

Inlooppreeverij zaterdag 25 februari: Nieuwe aanwinsten

Het voordeel van een opruiming is dat er weer ruimte komt voor nieuwe wijnen. De afgelopen tijd kregen we diverse fraaie wijnen binnen van Weingut Ziereisen en Kopp (Baden), Josten&Klein (Mittelrhein&Ahr), Weingut Schnaitmann (Württemberg) en Matthias Hager (Kamptal). Daarnaast o.a. Sylvaner en Riesling van Paul Weltner (Franken) en lekkere biowijn van de Saar van Manfred Loch. Bovendien de eerste wijnen van 2016 en diverse rode wijnen van Weingut Christoph Bauer (Weinviertel).

Een mooie selectie van deze trouvailles presenteren we volgende week zaterdag tussen 11.00 en 17.00 uur. Zoals altijd geldt dan weer 10% korting.

Een overzicht van de wijnen die dan opengaan tref je onderstaand aan. En mocht je niet in de gelegenheid zijn om aanstaande zaterdag naar Heemskerk te komen, dan stellen we ook graag een proefdoos voor je samen!

Inlooppreeverij zaterdag 25 maart: Jubileum

Op 18 september 2004 werd Winterberg Wijnen ingeschreven bij de Kamer van Koophandel. Daarmee was ons eigen bedrijf formeel een feit. Op 18 maart aanstaande is dat precies 12,5 jaar geleden. We kunnen terugkijken op een mooi avontuur met bijzondere ontmoetingen, spannende ontdekkingen, culinaire pareltjes en een groeiend aantal liefhebbers van de Duitse en Oostenrijkse wijnen. Dankbaar hopen we jullie nog lange tijd kennis te kunnen laten maken met al het moois dat we steeds weer in Duitsland en Oostenrijk vinden. Eind maart presenteren we dan ook graag een aantal favorieten: wijnen die wij zelf (al jaren) graag thuis of met vrienden drinken, de journalisten enthousiast over waren of waar onze horecaklanten graag mee werken



*December 2004: Samen met Gaylord de Winter (*Restaurant Apicius) op de foto voor De Telegraaf*

Wijn van de maand maart

Wit

2015 Grüner Veltliner Kremstal, Weingut Josef&Philipp Bründlmayer, Kremstal (O) € 8,95 (i.p.v. € 9,95)

Niet voor niets tijdens het 28^e Proefschrift Wijnconcours uitgeroepen tot witte wijn van het jaar en één van de persoonlijke favorieten van Erwin Walthaus (Le Garage). Breed inzetbare wijn: van aperitief tot maaltijdbegeleider.



2015 Riesling Gipskeuper, Weingut Paul Weltner, Franken (D) € 9,85 (i.p.v. € 10,95)

Dit wijnbedrijf behoort tot de VdP (Verein deutscher Prädikatsweingüter) en deelt zijn wijnen in naar de hiervoor geldende kwaliteitspiramide. Qua Riesling (20% van de totale aanplant) produceert het echter alleen maar Orts- en Lagenweine en geen basiswijn (=Gutswein). Omdat de horeca met name behoefte heeft aan betaalbare wijnen die ook per glas kunnen worden geschonken, riep Paul deze Riesling met de naam "Gipskeuper" in het leven. Het betreft hier een lekker sappige, frisse en mineralige Ortswein voor de prijs van een Gutswein! En nu met 10% korting nog eens extra voordelig!

2015 Gewürztraminer, Weingut Ziereisen, Baden (D) € 13,05 (i.p.v. € 14,50)

Deze wijn is een "Spielerai" van Hans Peter, want hij maakt er jaarlijks maar zo'n 800 flessen van. Dit jaar liet hij hem enkele dagen in contact met de schillen –hetgeen je normaal gesproken bij rode wijn doet- en vervolgens had hij nog eens lange tijd contact met de fijne gistcellen. Deze opvoeding genoot hij op hout. Het resultaat: een krachtige, droge (2 gram restsuiker) en eerder aardse dan florale Gewürztraminer met een fascinerend spel tussen zuren en fijne bitters.

