

Vinée Vineuse

Okhuysen wijnblad

Het leukste wijnblad van Nederland
Jaargang 41, Nr 3, Najaar 2026

**Klein
maar fijn**

Kleine domeinen met
een grote reputatie



Weingut Wechsler 15 jaar Wit op de ton 6x Spaans wit op de proeftafel

NIET TE MISSEN

Voor de Bourgondiër in u

De wijngaarden van Closerie des Lys mogen dan wel aan de voet van de Pyreneeën liggen, de kalk- en kleibodems hier tonen veel gelijkenissen met die in de Mâconnais.

*Bij doos
van zes
€9,30
per fles*

2025 Chardonnay – Pays d'Oc La Closerie des Lys

Dat is geen toeval. Closerie des Lys is van de families Collovray & Terrier. Deze wijnmakers uit de Bourgogne vonden in het zuiden van Frankrijk prachtige wijngaarden waar ze chardonnay aanplantten. Het resultaat is chardonnay zoals we die het liefst drinken: met verleidelijke aroma's van rijp wit fruit, verfijnd, bloemig en heerlijk fris in de afdrank. Op dronk: tussen nu en 2028.

Nu per fles: **€9,60** ~~€10,40~~
Bij doos van 6: **€9,30** per fles





Okhuysen op bezoek bij Elena Gillardi in Piemonte. Ook dit domein bewijst hoe 'klein' een groot verschil kan maken.

wijnen van het allerhoogste niveau kunt maken, zeker wanneer je bereid bent met uitzonderlijk veel aandacht voor detail in de wijngaard te werken. Tegelijkertijd liet hij misschien ook zien dat er – onverwacht genoeg – in het zuiden van de Bourgogne eveneens grootse terroirs te vinden zijn.

Enig snobisme is de wijnwereld namelijk niet vreemd. Zodra je Meursault, Barolo of Pomerol op het etiket mag zetten, vinden de flessen moeite hun weg uit de kelder, bovendien tegen

Enig snobisme is de wijnwereld niet vreemd

stevige prijzen. Maar wanneer je in de Languedoc alles goed doet; beschikt over een bijzonder terroir met een hoogwaardige bodem, toegang hebt tot waterreserves en een verkoelend microklimaat tijdens de nachten – denk aan Mas de Daumas Gassac of Terre des Dames – dan heb je nog altijd bijzonder veel overtuigingskracht nodig om succesvol te worden. Of je moet de tijd mee hebben, zoals Daumas Gassac eind jaren negentig had als spannende vernieuwer.

Dat hun verhaal groter was dan enkel nieuwheid en slimme marketing, blijkt uit het feit dat later ook buurman La Grange des Pères furore maakte, naast de constante hoge kwaliteit en waardering uiteraard. Door gezamenlijke inspanningen kunnen streken nog altijd aansluiting vinden bij de grote namen. Mooie voorbeelden zijn het Duitse Rheinhessen, het Oostenrijkse Weinviertel, het Zuid-Afrikaanse Swartland en Bierzo in Spanje. Daarbij speelt een onderscheidend terroir een doorslaggevende rol, gecombineerd met een icoon die de streek op sleeptouw neemt.

Dat vraagt om durf, vertrouwen en een lange adem. Eigenschappen die in de huidige wijn- en consumptiemarkt niet vanzelfsprekend zijn. Zeker niet wanneer je boeren spreekt die niet alleen hun export naar onder andere Amerika zien stagneren door de tarieven, maar ook hun lokale afzet zien teruglopen omdat jongere generaties minder of zelfs geen wijn meer drinken. Gelukkig gaat het met de meeste van onze kleine boeren nog altijd goed. Met hun onderscheidend lekkere wijnen weten zij eenvoudigweg te veel mensen blij te maken. Misschien laten die consumenten af en toe een fles staan, maar niet die van hen. Dus: moedig voorwaarts! – Xavier Kat

VOORPROEVEN

Succes is nooit toevallig

In deze Vinée Vineuse richten we graag de schijnwerpers op de kracht en het belang van kleine producenten. Volgens ons ligt bij hen de toekomst van de wijnwereld. Misschien deelt u dat gevoel al, en dat is niet vreemd. Hoe vaak wordt 'het kleine domein' immers niet gekoppeld aan kwaliteit? Wie het coververhaal (pagina 22-29) leest, zal dat gevoel bovendien bevestigd zien. Tegelijkertijd beweren we zeker niet dat grote producenten geen goede wijnen kunnen maken. Dat zou onterecht zijn. Maar als u het verhaal leest, begrijpt u ongetwijfeld wat ik bedoel.

Naast schaalgrootte spelen ook het eeuwige begrip terroir en de hand van de meester een belangrijke rol. Zo stelt Jean-Marie Guffens dat niet het terroir, maar de mens grote wijnen maakt. Hij bewees dat je in een gebied als de Mâconnais

Copyright

Wijnkoperij Okhuysen

Aan dit nummer werkten mee

Elisa Duivesteyn, Max Funcke, Jean-Marie Guffens, Janny van der Heijden, Youp van 't Hek, Job Joosse, Xavier Kat, Isaac Kaemingk, Aad Kuijper, Yves van Maren, Mervyn Snel en Thierry Somers.

Corrector

Suzanne Bergman, Bergman Teksten

Fotografie

Fotografie Alexander, Xavier Kat en Milton Verseput

Concept en vormgeving

Thierry Somers

Prijzen

Deze zijn strikt netto en inclusief btw.

Betaling

Binnen 14 dagen na ontvangst factuur.
IBAN NL56 INGB 0670 8139 58

Bezorging

Bezorging binnen Nederland is gratis bij een minimum factuurwaarde van €115,- per zending. Onder dit bedrag zijn de bezorgkosten €7,50. Leveringen in België bij een minimale afname van 36 flessen, bezorgkosten zijn €25,00.

Looptijd

Duurt zolang de voorraad strekt en uiterlijk tot en met 22 november 2026.

Okhuysen wijngarantie

Is een wijn kwalitatief niet in orde, dan wordt deze door ons retour genomen en krijgt u desgewenst een creditnota of uw geld terug. Voldoet een wijn om andere redenen niet aan uw verwachting, dan nemen wij de ongeopende flessen van u retour en ontvangt u voor deze retourflessen van ons een creditnota of uw geld terug.

Bestellen

023-5312240, verkoop@okhuysen.nl of okhuysen.nl

Kantoor en magazijn

Küppersweg 19, 2031 EA Haarlem

Postadres

Postbus 501, 2003 RM Haarlem

Openingstijden

Maandag t/m vrijdag: 9.00 – 17.30 uur

Zaterdag: 9.00 – 12.00 uur

Winkel

Gierstraat 34, 2011 GE Haarlem

Openingstijden

Dinsdag t/m zaterdag: 9.30 – 18.00 uur



KVNW
Register
WIJNHANDELAAR

NIX18
WINE-MODERATION 2018
2018-2019

Advies nodig?
Bel ons op
023-5312240

10 Cantina LaSelva

De meest natuurlijk mogelijke benadering van wijnbouw.

13 Jean-Marie Guffens

"Ik moet leren gelukkig oud te worden"

22 Klein maar fijn

Kleine domeinen met een grote reputatie.
Het hoe en waarom

38 Vijftien jaar Weingut Wechsler

Time flies when you are having fun

Inhoud

RUBRIEKEN

- 3 Voorproeven
- 5 Le Sommelier
- 6 Wijnig Nieuws
- 8 Mijn Huiswijn
- 10 Domein uitgelicht: Cantina LaSelva
- 12 Op de tafel
- 30 Okhuysen op reis in Piemonte
- 32 Op de ton: Weissburgunder
- 40 Het Okhuysen Proefpanel
- 46 Vinologisch: Wijn in klei

AANBIEDINGEN

- 2 Niet te missen: Chardonnay
- 16 Onze selectie huiswijnen
- 36 Rioja tinto van Sierra de Toloño
- 43 Chianti Colli Senesi van Fontalpino

- 47 Weekendwijnen
- 48 Afdronk: Sauvignon Touraine

COVERSTORY

- 22 Klein maar fijn

INTERVIEWS

- 14 De kelder van Rob Schuyt
- 34 Aan tafel met jager Frits Hulshof
- 38 Interview met een wijnmaker: Katharina Wechsler

COLUMNS

- 9 In de wijn gedoopt: Aad Kuijper
- 13 Gastcolumn: Jean-Marie Guffens
- 33 Masterclass: Janny van der Heijden
- 37 Gastcolumn: Youp van 't Hek

Op zoek naar het aha-moment

Direct oogcontact, een uitgebreide wijnkaart en sushi én steak tartare op het menu. Bij Dr. Wines in Den Haag vertelt **Hidde-Jurre Griffioen** over gastvrijheid, zijn huidige favoriete wijn en de invloed van serveertemperatuur. Tekst: Max Funcke



Hidde neemt me mee naar buiten voor een kop koffie en vertelt dat hij al op zijn veertiende startte in de horeca, in de spoelkeuken bij een restaurant in Epe. “Daarna ging ik naar de keuken en vervolgens de bediening in. Tijdens de Hotelschool ging ik elk weekend terug om daar te werken.”

Daarna loopt Hidde stage bij het Savoy Hotel in Londen en volgt een master Wine and Spirits in Dijon. “In Londen leerde ik het belang van details. Als je daar twee seconden de verkeerde kant op keek, kreeg je het meteen te horen van je manager.” Die precisie zie je terug in Hiddes visie op gastvrijheid. “Als een gast hier binnenkomt, maken we binnen drie seconden oogcontact. Je hoeft niet meteen naar iemand toe te rennen, maar men moet weten: ik ben gezien.”

