaten (2^e/3^e gebruik).

Wijn & spijs: Visgerechten, schaal- en schelpdieren, wit vlees, sauzen op basis van room, Aziatische gerechten. Gastronomisch breed inzetbaar.

Awards:

Achtergrondinformatie: Susana Balbo is een van de toonaangevende en meest innovatieve wijnmakers van Argentinië. In 1981 studeerde Susana af als eerste vrouwelijke oenologe in de Argentijnse wijngeschiedenis. Vervolgens werkte ze gedurende 25 jaar voor diverse grote wijndomeinen als wijnmaakster.

Ze wordt wel gezien als de 'Evita Péron' van de Argentijnse wijnbouw. Invloedrijk, geliefd en een tikkeltje controversieel. Onder haar motto 'waar een wil is, is een wijn' creëert ze haar weg naar haar ultieme droom: een eigen wijnmakerij waar ze helemaal los kan gaan met haar ideeën over het maken van sublieme wijnen. In 1999 startte zij haar eigen wijndomein Dominio del Plato in het hart van de Lujan de Cuyo in Mendoza. Het wijnhuis ligt adembenemend tegen de achtergrond van het Andesgebergte. In 2016 werd de naam aangepast naar Susana Balbo Wines.