Rood

2015 Zweigelt Reserve, Weingut Christoph Bauer, Weinviertel € 11,25 (i.p.v. € 12,50)

In de vorige nieuwsbrief stond de basis-Zweigelt van Christoph centraal; nu het krachtiger type: de Reserve. Ondanks zijn jeugd nu al zeer goed drinkbaar: frisse zuren, zachte tannines, boordevol rijp fruit (bessen, bramen, pruim) en met een goede structuur. Het houtgebruik is prachtig gedoseerd en de 14% alcohol merk je niet. Fijn bij diverse vleesgerechten, maar schuwt groente en gerechten met tomaat ook niet.

Kollektion des Jahres

A photograph of Hanspeter Ziereisen, a man with a beard and a white shirt, sitting outdoors and holding two bottles of wine up in the air. He is smiling. The background shows green foliage and a wooden structure.

Hanspeter Ziereisen
Weingut Ziereisen – Efringen-Kirchen, Baden

Wer hätte gedacht, dass Spätburgunder und Syrah zu solchen Höhen im Markgräfler Land fähig sind? Und wie groß Gutedel werden kann? Wohl nur Hanspeter Ziereisen! Er steht für einen bewundernswert kompromisslosen Stil mit wilder Aromatik.

2014: Bernhard Koch/Platz 2013: Hans-Jörg Retznaz/Platz 2012: Egon Müller/Saar
2011: Hans-Jörg Retznaz/Platz 2010: Bettina Bürkel von Gräde und Fritz Koenig/Platz 2009: Christian Witt/ Rheingau 2008: Oliver Haag/Mosel
2007: Joh. Jos. Prüm/Mosel 2006: Huber/Rheinfelden 2005: Wolf/Rheingau

In de media

- Cuvée Edelsatz (Riesling&Gewürztraminer) van Weingut Philipp Kuhn (Pfalz) in Parool
- 2 van onze Blaufränkisch in Oostenrijk Magazine

MENEER & MEVROUW HAMERSMA

LONDON CALLING

Meneer Hamersma weet alles over wijn, mevrouw Hamersma doet niets liever dan koken.
Deze week: gratineerd tomatentaartje.

HAROLDS TIP
Onderdeel van Donald Trumps inauguratie: een lunch. Met wijn. Amerikaanse, dat spreekt. Wit: J. Lohe Arroyo Vista Chardonnay 2013. Rood: Black Stallion Cabernet Sauvignon 2012. Als aperitief was er Korbel's Special Inaugural Cuvée of 'California Champagne'. Kan een klicht opklevren van het Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Champagne mag alleen champagne heten als hij uit die regio komt. Trump zal er lak aan hebben.

Mevrouw Hamersma had zich in mijn vakliteratuur verdiept. Af en toe klonk een instemmend geluidje vanaf de bank. Daar had zij zich genesteld met een stapeltje edities van het Engelse wijnblad *Decanter*, waarin immer een aantal pagina's is ingeruimd voor het restaurantwezen.

Mevrouw Hamersma's belangstelling ging met name uit naar zaken in Londen. Binnenkort vertrekken we voor een lang weekend om daar gastronomisch kwartier te maken. We hebben al een lijstje gekregen van zoon en schoondochter die daar regelmatig vertoeven.

Maar er kan nog meer bij. Aldus werd de shortlist allers langer. Met bijvoorbeeld Elystan Street waarover Fiona Beckett, de *Hiske Versprille* van *Decanter*, adviseerde om daar vooral te lunchen. Zo moeten we ook naar Clipstone.

En mevrouw Hamersma

toverde ook nog een lijstje tevoorschijn dat ze van chef-kok Jan de Wit had gekregen. Ook hij doet in de Engelse hoofdstad geregeld inspiratie op. De Wit, die eind vorig jaar zijn met een Michelinster gelaude Le Restaurant sloot, beroept binnenkort zijn zaak op een ander adres. "Maar wel weer in de buurt," stelde hij ons gerust.