Hidde wijst naar de lettering op de markies: “Wij zijn een wijnbar en restaurant; je kunt hier langskomen voor een borrel of een diner. De keuken is Frans-Aziatisch. Al sinds 1990 wordt er in dit pand sushi geserveerd. Vroeger zaten hier twee andere zaken die dat deden, en wij nu ook.

Mensen komen er nog steeds voor langs. Sushi combineert natuurlijk heel mooi met wijn.”

We gaan binnen proeven. Hidde kiest de Bourgogne Chardonnay d’Or van *Samuel Billaud*. De druiven komen uit twee uitersten van de regio: de helft uit Chablis, de andere helft uit Mâcon. In die combinatie schuilt de kracht van deze wijn. Hidde: “De serveertemperatuur is belangrijk. Als je hem koud drinkt, accentueer je de frisheid, maar verdwijnt een deel van de gelaagdheid. Laat je hem wat opwarmen, dan komt de rijpere kant naar voren. Bij een oester, sashimi of ceviche van

We krijgen regelmatig gasten die zeggen; vertel me maar wat ik moet drinken

zeebaars zoek je meer die frisse chablis-kant, dus serveer je de wijn koeler. Onze klassieke steak tartare en zalmrillettes, met deels gerookte en deels gepocheerde zalm, vragen om meer rijkdom. Dan schenk je hem wat minder koel. We krijgen regelmatig gasten die zeggen: vertel me wat ik moet drinken. Ik weet wat ik lekker vind, maar ik snap niet waarom. Dit is een wijn waarmee je dat soort ahamomenten kunt creëren.”

Op een welverdiende vrije avond kan wijn natuurlijk niet ontbreken. “Thuis zou ik bij deze wijn een echte carbonara maken. Geen room, en met goede pancetta.” Ik vraag of deze wijn daarbij past. Hidde lacht. “Ja. Niet eens omdat de combinatie perfect is. Het is gewoon een lekker gerecht waar we relaxed van worden, en ik word ook relaxed van deze wijn. Dat is het voornaamste.”

2023 Bourgogne Chardonnay D’Or, Domaine Samuel Billaud

Hidde: “Twee kanten van de Bourgogne: je hebt de spanning en mineraliteit van Chablis en de vulling en rijpheid uit Mâcon. Dat kan je ook proeven, met lactische tonen, brioche, en hele goede zuren. Rijpe citrus, en een mooie romige afdronk. Een wijn met gewicht, die toch fris blijft.”

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: **€31,50** €33,95

Bij doos van 6: **€30,50** per fles





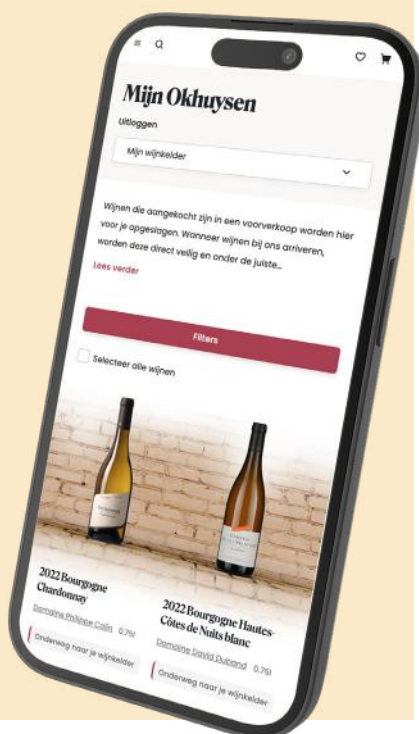
Xavier en Ruud: ouwe jongens krentenbrood

Een verre vriend

Toen **Ruud Maasdam** in 1996 naar Nieuw-Zeeland emigreerde, ging een langgekoesterde droom in vervulling: wijnmaker worden aan de andere kant van de wereld. Okhuysen was er vanaf het begin bij en volgde de ontwikkeling van Ruud's domein Staete Landt met veel bewondering. Dertig jaar later laat Ruud opnieuw zien wat hem zo bijzonder maakt: zijn avontuurlijke geest en zijn voortdurende zoektocht naar uitdagingen. Na het succes van Staete Landt kiest hij opnieuw voor het avontuur. Hij verkocht het domein en begint een nieuw project: Nova Z. Uiteraard gaat Okhuysen met hem mee op dit nieuwe avontuur. Zodra er meer nieuws is, leest u het in Vinée Vineuse.

Uw eigen digitale wijnkelder

Heeft u wijnen bij ons in opslag, of wacht u op wijnen die u via een voorverkoop heeft besteld? Vanaf nu kunt u eenvoudig uw persoonlijke digitale wijnkelder raadplegen via Mijn Okhuysen. U kiest welke wijnen u wilt laten bezorgen, of wanneer u ze bij ons komt ophalen. Ook kunt u wijnen vanuit uw kelder toevoegen aan uw winkelmandje en ze eventueel mee laten bezorgen met een nieuwe bestelling. Uiteraard houden wij u ook per e-mail op de hoogte van wijzigingen en updates rondom uw digitale wijnkelder.



Het moment suprême

Eindelijk is het zover. Die bijzondere fles rode wijn die je al jaren hebt liggen en waar je met moeite vanaf hebt kunnen blijven, heeft de leeftijd bereikt waarop hij volgens kenners open mag: hij is 'op dronk'. Maar hoe pak je dat aan? Mijn voorkeur gaat uit naar dubbel decanteren. Dat klinkt ingewikkeld, maar is eenvoudig. Schenk de wijn bij goed licht voorzichtig over in een karaf. Zo controleer je of er geen depot meekomt. Spoel de lege fles met wat water en laat hem goed uitlekken. Giet de wijn daarna met een trechter terug in de fles. Zo kan de wijn even ademen – hij zal zich 'openen' – terwijl je hem toch in zijn vertrouwde fles aan tafel kunt presenteren. Zet de wijn daarna koel weg tot het moment suprême. Zelf doe ik de kurk er weer op, of gebruik ik een stopper. Serveer de wijn op ongeveer 16 tot 18 graden Celsius, bij voorkeur in grote kristallen glazen. Want zeg nou zelf: als je jarenlang hebt gewacht op dat ene bijzondere moment, dan mag het openen van de fles best een ritueel zijn. Dit soort wijnen drink je niet; die beleef je.

93 Parker Punten voor Priorat

Luis Gutiérrez van The Wine Advocate was zeer te spreken over de 2022 Bellmunt tinto van Mas d'en Gil. Hij omschrijft hem als "fris en energiek, met helder rood fruit en een fijne kruidigheid." Ook wij zijn al jaren fan van deze sappige priorat, die wordt gemaakt van 70% garnacha en 30% cariëna.

2022 Bellmunt – Priorat, Mas d'en Gil

Nu per fles: **€21,20** €22,75
Doos van 6: **€20,50** per fles

93
Wine
Advocate





oktober

23-24

Najaarseditie Proeven tussen de Stellingen

Op vrijdag 23 en zaterdag 24 oktober vindt de najaarseditie van Proeven tussen de Stellingen plaats. Dat wilt u niet missen! Vanwege het beperkte aantal plaatsen raden wij u aan zich tijdig in te schrijven via okhuysen.nl/ptds

Tim Aitkin lyrisch over Quinta de Soalheiro

Een prachtige erkenning voor Portugese topproducent Soalheiro: *Tim Aitkin* bekroonde de 2024 Alvarinho Primeiras Vinhas met maar liefst **96** punten. "Een combinatie van citrus- en steenfruittonen, een minerale kern, romige textuur en prachtige elegantie. Een stille kracht met een messcherpe precisie." Lovende en terechte woorden!

2024 Alvarinho Primeiras Vinhas – Vinho Verde, Quinta de Soalheiro

Nu per fles: **€19,50** €20,95 Bij doos van 6: **€18,90** per fles

96
Tim
Aitkin



Espumoso Brut – Rueda

Nu per fles: **€11,30** €12,10

Doos van 6: **€10,90** per fles

*Serveertip: gambas
al ajillo, manchego
of sashimi*

Palacio de Bornos viert 50 jaar

Zeg verdejo en je denkt: Palacio de Bornos. Vijftig jaar geleden, nog lang voordat de verdejo wereldwijd doorbrak, zagen ze hier al de grote potentie van deze druif. Dat is een mijlpaal om even bij stil te staan: al een halve eeuw maakt Bornos wijnen in een herkenbare stijl, voor een eerlijke prijs en van een constante kwaliteit. Voor ons is Bornos al sinds begin jaren '90 een trouwe partner, en wij hopen nog vele jaren met dit bijzondere domein samen te mogen werken. ¡Enhorabuena!



Maurits en Kris

Team Okhuysen krijgt versterking

Voortaan verwelkomt **Kris van der Steen** u graag met deskundig wijnadvies in onze winkel. Met zijn horeca-ervaring, WSET Level 3-diploma en eeuwig goede humeur is hij een waardevolle aanvulling. Ook op de afdeling Sales & Service is er versterking: **Maurits Sutorius** brengt een schat aan internationale ervaring mee. Hij woonde jarenlang in Bordeaux, waar hij onder meer actief was op Château Giscours en Château du Tertre.



“Wijnmaken is wetenschap, maar het is ook een ambacht en een kunstvorm. Het is zelfexpressie.”

Peter Logan (Logan Wines, Australië)

Het Hoff maken

Als je zoals **Marije Brouwer** jaren in Spanje doorbrengt, dan bestaat de kans dat je in de ban raakt van de eet- en drinkcultuur van het land. En hoewel haar wijninteresse zich breed uitstrekt, is ze inmiddels gevallen voor de Monastrell van Hoffman.



hoe breed je daarmee kunt spelen. Het bracht me terug naar die lange avonden in Spanje en dat ontspannen gevoel dat ik daar zo goed ken.