Ramsays sommelier
"We gaan overigens maar drie dagen, hoor," meldde ik mevrouw Hamersma, nadat zij ook StreetXO, Amaya, Hélène Darroze at the Connaught en The Ninth nog aan het verlanglijstje had toegevoegd.

"Dan zal ik Gordon Ramsay maar achterwege laten," zei mevrouw Hamersma. "Misschien moeten we voor hem maar eens een hele week Londen uittrekken. Hij heeft er eif zaken. Wellicht is het wel leuk om iets uit ees van zijn boeken

te koken. En dat kunnen we hier doen." Zodoende kwam er nog die avond als voorgerecht een tomatentaartje gratineerd met Parmezaanse kaas op tafel.

Ik vroeg mij af wat Ramsays sommelier erbij zou schenken. Het laatste wat je wilt, is de toorn die zijn baas tot trademark heeft verheven over je afroepen. Nu is sauvignon blanc met tomaten altijd een zekerheidje, met name Nieuw-Zeelandse. Degen die ik had gekozen, peperde daarbij lekker mee met de rucola, en gaf het groen van kervel en peterselie nog wat extra nuances.

Wunderbar
Omdat de tomaten ook de oven van binnen hadden gezien, paste bovendien pinot noir. Ik proefde een biologische Zuid-Franse met voldoende stevigheid en smetigheid om de Parmezaan te flatteren. Gewoonlijk ben ik niet onder de indruk van pinot noir uit het zonnige Franse zuiden – het is er veelal te warm voor deze druif – maar nu neem ik alles terug.

Tot slot besloot ik de boel wat op spanning te zetten met een Cuvée Edelsatz uit de Duitse Pfalz van Philipp Kuhn, een blend van riesling en gewürztraminer. Zonder schade toe te brengen aan de smaakpapillen zijn beide druiven in hun eentje al in staat om de nachtschadeteig naar een hoger plan te tillen. Maar nu zij hun krachten hadden gebundeld, werd het helemaal een geval van *verdunnt noch mal, wunderbar und fabelhaft!*

Gordon Ramsay heeft daar overigens maar één woord voor nodig: *fuck!*



Een Viking bed
kies je (ook) met
je ogen dicht.

Nu met gratis Viking
bedtextielpakket
t.w.v. max. € 500,-*

Jonas

Overveen 76-78 | T 1020 818 0120



FOTO: MATS VAN SOOLINGEN

TOMATENTAARTJE GEGRATINEERD MET PARMEZAANSE KAAS (voorgerecht, 4p)

300 g bladerdeeg
 8 grote, rijpe tomaten
 2 el balsamicoazijn
 2 el olijfolie
 1 el gehakte verse kervel
 1 el gehakte verse peterselie
 100 g verse Parmezaanse kaas, geschaafd met een dunschiller
 100 g rucola
 1-2 el vinaigrette zeezout en versgemalen zwarte peper

Rol het bladerdeeg uit tot een dikte van rond 3 mm. Steek er rondjes van ongeveer 12 cm doorsnee uit. Leg ze op een zware bakplaat en zet 20 min in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak het deeg 10 min. Leg een tweede bakplaat op de rondjes om te ze plat te drukken en plat te houden. Bak ze nog 8-10 minuten net goudbruin. Laat ze op een taartrooster afkoelen en knapperig worden. Snijd de tomaten in even dikke plakjes en schik ze in vier overlappende cirkels met ongeveer dezelfde grootte als de deegbodems (zeker niet groter) op een andere bakplaat. Bestrijk ze met de azijn en olie, en bestrooi met zout, peper en de kruiden. Leg de Parmezaanse kaas erop, waarbij je ervoor zorgt dat ze alle plakjes tomaat bedekken – tijdens het smelten zullen ze de tomaten bij elkaar houden. Verwarm de grill op de hoogste stand. Schuif de tomaten dicht onder de hittebron. Blijf erbij, want de kaas mag niet te bruin worden. Neem de tomaten-kaascirkels uit de grill en wacht een paar seconden; leg ze dan met een spatel op de deeggrondjes. Bestrooi de rucola met zout en peper, en meng de vinaigrette erdoor. Leg de rucola op de taartjes en serveer ze direct.