In Spanje dronk ik vooral rioja en ribera del duero: wijnen met donker fruit, structuur en een duidelijke signatuur. De Monastrell van Hoffman uit Jumilla sluit daar mooi bij aan, maar heeft een eigen profiel. Dit is zo'n wijn die altijd klopt wanneer je zin hebt in rood: toegankelijk, karaktervol en geschikt voor zowel een spontane doordeweekse avond als voor een moment waarop je iets meer

Dit is zo'n wijn die altijd klopt wanneer je zin hebt in rood

aandacht hebt voor wat er in het glas gebeurt.

Wat mij aanspreekt in deze Monastrell is de combinatie van rijp donker fruit, kruidigheid en een spanning die je niet in elke wijn uit een warm gebied vindt. De hoogte en de kalkrijke bodems geven hem frisheid en precisie, waardoor hij stevig is zonder zwaar te worden, warm zonder log te zijn. Een wijn die meebeweegt met het seizoen.

De streek Jumilla ken ik nog niet, maar het is een gebied waar ik graag eens naartoe wil — om te zien waar die oude stokken staan en hoe het landschap de wijn vormt. Tot die tijd drink ik hem thuis, met Spaanse muziek op de achtergrond. Dan is dat gevoel waarbij binnen en buiten in elkaar overvloeien hier net zo aanwezig als daar. Salud! Tekst: Marije Brouwer

Einde zomer heeft voor mij een eigen dynamiek. De dagen worden korter, maar de avonden blijven lang genoeg om buiten te zitten, in goed gezelschap, met een glas wijn en een goed gesprek. Het licht wordt zachter, de warmte blijft nog even hangen, en het zijn precies die momenten die me doen denken aan Spanje, waar binnen en buiten zo moeiteloos in elkaar overvloeien.

Mijn kennismaking met Okhuysen begon in 2009, op het culinaire festival Taste in het Amstelpark. Ik volgde daar meerdere proeverijen, maar één sessie staat me nog scherp voor de geest: een presentatie over Oostenrijkse rode wijnen die je goed gekoeld kunt drinken. Voor mij was dat vertrouwd — in Spanje, waar ik een paar jaar heb gewoond, schenken ze rode wijn vaker iets koeler dan hier. Het was interessant om te zien hoe Okhuysen dat onderwerp uitlichtte en liet zien

Marije Brouwer groeide op in Friesland, reisde veel en woonde een tijd in Spanje. Hier werkte ze, leerde ze de taal en ontdekte er haar liefde voor wijn. Tegenwoordig woont ze in Haarlem, maar haar verbondenheid met Spanje en haar passie voor wijn duren onverminderd voort.



2023 Monastrell – Jumilla, Hoffman

De combinatie van hooggelegen wijngaarden (700 meter) en de invloed van de nabijgelegen Middellandse Zee zorgt hier voor de nodige verkoeling. Dit geeft de wijn naast een zwoel karakter ook een heerlijk frisse dimensie. De afdronk is rijk, met pruimen, cacao en wilde kruiden.

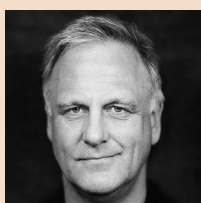
Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: **€9,25** €9,95

Bij doos van 6: **€8,95** per fles

Zusje van...

Weet u nog, dat u verliefd was op dat hele mooie meisje maar dat u eindigde met haar zusje? Dat meisje heet Bordeaux en haar zusje Entre-deux-Mers. En ik zal u zeggen waarom u daar zoveel gelukkiger mee wordt. Bordeaux is namelijk best knap maar ook een beetje ingebeeld. Ze ziet u niet staan met uw middenklasser. Hoe anders is dat in de Entre-deux-Mers. Net buiten Bordeaux. Daar dekken ze alvast de tafel en word je met open armen ontvangen bij aankomst in je gehuurde Renault. Tenminste als je Okhuysen heet. Het overkwam mij toen ik dit jaar mee mocht naar Bordeaux en we stopten op Château Turcaud. Hier hebben ze geen ingehuurde hôtesses maar word je begroet door de eigenaar zelf. Met een handdruk waar je de snoei van dat jaar nog in voelt. Bij de familie Robert komt het diner niet in gangen maar



Aad Kuijper is ex-wijnboer Terre des Dames, reclameschrijver en romancier. Zijn nieuwste boek heet *De kunst van doen waar je zin in hebt* en ligt nu in de boekhandel.

slijten. Bij de tweede schaal – iets met perziken en dun gesneden vlees – was het tijd voor het serieuzere werk: de Cuvée Majeure. Kijk, daar wil je wel iedere dag mee op de bank zitten. Liefst onder diezelfde eeuwenoude boom. Ik nam een eerste slokje. Plots leek de tafel gedekt met pompelmoes en abrikozen en geurde het omringende gazon naar bloemen. Was dit Entre-Deux-Mers? Waarom had ik dit niet eerder gedronken? En terwijl Stéphane uitwijdde over het karakter en de opvoeding van zijn kinderen, verzink ik in een diep filosofisch gepeins. Ware schoonheid zit van binnen dacht ik en never judge a book by it's cover en iets van

Entre-Deux-Mers is eigenlijk een Pessac-Léognan in vermomming

een ruwe bolster met een blanke pit. En meer van dat soort clichés die ineens waarheden bleken te zijn. Entre-Deux-Mers is misschien niet knap, maar wat een schoonheid, ze lijkt wat ruw, maar dat is karakter. En met die buitenkant valt het ook best wel mee. Eigenlijk is het Pessac-Léognan in vermomming. Het is die mooie Bordelaise maar dan zonder make-up. Ze heeft voor de gelegenheid een eenvoudig jurkje aangetrokken maar oh wat staat dat haar goed. En ze is ook zo vriendelijk. En ze valt niet op rijke mannen, da's ook mooi meegenomen. En dat heb ik dus maar gedaan ook. En nu staat ze hier voor me en blijkt ze alles te zijn wat ze beloofde. Of ze me trouw blijft durf ik niet te zeggen, ik zag haar laatst in een hip restaurant in gezelschap van vreemde mannen. Mocht u haar willen kapen, wees dan snel.



Liefde op het tweede gezicht

gewoon rechtstreeks uit de keuken. Boem op tafel en aanschuiven maar. Onder de grote boom, met uitzicht op de wijngaarden en in je glas het ondergeschoven zusje. Ik zeg u, meer heeft een mens niet nodig om gelukkig te zijn. En terwijl Stéphane vertelde over het wel en wee van het jaar en de overdracht aan de nieuwe generatie, nipte ik van het eerste glas, het 'eenvoudige' wit van het domein. Tussen aanhalingstekens, want zelfs met dit zusje zou je zo de rest van je levensdagen willen



2024 Cuvée Majeure – Bordeaux blanc, Château Turcaud

Een heerlijke assemblage van sauvignon, sémillon en een beetje muscadelle. Verleidelijke aroma's van exotisch en citrusfruit, kruiden en bloesem. In de mond levendig met een goede structuur en een fijne frisheid in de afdronk.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: €15,95 €17,10

Bij doos van 6: €15,40 per fles



DOMEIN UITGELICHT: CANTINA LASELVA

Het verhaal van Morellino di Scansano

Biologische wijn maken is één ding, maar hoe zorg je ervoor dat die filosofie ook terug te proeven is in het glas? Wijnmaker **Giulio Serafinelli** vertelt hoe terroir, biodiversiteit en geduld hand in hand gaan bij LaSelva.

1. Colli dell'Uccellina is een van de exclusieve wijnen van LaSelva uit de Uccellina Park wijngaard.

2. Bij LaSelva gebeurt alles nog handmatig. Van de bodembewerking en snoei tot aan de oogst.

LaSelva bevindt zich in het hart van Maremma, in het zuiden van Toscane. De Tyrreen Zee ligt op slechts enkele kilometers afstand en zorgt in het warme mediterrane klimaat voor verkoelende invloeden. Samen met de grote diversiteit aan bodems levert dat wijnen op met spanning, karakter en een duidelijke herkomst.

Toen de Duitser *Karl Egger* in 1980 een landgoed van zeven hectare nabij Magliano kocht, koos hij vanaf het eerste moment voor biologische landbouw. In die tijd was dat een uitzonderlijke beslissing in Toscane. Zijn overtuiging was eenvoudig: voedsel en wijn moeten hun pure smaak behouden, zonder pesticiden of kunstmest. Nog altijd vormt die gedachte de basis van alles wat LaSelva doet. Het motto van het domein luidt dan ook: *Nothing taken away, nothing added*. Volgens Giulio vereist deze consciëntieuze werkwijze veel aandacht en inzet. Omdat er geen gebruik wordt gemaakt van synthetische bestrijdingsmiddelen, is voortdurende observatie van de wijngaard

essentieel. Tegelijkertijd levert deze aanpak een levende, gezonde bodem op, met sterke wijnstokken en druiven die hun herkomst op zuivere wijze weerspiegelen.

Dat laatste wordt steeds belangrijker nu klimaatverandering ook in Maremma merkbaar is. Langere droge periodes en minder neerslag tijdens het groeiseizoen vormen een uitdaging. En juist in die omstandigheden is het beste verweer een gezonde bodem, die beter in staat is om vocht vast te houden en de wijnstokken weerbaar te maken. Het terroir van Maremma speelt daarbij een hoofdrol. De bodems bestaan uit een mix van mineralen, klei, mergel en kalksteen (klei en kalk zijn koelere bodems die goed water vasthouden). De nabijgelegen zee zorgt voor verkoeling, en dat proef je: de rode wijnen zijn krachtig en toch

Het motto is hier: *Nothing taken away, nothing added*

fluweelzacht, de witte wijnen zijn fris en levendig. Sangiovese neemt een centrale plaats in. Deze druif vormt de basis van veel rode wijnen van het domein, waaronder de Morellino di Scansano DOCG. Voor witte wijn is vermentino de belangrijkste druif, die aan de Toscaanse kust uitstekend gedijt. Daarnaast heeft LaSelva een bijzondere



band met cilieggiolo, een inheems Toscaans ras dat al vanaf het begin wordt aangeplant van het domein. Opvallend is bovendien een witte wijn die wordt gemaakt van de blauwe druif sangiovese: we proeven het onmiskenbare hartige bittertje dat typerend is voor goede Toscaanse witte wijn, maar deze wordt vergezeld door een hint van kersen. Bij LaSelva gaan traditie en innovatie hand in hand. Er wordt gewerkt met bovengenoemde traditionele lokale druivenrassen en de wijnen krijgen de tijd om te rijpen. Tegelijkertijd wordt gebruikgemaakt van moderne technieken om zo nauwkeurig en duurzaam mogelijk te werken. De

Cantina LaSelva heeft een frisheid die bijzonder is voor Toscane

grotendeels ondergrondse wijnkelder is daarvan een goed voorbeeld. Een bijzondere plek binnen het domein is LaSelva Vigneto, de oudste wijngaard van het domein. Deze wijngaard werd eind jaren vijftig aangeplant en ligt op slechts drie kilometer van zee. De combinatie van biodiversiteit en kustinvloed geeft de druiven hier een eigen identiteit en intensiteit.

Wie kennis wil maken met de stijl van LaSelva begint volgens wijnmaker Giulio Serafinelli het best met deze twee wijnen: Morellino di Scansano laat de warme, genereuze kant van Maremma zien, terwijl Vermentino Maremma Toscana juist de frisse, zilte invloed van de Toscaanse kust weerspiegelt. Samen vertellen ze het verhaal van een domein dat al ruim veertig jaar kiest voor een zo natuurlijk mogelijke benadering van wijnbouw. 🍷

GROEN DOMEIN

LaSelva werkt volledig regeneratief. Het domein wekt zijn eigen energie op met zonnepanelen, terwijl het zandstenen gebouw met zijn groene dak en de grotendeels ondergrondse kelder zorgen voor een constante temperatuur en luchtvochtigheid. Om de bodem vitaal te houden, gebruiken ze natuurlijke mest van hun eigen vee. Naast wijn verbouwen ze een breed scala aan groenten en fruit wat een monocultuur voorkomt.



2025 Vermentino – Maremma Toscana

Volgens Giulio de absolute *king of the coast*. Het plukteam oogst de druiven vroeg in de ochtend, op het koelste moment van de dag, waarna ze direct in de koele kelder worden geperst. Het sap vergist en rijpt sur lie voor zes maanden in rvs vaten. Zeer expressief, aroma's van rijp geel fruit, een mooie frisheid en verrassend rijk van smaak.

Op dronk: tussen nu en 2029

Nu per fles: €13,50 €14,50

Bij doos van 6: €12,95 per fles



2025 Sangiovese – Bianco Toscano

Giulio: "Sangiovese is het hart en de ziel van de regio. Het microklimaat van de Maremma brengt zijn mooiste eigenschappen naar voren." In dit geval is de druif gebruikt om een witte wijn mee te maken, door de druiven direct te persen. Erg bijzonder en een tikje eigenwijs. Tonen van limoen, bloesem en salie. Zeer zuiver en met een spannende bite.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: €13,50 €14,50

Bij doos van 6: €12,95 per fles



2024 Morellino di Scansano

De grote trots van het domein, met in de basis wederom Giulio's geliefde sangiovese. De druiven werden met de schillen geweekt, en daarna aangevuld met een heel klein beetje merlot voor een kick soepelheid. Kruidig, met hints van zwarte kersen, rozemarijn en tijm. Sappig, mooi fris, met in de afdronk subtiel wat laurier en venkel.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: €13,25 €14,25

Bij doos van 6: €12,75 per fles

Op de tafel

Welke wijnen uit ons assortiment zetten onze klanten het liefst op tafel?



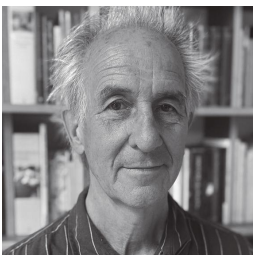
Mylaissa van Gool **2024 Raventós Roig Brut – Cava, J. Raventós Roig**

Een aantal jaar geleden organiseerde ik samen met jullie collega Milton een *bubble tasting* voor een paar vrienden. Heel decadent hadden we zalm op brioche toast met kaviaar gemaakt en terwijl de eerste kurken plopten en Milton aan zijn verhaal begon, schonk hij deze Raventós in. Een fris-strak droge bubbel, goed gebalanceerd maar ook zacht. Ik was meteen verkocht! Heerlijk met de toast en zeker een van de beste uit het rijtje. Dit is mijn go-to cava voor een feestje of als voorafje bij een diner. En dan heus niet altijd met decadente versnaperingen, met chips of olijven is deze cava ook heerlijk. Op dronk: tussen nu en 2028. Nu per fles: **€11,65** €12,50 Bij doos van 6: **€11,25** per fles



Peer de Jong **2024 P'tit Martin – Côtes du Rhône, Domaine Oratoire Saint-Martin**

Het gaat bij mij altijd in fases van weken, maanden of in zeldzame gevallen jaren wat mijn favoriete wijn van het moment is. Twee jaar geleden was ik met mijn vriendin en zoontje op vakantie in de Ardèche en ben ik weer gevallen voor een wijn uit de zuidelijke Rhône. Nu is me dat vaker overkomen, maar deze 'gewone' Côtes du Rhône vind ik sindsdien fantastisch! Heel lekker sap van zwart fruit, een pepertje en zoveel lagen waardoor hij altijd blijft boeien. Elke week staat hij wel een keer bij ons op tafel, het lekkerst vinden wij hem bij een runderstoot met pappardelle en Parmezaan. Op dronk: tussen nu en 2028. Nu per fles: **€13,50** €14,50 Bij doos van 6: **€12,95** per fles



Lex ter Braak **2025 Mar de Viñas Albariño – Rías Baixas, Adegas Gran Vinum**

Ik vroeg een collega van jullie naar een bijzondere witte wijn. Hij raadde mij Mar de Viñas aan, en zo kwam deze wijn als tafelgenoot binnen. Bij het proeven opent een ziltige frisheid boven het onderliggende rijpe aroma van peer en mango. Het is alsof een zomers strandgevoel je naar de kust voert. Zijn herkomst is het geschenk: de wijngaarden liggen direct aan de Atlantische Oceaan. Deze albariño is met zijn florale afdronk heerlijk op zichzelf en verrijkend bij vis zoals gegrilde sardientjes of krab. Op dronk: tussen nu en 2028. Nu per fles: **€13,85** €14,95 Bij doos van 6: **€13,40** per fles



Tom van Zalen **2023 Fleurie 'Roche Guillon', Domaine de Fa**

De Fleurie van Domaine de Fa is een van de eerste wijnen die ik jaren geleden door Menno bij Okhuysen kreeg aangeraden. Sindsdien staat hij regelmatig bij ons op tafel. Het is een wijn waar ik bijna altijd wel zin in heb en die bij ontzettend veel gerechten en momenten past. Denk aan bistro klassiekers, charcuterie, etc. Voor een beaujolais is hij net wat steviger, met iets aards, heel mooi geconcentreerd, maar wel met die typische frisheid. Licht gekoeld en in een goed glas niet te verslaan! Op dronk: tussen nu en 2029. Nu per fles: **€26,90** €28,90 Bij doos van 6: **€25,95** per fles

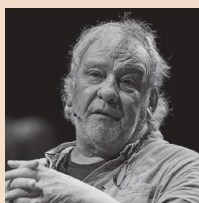


Ook een plek in deze rubriek? Laat het ons weten via vineus@okhuysen.nl en deel uw favoriete Okhuysen wijn.

Gelukkig oud worden

Maine en ik zijn samen met onze hond Martha officieel in Vergisson aangekomen op 5 september 1976. Dat is vijftig jaar geleden. Vijftig hele korte jaren want ik heb daar niets van gemerkt en niemand heeft mij verwittigd. Ik was toen 22 jaar jong, en die 22 moet je dan vandaag bij de vijftig optellen.

Om oud te worden is er geen enkel talent nodig, geen enkele inspanning, je hoeft alleen in leven te blijven. Maar om al die tijd wijngaarden te snoeien, druiven te plukken en wijn te maken, en die ge dan nog eens moet verkopen, heb je veel energie nodig. Veel goesting en ook een beetje talent. Zoals *Jacques Brel* zei “l’envie, c’est le talent.” Natuurlijk is niet alles feilloos verlopen. Maar we kunnen niet klagen. En als we wel zouden klagen, dan zijn er weinig mensen om ons te geloven. Voor velen is ons leven een echte *success story*. Dat is voornamelijk omdat ze niet alles weten. Ons grootste talent is altijd geweest de dingen mogelijk te maken, “les rendre possible”. In een zekere zin van niets of weinig iets moois te maken. De Mâconnais maakte daar deel van uit. Vijftig jaren geleden wisten weinig wijnliefhebbers dat de wijnen uit deze streek een hoog potentieel hadden. Wij wisten dat ook niet, maar wij wisten ook niet dat het onmogelijk was om goede wijnen te produceren in deze magnifieke omgeving. De Lubéron als wijnstreek was nog erger. Maar om eerlijk te zijn: wij hebben nooit de Tourettes gekocht om er wijn te maken, maar om daar te leven. Maar om daar te leven moesten we wijn maken, en we besloten om er goede wijnen te maken. In de Sauter-



Jean-Marie Guffens is een invloedrijke wijnmaker die vooral bekendstaat om zijn werk in de Bourgogne. Ook heeft hij succes met zijn Château Closiot in Bordeaux en Château des Tourettes in de Lubéron. Hij verwierf internationale faam door zijn compromisloze wijze van werken én zijn ongezouten meningen.

nes wist ik dat wij daar zeer grote wijnen konden maken, maar niet hoe we ze moesten verkopen. Ons grootste succes in ons leven is de adoptie van onze twee dochters. Als je het zo bekijkt, hebben Maine en ik niet anders gedaan dan toekomst geven in gevallen waar weinig toekomst was en dat is een veel grotere verdienste dan geld, roem en zelfs beide. Maine en ik hebben tot nu toe een

Wijn maken is nog altijd mijn grootste liefde, hobby en levensdoel

heel mooi leven geleefd en we zouden niet een dag daarvan willen veranderen.