Online
WEINGUT PHILIPP KUHN,
 'CUVÉE EDELSATZ'
 Pfalz, Duitsland
 Winterberg Wijnen
www.winterbergwijnen.nl
 €15,50



Speciaalzaak
DOMAINE DE BRAU 2013
 'Pure', Pinot Noir, Pays d'Oc,
 Frankrijk
 (biologisch)
 Pleksman Wijnwinkel, Hogeweg 19
www.pleksman.nl
 €11,25



Supermarkt
WAKA 2015
 Sauvignon Blanc, Marlborough,
 Nieuw-Zeeland
 (biologisch)
 Ekoplaza
 €9,99

Het geheim van de chef per seizoen, Gordon Ramsay, Kosmos, €14,95



Warmte is wat blaufränkisch-druiven nodig hebben. Gelukkig vinden ze die op verschillende plekken in Oostenrijk, zodat deze druif de beste rode wijnen van het land levert.

TEKST: MARIËLLA BEUKERS

Persoonlijk heb ik moeten wennen aan Blaufränkisch. Tot een wijnboer in Horitschon me het geheim verklapte: in Oostenrijk worden de rode wijnen van de druif blaufränkisch vaak te jong gedronken. Omdat het een ras met hoge zuren en veel tannine is, kan hij op jonge leeftijd hard overkomen. Geef hem de tijd om te rijpen en je weet niet wat je proeft. Daar kan ik die wijnboer helemaal gelijk in geven!

Hoewel blaufränkisch dé rode kwaliteitsdruif van Oostenrijk is, is het niet het meest aangeplante rode ras. Met circa 3.200 hectare beslaat de druif ongeveer zeven procent van het totaal. Het is wel een 'eigen' soort, waarvan de wieg waarschijnlijk ergens in het grote Oostenrijks-Hongaarse rijk heeft gestaan. De naam werd voor het eerst genoemd in 1862, in een catalogus van een tentoonstelling over druivenrassen in Wenen.

Blaufränkisch heeft een lang groeiseizoen nodig om goed te rijpen. Dat vind je in de regio Carnuntum in Neder-Oostenrijk, maar vooral in Burgenland. Heuvels in het westen, zuiden en noorden bieden beschutting tegen koude westenwinden, terwijl vanuit het oosten de warmte van de Pannonische vlakte doordringt. De herkomstgebieden Leithaberg, Mittelburgenland en Eisenberg (Südburgenland) zijn daarom de bekendste voor deze rode druif. Aan de krachtige, vaak donkergekleurde en houtgerijpte wijnen is goed te proeven op wat voor bodem de stokken staan. Zo is een wijn uit Eisenberg vaak onmiddellijk te herkennen vanwege de ijzerhoudende bodems en zijn de wijnen uit Midden-Burgenland meestal de krachtigste vanwege de zware leembodems. Het Leitha-gebergte heeft onder andere leisteen, wat ook goed te proeven is.

Met boerenkoolstampot

Een keuze maken uit de topwijnen was dit keer bijna ondoenlijk. Uiterst verfijnd en elegant is die van Trapl in Carnuntum: Spitzerberg 2009. Combineer hem eens met een stoofpotje van eend. Interessant is ook het verschil tussen twee wijnen van het huis Weniger uit Horitschon (Mittelburgenland), beide uit 2013. Die van het perceel Kalkofen was slanker en hoger in de zuren, die van het perceel Hockäcker krachtig en vol. Een dag na het openen smaakten ze nog beter. Heel erg goed beviel de acht jaar oude Leithaberg 2008 van Markus Altenburger: een gerijpte en soepele kanjer, puur genieten. Van Uwe Schiefer uit Eisenberg proefde ik twee wijnen uit verschillende jaren: 2012 en 2015. Vanwege de elegante 2015 begrijp ik nu waarom Oostenrijkers hun Blaufränkisch toch graag jong drinken: ik werd er gewoon blij van. Tot slot maakte ik uitgebreid kennis met de Blaufränkisch-wijnen van Groszer Wein (Südburgenland). In de 'gewone' Blaufränkisch 2014 waren goed de stevige zuren te proeven. Een prima combinatie met boerenkoolstampot. ★