Maar elk verhaal heeft een einde en wij zijn niet meer ver van de *final cut*. Wijn maken is nog altijd mijn grootste liefde, mijn hobby en mijn levensdoel. Maar het hoofd kan niet meer alles aan en mijn linkerknie ook niet. De kans dat dit gaat verbeteren is zo klein dat ik besloten heb om afstand te nemen van de dingen en vrijheid te geven aan de mensen rond mij. Dat is voor mij zeer moeilijk. Mijn dochter Marie, die vandaag de dag verantwoordelijk is voor de Tourettes, kan dat gemakkelijk bevestigen.

Ik zal dus moeten leren, met hulp van Maine, om gelukkig oud te worden. Dat zal waarschijnlijk mijn zwaarste taak worden. En als ik er niet in slaag, en die kans is groot, moeten jullie mij verexcuseren en begrijpen dat dit de eerste keer is dat ik oud word.



DE KELDER VAN ROB SCHUYT

“Mijn mooiste wijnen liggen in de gang”

Rob Schuyt spot met alle wetten van kelderbeheer. In zijn tot opslag omgetoverde gang toont hij ons zijn zorgvuldig bewaarde schatten. Tekst: Isaac Kaemingk

In Robs kelder staan de flessen champagne gebroederlijk naast parels uit de Bourgogne en Bordeaux.

“Uitgesproken en direct ben ik wel, ja, maar ik wil niemand tegen het hoofd stoten.” Rob Schuyt (64) is een familieman met liefde voor wijn. Als *chief restructuring officer* moet hij weleens moeilijke beslissingen nemen: “Ik ben een soort bedrijvendokter. Ik kijk wat er nodig is en help organisaties er financieel weer bovenop. Vrienden maken is op dat moment niet per se mijn taak.”

Wijn is emotie én ratio

Via wijnclubs en serieuze wijn-en-spijsdiners mengt hij zich tussen soortgenoten. “Hoe liefhebbers in aanraking kwamen met wijn, is bijna altijd een interessant verhaal. Daar spreekt de passie uit. Mensen die iets met wijn hebben benaderen wijn zelden alleen rationeel. Ook ik word soms geraakt, laatst nog door dungseden coquilles met olijfolie en witte truffel bij een glas Bâtard-Montrachet. Ontroerend. Soms ook door een plek die wijn ademt. De grand-cru-heuvels rond Chablis of Avize bijvoorbeeld, maar vooral de kruising tussen de wijngaarden van Montrachet. Daar kussen we de grond even.”

Naast de emotie rond wijn, speelt Rob met de rationele kant. “Door mijn vak kijk ik ook naar wijnen met een bedrijfseconomische bril. Ik koop alleen het beste uit de bekende gebieden. De meeste flessen drink ik natuurlijk, maar ik vind het ook leuk om af en toe wat te verkopen.” Die

De verbinding tussen smaak en een plek is voor mij essentieel om van een wijn te genieten

topwijnen leveren Rob in de handel vanzelfsprekend ook een aardig rendement op. “Maar mijn collectie is niet kapitaalneutraal,” zegt hij met een lach. Robs collectie bestrijkt veelal Europese wijngebieden, maar ook Zuid-Afrika is sterk vertegenwoordigd. “De wijnen van Eben Sadie vind ik bijvoorbeeld geweldig. Skurfberg is een van mijn favoriete wijnen. Wat er op dit moment in Swartland en Franschhoek gebeurt, prachtig. In de wijn, in de gastronomie. Het is een van de spannendste landen van dit moment.”

Befaamde namen en terroirs

In de uitpuilende wijnkamer van Rob liggen flessen en kisten uitgestald tot aan het drieënhalve meter hoge plafond. Loire, Bordeaux, nebbiolo's uit Piemonte, spannende Duitse en Spaanse wijnen; de collectie van Rob brengt de top van de klassieke wijngebieden samen. Ook de Rhône, met name het noordelijke deel, is favoriet. Toch gaat zonder twijfel zijn grootste passie uit naar Champagne en

Rostaing, Grippa, Clape en Chave; Okhuysen heeft de mooiste Rhône-portefeuille die ik ken

Bourgogne. “Voor mij is wijn onlosmakelijk verbonden met plaats. Het terroir dat je terug proeft, dat maakt een wijn uniek. Deze twee gebieden vind ik daarin de absolute top.” We zien Musigny, Montrachet, Clos Vougeot, Romanée-Conti and the like. Uiteraard van topproducten als Domaine de la Romanée-Conti, Leflaive, Jean Grivot en Henri Boillot. Broederlijk flankeren de meest gewilde, terroirgedreven Champagnehuizen de burens uit Bourgogne: Selosse, Pierre Péters, Ulysse Collin, Agrapart & Fils, Egly-Ouriet; ze zijn allen vertegenwoordigd.

De zoektocht naar terroirwijn brengt hem inmiddels ook op andere plekken. “In Muscadet maken steeds meer producenten de keuze voor kwaliteit. Melon de Bourgogne in een strakke, minerale stijl. En chenin elders uit de Loire drink ik ook graag. In Duitsland beginnen de beste Grosses-Ge-wächs-rieslings bij zo'n zestig euro. Dat is geld, maar de grootste namen uit Bourgogne vind je allang niet meer voor die prijs. Lekker én een interessante investering.”

Vanaf zijn vijftiende leerde Rob over wijn bij zijn ouders aan de eettafel. Bourgogne is de wijnrode draad in zijn familie. Aan de muur hangen drie oorkondes: “Kijk, mijn dochter is in 2024 toegetreden tot de *Confrérie des Chevaliers du Tastevin*. Zelf ben ik ceremonieel geridderd in 1997, mijn vader in 1977. Hij was zelfs *Commandeur*. Gek-scherend haalde hij weleens een oude wijnspreuk aan: ‘*Le Bordeaux est le vin des malades, le Bourgogne celui des bien-portants.*’ Artsen schreven rode Bordeaux vroeger voor aan de zieken, dus Bourgogne moest dan wel voor gezonde mensen zijn. Een grapje natuurlijk, maar voor mij is wijn uit Bourgogne wel nóg meer terroir gedreven. Die verbinding tussen smaak en een plek is voor mij essentieel om van een wijn te genieten.”

CV van de wijnkelder van Rob

Aantal flessen: 2000 hier, 2500 elders in een wijnkelder
Land: Frankrijk **Streek:** Champagne en Bourgogne
Druif: Pinot noir **Domein:** Domaine de la Romanée-Conti **Wijn:** Skurfberg van Sadie **Kelderschatten:** te veel om op te noemen

Mooie wijnher-inning

“Een bezoek aan Vincent Dauvissat in Chablis in april 2019. Vincent kwam 10 minuten te laat voor ons bezoek, direct uit de wijngaarden waar nachtvorst bestreden moest worden. Na een paar minuten uitrusten ging hij op een wijnvat zitten en vertelde met bemoderde laarzen ander-half uur lang over zijn wijnen, uiteraard ook met alles uit de kelder proeven. Een gedenkwaardige ochtend!”

Wijn is altijd en overal

Soms splijten Bourgogne en Bordeaux de liefhebbers in twee kampen. Rob is milder: “In mijn collectie ligt schitterende wijn uit Bordeaux. Ook daar kan ik enorm van genieten.” Geen loze woorden, blijkt uit een wijnproject in Zuid-Afrika waaraan hij zich heeft verbonden: “Een goede vriend maakt wijn in Franschhoek van merlot en cabernet-sauvignon, klassieke Bordeaux-druiven. Ik help daar op het domein. Vooral het werk in de kelder spreekt mij aan: het proeven en assembleren, keuzes die de stijl van de wijn bepalen.” Of het ooit van een eigen wijnhuis komt, valt nog te bezien. “Ik ben nog gewoon aan het werk en heb het naar mijn zin, maar wie weet. Ik zou het heel leuk vinden.”

Een stap in die richting is de wijn die hij binnenkort zelf uitbrengt in kleine kring. “Via de *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* kon ik één vat Beaune Les Grèves aanschaffen. Daarbij benader je zelf een wijnmaker om de wijn op te voeden tot de botteling. Straks drinken we onze eigen cuvée *Juno*, vernoemd naar mijn dochter.” Wijnliefhebbers gaan soms ver voor hun hobby. Ook Rob. Hij trekt veel bekijks met zijn zeilboot, *Montrachet*. “Die naam spreekt in Frankrijk enorm tot de verbeelding. Op het zeil staat een grote afbeelding van het etiket van Romanée-Conti. Daar maak je in de haven snel vrienden mee.” 🍷

Deze wijnen zijn de absolute top volgens Rob

Champagne brut Cuvée de Réserve, Pierre Péters



Rodolphe Péters, zesde generatie op het domein, is een van de grote terroir-kunstenaars van de Côte des Blancs. Zijn stijl kenmerkt zich door uiterste precisie, energieke zuren, en zachte mousse. In de neus tonen van groene appel, limoen, kalksteen, hazelnoot en brioche.

Op dronk: tussen nu en 2029

Nu per fles: €48,95 €52,90

Bij doos van 6: €47,50 per fles

2023 Chablis 1er Cru Mont de Milieu, Domaine Samuel Billaud



De 75 jaar oude stokken – aangeplant op de beroemde kimmeridge-kalksteenbodem – geven puur, geconcentreerd sap. Billaud beschikt over drie percelen in deze vermaarde premier cru-wijngaard, die elk op het perfecte moment worden geoogst. Een grootse, mineraalgedreven chablis die uit duizenden te herkennen is.

Op dronk: tussen 2027 en 2035

Nu per fles: €77,50 €84,50

Bij doos van 6: €75,00 per fles



Je zou het niet zeggen, maar de kelder van Palazzo Maffei stamt al uit 1925

HUISWIJNEN WIT
PALAZZO MAFFEI

Garganega: onuitsprekelijk lekker

Hoewel de meeste liefhebbers Palazzo Maffei uit Veneto vooral kennen van de zwoele rode wijnen uit Valpolicella, zoals de ripasso en de amarone, heeft ook de soave een aanzienlijke fanshare. Niet zo vreemd, want deze witte wijn laat zien hoeveel karakter de garganega-druif kan hebben. Wijnmaker Michele Cottini verklaart het succes: "Wijnliefhebbers zoeken steeds vaker naar frisheid, elegantie en wijnen die een gastronomisch karakter hebben, zonder een al te hoog alcoholgehalte (12,5% in 2025). Dat zijn allemaal eigenschappen die onze soave altijd al heeft gehad." Volgens Cottini begint het karakter van een wijn altijd bij het terroir: "Het terroir van Soave is een uniek mozaïek. Dankzij de overwegend kalkrijke bodems bereikt garga-

negia hier zijn meest complete expressie. De wijn krijgt een levendige mineraliteit en een natuurlijke ziltigheid." Naast de bodem speelt ook het klimaat een belangrijke rol: "Vanuit de valleien aan de voet van de Alpen dalen koele luchtstromen af richting de wijngaarden. Zo behouden de druiven hun natuurlijke zuren." Volgens Cottini is dat geen toeval.

Soave is Italiaans voor 'zacht'

Garganega is een laatrijpend inheems ras dat ook in warmere jaargangen opvallend goed zijn natuurlijke frisheid behoudt. Dat terroir komt pas volledig tot uitdrukking als in de wijngaard de juiste keuzes worden gemaakt. Cottini: "We beperken de oogstrendementen en kiezen het moment van de oogst heel zorgvuldig. We zoeken de juiste balans tussen rijpheid en natuurlijke frisheid." Eenmaal in de kelder draait het vervolgens om het bewaren van dat karakter. "Vanaf het moment dat de druiven na de oogst binnenkomen, doen we er alles aan om oxidatie tegen te houden. We persen de druiven zachtjes en de vergisting vindt plaats bij gecontroleerde temperatuur, zodat de verfijnde aroma's van witte bloemen en amandel behouden blijven. Daarna volgt een rijping van enkele maanden op de fijne lie. Dat geeft textuur en diepgang; er ontstaan meerdere lagen van smaak zonder de verfijnde identiteit van garganega te maskeren." Tot slot beklemtoont Cottini het belang van een duurzame werkwijze. Voor hem is duurzaamheid geen trend, maar een verantwoordelijkheid. In de wijngaarden wordt het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen zoveel mogelijk beperkt, en is er veel aandacht voor biodiversiteit. "Als de druiven perfect gezond zijn, weerspiegelen ze hun herkomst het best. In de kelder hoeven we dan niet veel meer te doen om deze soave te laten zijn wat hij is: een levendige, frisse terroirwijn."

Aanbieding 2025 Soave, Palazzo Maffei

Een wijn met Italiaanse flair; delicate aroma's van wit fruit, appel, bloesem, amandelen en subtiele citrustonen. Fris en verfijnd van smaak, met een mooie balans tussen levendig fruit, een klein pepertje en een zilte toets. In de afdronk opnieuw witte bloesem, een hartig amandelbittertje en rijp steenfruit. Heerlijk verkwikkend.

Smaaktype: fris en levendig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: **€8,00** €8,90 per fles



2025 Guilhem Blanc – Pays de l'Hérault, Moulin de Gassac



De Guilhem wijnen zijn afkomstig uit de koker van Mas de Daumas Gassac, het beroemde domein uit de Languedoc. Het knappe aan deze wijn zit hem in de balans tussen een rijp mediterraan karakter en een frisse toegankelijkheid. Citrus, tropisch fruit, kruidige tonen en een fijne mineraliteit geven de wijn levendigheid en finesse.

Smaaktype: fruitig en toegankelijk

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €7,45 €8,25 per fles

*Moet je
proeven*



2024 Grillo – Sicilia, Molino a Vento

Sicilië wordt steeds populairder als vakantiebestemming en daardoor neemt ook de interesse in de wijnen toe. Het eiland beschikt over een enorm divers landschap en brengt zeer spannende wijnen voort. Deze grillo, dé inheemse witte druif, heeft een mediterraan karakter met tonen van tropisch fruit, citrus, kruiden en een licht florale toets.

Smaaktype: fris en levendig

Op dronk: tussen nu en 2027

Bij doos van 6: €8,00 €8,90 per fles

2025 Sauvignon – Pays d'Oc, L'Orangerie de Pennautier



De monocépagewijnen uit de orangerie van het adellijke Château de Pennautier zijn gemaakt met één doel: puur drinkplezier. Eigentijds, fris en toegankelijk, zonder concessies te doen aan kwaliteit. Deze sauvignon is mooi in balans, met frisse tonen van citrusfruit, grapefruit en meloen. Een levendige wijn die direct charmeert.

Smaaktype: fris en levendig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €7,50 €8,30 per fles



2025 Forgotten Vineyards Chenin blanc, Kruger Family Wines

Het duurde even voor Johan Kruger na de chardonnay, sauvignon en shiraz ook een vergeten wijngaard chenin vond. Twee welteverstaan, een uit 1982 in Stellenbosch en een uit 1993 in Paarl. Voor extra diepgang en complexiteit krijgt de wijn een korte lierijping met bâtonnage in rvs tanks. Mooie balans tussen frisheid en rijp fruit.

Smaaktype: fris en levendig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €9,00 €9,95 per fles

*Publieks-
favoriet*



2025 Colagón verdejo – Rueda, Palacio de Bornos

Rueda is de grootste leverancier van witte wijn in Spanje én de bakermat van de verdejo. Het succes is makkelijk te begrijpen: verdejo geeft wijnen met een aromatisch karakter en mooie diepgang, en altijd een frisse, minerale spanning. Hier wordt de verdejo aangevuld met een beetje viura, voor een zachte textuur.

Smaaktype: fris en levendig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €7,50 €8,35 per fles



2025 Grüner Veltliner Lössterrassen, Weingut Stadt Krems

Weingut Stadt Krems bestaat al bijna 575 jaar en dat maakt het een van Oostenrijks oudste wijndomeinen. Sinds wijnmaker Fritz Miesbauer (Falstaff Beste wijnmaker van 2020) hier aantrad, onderging het domein een ware kwaliteit-slift. Lössterrassen is zijn grote trots; immens populair door de uitmuntende prijskwaliteit.

Smaaktype: sappig en fruitig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €9,50 €10,60 per fles

2025 Chardonnay – Pays d'Oc, L'Orangerie de Pennautier



De kalkrijke grond van Cabardès, de relatieve hoge ligging van de wijngaarden en de frisse bries geven de druiven hier optimale rijpingsomstandigheden. Deze wijn combineert de rijkheid van een klassieke Zuid-Franse chardonnay met een aangename frisheid. Heerlijk bij het aperitief of een gerechtje met gerookte zalm.

Smaaktype: vol en rijk

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €8,00 €8,90 per fles



2025 ALLO – Minho, Quinta de Soalheiro

ALLO is de perfecte wijn voor bij de borrel en alles wat uit de zee komt. Het is een lichtvoetige blend van alvarinho en loureiro. Deze combinatie weerspiegelt de brede expressie van het Minho-terroir: zowel land- als zeeklimaat. Zo biedt ALLO met zijn rijpheid, structuur en mooie zuren het beste van Noord-Portugal in één glas.

Smaaktype: fruitig en toegankelijk

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €9,75 €10,80 per fles

Johan Kruger heeft
zijn handen vol aan
oude wijngaarden



HUISWIJNEN ROOD
KRUGER FAMILY WINES

De oude stokken van Johan Kruger

Met de **Forgotten Vineyards-wijnen** geeft de Zuid-Afrikaanse wijnmaker Johan Kruger bijzondere wijngaarden een tweede leven. Het concept ontstond vanuit zijn overtuiging dat sommige percelen over een uitzonderlijk potentieel beschikken, maar jarenlang onvoldoende aandacht kregen. Door deze wijngaarden zorgvuldig te selecteren, ze met de juiste kennis en toewijding te bewerken en afzonderlijk te vinifiëren, wil Kruger laten zien waartoe ze werkelijk in staat zijn. "Het zijn wijngaarden met een groot kwaliteitspotentieel waarvan het ware karakter niet meer volledig tot uiting kwam," vertelt hij. Veel van deze percelen belandden in coöperatieve systemen, verdwenen in massale blends of werden gerooid. Johan zag hier juist een kans en greep in. Met gerichte aandacht in de



wijngaard en een nauwkeurige aanpak in de kelder ontstonden wijnen die zowel karaktervol als toegankelijk zijn.