Uitgebreide beschrijvingen en verkoopadressen: oostenrijkmagazine.nl



OVER DE AUTEUR

Mariëlla Beukers is freelance wijschrijver en co-auteur van *Wijn van eigen bodem*, een boek over Nederlandse wijn. Zij publiceert regelmatig over wijn en wijngeschiedenis en is een groot liefhebber van Oostenrijkse wijn. i.wijnkronieken.nl



Weingut Trapl, Blaufränkisch Reserve Spitzerberg 2009, Carnuntum

Geïmporteerd door: Winterberg Wijnen, prijs € 34,95

Wat een wijn! Geuren van rood fruit en bosgrond. In de mond fruitig en elegant, soepel en verfijnd. Milde zuren, afgeronde tannines, prachtige lange afdronk. Heerlijk bij een stoofpotje met eend.

Uwe Schiefer, Blaufränkisch 2015, Burgenland (omgeving Eisenberg)

Geïmporteerd door: Winterberg Wijnen, prijs € 12,50

Mooie neus van viooltjes, bloemen, bramen en rijpe aardbeien. Vleugje specerijen. Zeer elegant, slank, pepertje in de afdronk. Toppertje, echte klasse, deze wijn bewijst dat Blaufränkisch ook jong gedronken kan worden.

Inlooppreeverij "Nieuwe aanwinsten" februari 2017

	<i>Weingut&gebied:</i>	<i>Wijn:</i>	<i>Prijs</i>
01	Weingut Christoph Bauer, Weinviertel (O)	2016 Weinviertel DAC Grüner Veltliner	€ 7,95
02	Weingut Christoph Bauer, Weinviertel (O)	2015 Zweigelt Reserve	€ 12,50
03	Weingut Josef&Philipp Bründlmayer, Kremstal (O)	2015 Grüner Veltliner "Kremstal"	€ 9,95
04	Weingut Hager, Kamptal (O)	2014 Grüner Veltliner Alte Reben	€ 14,95
05	Weinhof Herrenberg, Saar (D)	2015 Loch Riesling	€ 14,95
06	Weingut Josten&Klein, Ahr (D)	2014 Mayschoss Pinot Madeleine	€ 21,95
07	Weingut Josten&Klein, Ahr (D)	2014 Pinot Noir Ahrweiler Daubhaus	€ 39,95
08	Weingut Kopp, Baden (D)	2014 Weissburgunder Lösslehm	€ 13,50
09	Weingut Kopp, Baden (D)	2014 Weissburgunder "Röderswald"	€ 17,50
10	Weingut Kopp, Baden (D)	2014 Spätburgunder "Roter Porphy"	€ 17,50
11	Weingut Kopp, Baden (D)	2014 Spätburgunder "Sommerhalde"	€ 32,50
12	Weingut Schnaitmann, Württemberg (D)	2014 Lemberger Steinwiege	€ 13,95
13	Weingut Schnaitmann, Württemberg (D)	2014 Simonroth Lemberger	€ 23,95
14	Weingut Schnaitmann, Württemberg (D)	2015 Fellbacher Lämmlier Grauburgunder Grosses Gewächs	€ 32,50
15	Weingut Günther Steinmetz, Mosel (D)	2015 Riesling Wintringer Geierslay	€ 15,95
16	Weingut Günther Steinmetz, Mosel (D)	2015 Riesling Piesporter Goldtröpfchen GP	€ 20,95
17	Weingut Paul Weltner, Franken (D)	2015 Riesling Gipskeuper	€ 10,95
18	Weingut Paul Weltner, Franken (D)	2015 Sylvaner Rödelseer Küchenmeister Erste Lage	€ 17,95
19	Weingut Ziereisen, Baden (D)	2013 Gutedel "Steingruble"	€ 14,50
20	Weingut Ziereisen, Baden (D)	2015 Gewürztraminer	€ 14,50
21	Weingut Ziereisen, Baden (D)	2013 Syrah "Gestad"	€ 23,50