Een belangrijke rol is weggelegd voor oude stokken. Johan heeft een uitgesproken passie voor oude wijngaarden en werkt daarbij nauw samen met het *South African Old Vine Project*. Juist onder deze oude aanplant ontdekte hij

Het Forgotten Vineyards project haalt de mooiste wijnen uit de vergetelheid

verborgen parels. De Forgotten Vineyards Shiraz laat zien waar hij naar op zoek is. De wijn onderscheidt zich door elegantie, frisheid en een verfijnde peperigheid, eigenschappen die niet altijd direct worden geassocieerd met Zuid-Afrikaanse shiraz. De druiven zijn afkomstig van een wijngaard nabij Stellenbosch. In de kelder kiest hij bewust voor een subtiele aanpak. Ongeveer dertig procent van de trossen wordt als hele tros vergist, de schillen worden voorzichtig behandeld en de rijping vindt uitsluitend plaats in oudere houten vaten. Die werkwijze levert een wijn op die de herkomst van de granietbodem helder weerspiegelt. Kruger voelt zich sterk aangetrokken tot een stijl waarin finesse, frisheid en balans centraal staan. Dat heeft ook te maken met de Zuid-Afrikaanse eetcultuur. "Ik maak graag wijnen die passen bij een braai," zegt hij. De elegante stijl van zijn shiraz vormt volgens hem een ideale partner voor lamsvlees, rundvlees of zelfs stevig bereide vis van de grill. Wie de wijn echt wil begrijpen, moet vooral de plek ervaren waar hij vandaan komt. Zijn ideale scenario? Een vuur dat brandt terwijl de zon achter Kaapstad ondergaat, met uitzicht over de wijngaard. In het glas zijn shiraz en op het rooster een mooie ribeye van lokaal grasgevoerd rund. Dan vallen landschap, wijn en gastronomie samen in één verhaal.

Aanbieding 2024 Forgotten Vineyards Shiraz Stellenbosch, Kruger Family Wines

De shiraz-druiven komen van wijngaarden rond Stellenbosch met een bodem van verweerd graniet, wat voor een mooie spanning in de wijn zorgt. De houtrijping van een jaar brengt structuur, zonder aan toegankelijkheid in te boeten. Zwoel rood fruit, kruidig en een klein pepertje, dit is shiraz op zijn best!

Smaaktype: zwoel en kruidig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: **€8,80** €9,80 per fles

Meervoudig
winnaar



2024 Guilhem Rouge – Pays de l'Hérault, Moulin de Gassac

Het geheim achter deze prijswinnende wijn zit hem in het gunstige microklimaat van de hooggelegen hellingen, waar het koeler is en de syrah-, grenache- en carignandruiven gelijkmatig kunnen rijpen. Daarnaast is de wijnmakersfamilie Guibert een van de beste uit de Languedoc. Zij begrijpen als geen ander hoe je alles uit dit geweldige terroir haalt.

Smaaktype: soepel en rond

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €7,45 €8,25 per fles



2024 Vale da Oliveira tinto – Tejo, Quinta da Lagoalva

De inheemse Portugese druiven castelão en touriga nacional zorgen voor een spannende assemblage vol rijp donker fruit en specerijen. De zes maanden houtrijping geeft extra diepte. Absoluut een aanrader als je op zoek bent naar een gastronomische wijn met vulling, maar niet de hoofdprijs wil betalen. Meer dan waar voor je geld.

Smaaktype: sappig en fruitig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €8,50 €9,50 per fles



2024 Orot Joven – Toro, Bodegas Toresanas

Deze 'jonge' tempranillo uit het Spaanse Toro is een stuk fruitiger dan je misschien zou verwachten. Het sap rijpt namelijk niet in houten vaten, maar vergist en rijpt in rvs tanks. De druivenstokken staan op een kalkrijke kleigrond, wat bijdraagt aan de zuiverheid en frisheid in de wijn. Rood fruit, met een hint van kruiden en een florale toets.

Smaaktype: sappig en fruitig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €7,60 €8,40 per fles

Okhuysen
klassieker



2024 Vin de Pays de Vaucluse Domaine du Pesquier

Onze meest geliefde rode huiswijn was ooit enkel de familiewijn van de Boutières, tot oud Okhuysen-directeur Louis Kat hem proefde en Guy en zijn vader Raymond vroeg of ze hem niet ook voor Okhuysen wilden maken. Inmiddels maakt (klein)zoon Mathieu hem met evenveel liefde; een wijn met sappig rood fruit, kruiden en diepgang.

Smaaktype: zwoel en kruidig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €8,65 €9,60 per fles



2025 Merlot – Pays d'Oc, L'Orangeraie de Pennautier

Een frisse stijl merlot van de kalkrijke bodems net even buiten het middeleeuwse stadje Carcassonne. De familie De Lorgieril maakt al twaalf generaties lang majestueuze wijnen op het eeuwenoude chateau. Verleidelijk fruit zoals bramen, aardbei en kers, voldoende vulling in de mond maar tegelijk verrassend elegant en zacht.

Smaaktype: soepel en rond

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €7,85 €8,70 per fles



2025 Almodí petit red Terra Alta, Altavins

Als iemand weet hoe inheemse en internationale druiven elkaar kunnen versterken is het wijnmaker Joan Arrufi Peig wel. Voor zijn 'kleine' rode blendt hij zijn geliefde garnatxa negra met samsó, syrah en merlot. Een veelzijdige, gelaagde wijn met veel sappig fruit door de vergisting in rvs, maar ook rijpe fruittonen met specerijen.

Smaaktype: zwoel en kruidig

Op dronk: tussen nu en 2029

Bij doos van 6: €9,10 €10,30 per fles



2025 Nero d'Avola – Sicilia, Molino a Vento

Avola is een stadje in het zuidoosten van het eiland waar deze belangrijkste inheemse druif van Sicilië zijn naam aan dankt. Het is hier warm en droog, en daar voelt de nero d'avola zich al eeuwenlang prima bij. De wijn krijgt een korte houtrijping die het zwoele karakter onderstreept. Met rijp rood fruit, wilde kruiden en een hint van cacao.

Smaaktype: zwoel en kruidig

Op dronk: tussen nu en 2028

Bij doos van 6: €8,10 €9,00 per fles



2025 Tempranillo – Vino de la Tierra de Extremadura, Palacio Quemado

In Extremadura rijpt tempranillo moeiteloos en laat hij zijn volle volle potentie zien. Zwoel en klassiek van stijl, met gekonfijt rood en zwart fruit, kreupelhout en een lichte rokerigheid. Een minerale, frisse ondertoon geeft spanning en levendigheid. In de smaak rijp donker fruit, wilde kruiden en een sappige, fruitige afdrank.

Smaaktype: zwoel en kruidig

Op dronk: tussen nu en 2029

Bij doos van 6: €10,80 €11,95 per fles

Waar wijn en kunst samenkomen

Kunst en wijn vormen de basis van een bijzondere samenwerking tussen het Frans Hals Museum en Okhuysen, met als primeur een mousserende Frans Hals-wijn!

“Een mooie wijn of een mooi kunstwerk maakt mensen op dezelfde manier gelukkig,” zegt *Lidewij de Koekkoek*, directeur van het Frans Hals Museum. Wijn en kunst, ze hebben veel gemeen. Beide vragen aandacht, vakmanschap en liefde voor kwaliteit. Ze brengen mensen samen en geven kleur aan het leven. Daarom is de samenwerking tussen Wijnkoperij Okhuysen en het Frans Hals Museum volgens Lidewij ook zo vanzelfsprekend. Met de Frans Hals-wijnen en de gloednieuwe mousserende variant ontstaat een mooie manier om het museum onder de aandacht te brengen bij een breder publiek.



Samen met Lidewij de Koekkoek, directeur van het Frans Hals Museum, introduceert Okhuysen *Vin des Amis* de Frans Hals.



Het Frans Hals Museum behoort dankzij zijn collectie 16e- en 17e-eeuwse kunst tot de top van Nederland. Toch is het museum veel meer dan alleen Frans Hals. De collectie beslaat vijf eeuwen kunst, met één centraal thema: de mens. Hoe kijken we naar elkaar? Wat maken mensen mee? Die vragen keren steeds terug, van oude meesters tot hedendaagse kunstenaars.

Juist de combinatie van oude, moderne en hedendaagse kunst maakt het museum bijzonder. Hedendaagse kunstenaars reageren op het verleden, trekken er lessen uit of slaan juist een geheel eigen weg in. Kunst hoeft daarbij niet altijd mooi of comfortabel te zijn. Soms schuurt zij, confronteert zij of biedt zij een nieuw perspectief.

Uiteindelijk draait het om betekenis en de manier waarop kunst ons helpt naar de wereld te kijken. Die fascinatie voor kunst loopt als een rode draad door het leven van De Koekkoek. Ooit wilde ze zelf kunstenaar worden, maar haar passie bleek uiteindelijk beter tot haar recht te komen in de museumwereld. Als directeur van het Frans Hals Museum heeft ze naar eigen zeggen de mooiste baan die er bestaat.

Een belangrijk nieuw hoofdstuk voor het museum is de geplande verhuizing naar het naastgelegen gebouw van de Egelantier. Dit voormalige klooster, later ziekenhuis en cultureel centrum, biedt veel meer ruimte voor de collectie, tijdelijke tentoonstellingen en educatieve programma's. Bovendien heeft de locatie voor veel Haarlemmers een persoonlijke betekenis. Het museum wil met een uitgebreide museumwinkel en een groter

Dit is een wijn die alles kan én die iedereen blij maakt

museumrestaurant – met royaal terras – die verbondenheid versterken en uitgroeien tot een plek waar bewoners en bezoekers zich thuis voelen. Daarbij zijn vrienden van het museum onmisbaar. Dankzij hun steun kunnen bijzondere tentoonstellingen, educatieve activiteiten en nieuwe aankopen worden gerealiseerd. Vanuit die vriendenkring ontstond ook de samenwerking met Okhuysen. De opbrengst van de Frans Hals-wijnen levert niet alleen extra steun op, maar zorgt er vooral voor dat meer mensen kennismaken met het museum. Een origineel cadeau dus, met een culturele meerwaarde. En wie de QR-code op de fles scant, ontdekt meteen hoe hij of zij ook vriend van het Frans Hals Museum kan worden.

Vin des Amis de Frans Hals – Bulles Crémant de Bordeaux, Château de Fontenille

Een opwekkende blanc de noirs, waarbij de cabernet-sauvignon en de cabernet franc direct werden geperst en geen kleur afgaven. De mousse is elegant, het fruit heeft iets van framboos en steenvruchten en de zuren zijn levendig. Een zeer feestelijk glas!

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: €15,25 €17,25

Bij doos van 6: €14,25 per fles

NIET TE MISSEN

Nazomeren met Moulin de Gassac

Helemaal naar de heuvels van Zuid-Frankrijk, niet ver van de Méditerranée, en dat voor maar €7,45. Dat is nazomeren op z'n Hollands.

*Bij doos
van zes
€7,45
per fles*



2025 Guilhem Rosé – Pays de l'Hérault, Moulin de Gassac

Deze wijn uit de Languedoc is al jarenlang een vaste waarde dankzij zijn frisse stijl, verfijnde fruitexpressie en indrukwekkende kwaliteit. Moulin de Gassac slaagt er ieder jaar opnieuw in om een rosé te maken die zich kan meten met veel duurdere alternatieven. Een wijn die bewijst dat aan groot drinkplezier niet altijd een prijskaartje hoeft te hangen. Op dronk: tussen nu en 2028.

Bij doos van 6: **€7,45** €8,25 per fles



Klein maar fijn

Kleine domeinen hebben vaak een ongewoon grote reputatie. Xavier Kat over het hoe en waarom.

Als argument voor kwaliteit horen en lezen we regelmatig dat een wijn afkomstig is van een kleinschalig familie-domein. Ook bij Okhuysen is dat meer regel dan uitzondering. **Xavier Kat** zet uiteen waar die kwaliteit vandaan komt en waarom de toekomst van wijn hier misschien wel in verankerd ligt.

Het is vroeg in de ochtend in Rioja Alavesa als de mist langzaam optrekt tussen de wijnstokken. Er heerst een serene rust. Boven op een helling kijk ik samen met *Sandra Bravo* uit over haar wijngaarden. Terwijl de zon voorzichtig doorbreekt, wijst ze naar enkele percelen die veel op elkaar lijken. "Maar ze zijn totaal verschillend," zegt ze. "Andere bodem, andere expositie, ander gedrag, andere manier van bewerken. Kijk, in die wijngaard is het blad nog groen, terwijl het daar al bijna rood is. Dat verschil moet je in de wijn kunnen proeven." Die opmerking bleef hangen. Want ze vat een

De kleinste domeinen lopen voorop. Ze zijn de meest eerlijke weergave van een terroir

ontwikkeling samen die zich de afgelopen twintig jaar overal in de wijnwereld heeft voltrokken. Steeds meer wijnmakers zoeken niet naar de perfecte technische wijn, maar naar de meest eerlijke vertaling van een plek. En opvallend vaak lopen niet de grootste producenten daarin voorop, maar juist de kleinste.

In een tijd waarin schaalvergroting noodzakelijk lijkt om kosten te besparen, groeit het besef dat

kleine wijnproducenten misschien wel belangrijker zijn dan ooit. Zij bewaken het terroir, de biodiversiteit, het cultureel erfgoed en de lokale economie. Wie regelmatig zulke wijnmakers bezoekt, merkt dat er een rode draad loopt door hun verhalen. Of je nu door de Sorbara-wijngaarden van Cantina Paltrinieri wandelt, tussen de oude stokken van Dominio de Anza in Bierzo staat of spreekt met *Ingrid Groiss* in het Weinviertel, steeds weer gaat het gesprek uiteindelijk over dezelfde vraag: hoe voorkom je dat je het verhaal van het terroir overstemt?

Een wijngaard die je bij de voornaam kent

Het grootste verschil tussen een klein wijnbedrijf en een grote wijnonderneming zit niet in de omvang van hun kelder of het aantal flessen dat zij jaarlijks produceren. Het zit in de relatie tussen de wijnmaker en het land. Bij grote wijnhuizen gaat het gesprek vaak over markten, prijzen, consumentengedrag, distributie en volumes. Bij kleine bedrijven gaat het over het karakter van een perceel, massale selectie (oftewel het stekken van alleen de beste wijnstokken) en hoe de wijngaard een regenbui die een week eerder viel heeft verwerkt.

Die betrokkenheid met het land gaat ver bij Cantina Paltrinieri in Emilia-Romagna. Het gesprek gaat hier nauwelijks over Lambrusco als wijncategorie. Hier draait alles om sorbara. Een druif die volgens *Alberto Paltrinieri* haar eigen karakter heeft en alleen op specifieke plekken tot haar recht komt. Deze manier van denken zie je bij veel kleinschalige wijnmakerijen terug. Wie dagelijks tussen de stokken werkt, ontwikkelt een bijna persoonlijke relatie met zo'n perceel. Je leert welke rij het eerst uitloopt in het voorjaar, waar de bodem het langst vocht vasthoudt en welke hoek extra gevoelig is voor wind. Of welke oude stokken ondanks hun leeftijd nog verrassende energie



1. Sandra Bravo van Sierra de Toloño is een treffend voorbeeld van 'klein maar fijn'. Haar oude wijngaarden in Rioja Alavesa zorgen voor prachtige terroirwijnen.

2. Ook bij Jasper Franz in de Rheingau gebeurt alles met de hand, dat moet ook wel gezien de steile hellingen hier.

bezitten. Dat soort kennis ontstaat door continue aanwezigheid. Niet zittend achter een bureau.

Kwaliteit begint met aandacht

Dat kleinschalige producenten automatisch betere wijn maken, is natuurlijk een te eenvoudige conclusie. Er bestaan uitstekende grootschalige wijnbedrijven en zo bestaan er ook kleine die middelmatige wijn maken. Toch ontstaat uitzonderlijke kwaliteit opvallend vaak op plekken waar aandacht belangrijker is dan volume. Onlangs was ik bij *Olivier Clape* in Cornas. Hier wordt iedere wijngaard afzonderlijk gevolgd, bewerkt, geoogst, gevinifieerd en opgevoed. Pas in een later stadium worden de vaten geassembleerd, zodanig dat de som der delen beter is dan de individuele wijnen. Wat niet in de assemblage past, wordt niet gebruikt voor de domeinwijn. Niet omdat deze manier efficiënter is of meer oplevert, maar omdat nuances anders verloren gaan.

Hetzelfde gevoel krijg je wanneer *Jasper Franz* in de Rheingau over zijn wijngaarden spreekt. Als of hij verschillende persoonlijkheden beschrijft. Hij heeft het niet over de kilo's druiven per hectare, maar over leisteen, kwartsiet, löss, windrichtingen

Klein is liefde, betrokkenheid en een haast obsessieve aandacht voor detail

en waterhuishouding. Een wijnmaker die zijn percelen werkelijk kent, hoeft minder te corrigeren in de kelder. De kwaliteit ontstaat immers al buiten, tussen de wijnstokken. *Maxime Graillet* legt mij

tijdens een recent bezoek uit dat een goede wijn niet zozeer een kunstwerk is dat de wijnmaker schildert. In werkelijkheid gaat het om luisteren en observeren. De beste wijnmakers proberen te begrijpen wat een wijngaard nodig heeft en op welk moment zij juist niet moeten ingrijpen. Schouderophalend wijst *Maxime* op de naastgelegen wijngaard van een boer die zijn druiven verkoopt aan de *cave cooperative*. Terwijl het droog en bloedheet is, bewerkt de buurman het land. "Afblijven! Nu niets doen. De wijngaard heeft rust nodig, anders kan hij de hitte niet aan." Maar de buurman weet niet beter en voert jaar in jaar uit dezelfde handelingen uit.

Handwerk als duurzame keuze

Tijdens bezoeken aan onze wijnmakers valt nog iets op: hoeveel werk nog altijd met de hand gebeurt. Snoeien, ploegen, opbinden, blad uitdunnen, groene oogst, klepelen, tot aan het oogsten zelf. Veel van deze werkzaamheden willen en kunnen zij niet mechaniseren, zeker niet op steile hellingen of in oude wijngaarden. Dat handwerk wordt soms afgedaan als romantiek. Dat het vooral waarde heeft omdat het fotogeniek is of het verhaal mooier maakt. Maar er zit een belangrijke praktische kant aan. Een tractor die voortdurend door een wijngaard rijdt, veroorzaakt bodemverdichting. Hierdoor vermindert het vermogen van de bodem om water op te nemen en vast te houden. Het beperkt wortels in hun ontwikkeling. Daarnaast is er meer kans op beschadiging van de wijnstokken. Bovendien zorgt mechanisatie bijna altijd voor meer uitstoot. Menselijke arbeid laat letterlijk een lichtere voetafdruk

achter. Tijdens fysiek werk in de wijngaard kan de wijnboer ook observeren. *Paolo Alliate* van het biodynamische *Villa Terlina* brengt vele uren per dag in de wijngaard door. Paolo: “Een wijnmaker die dagelijks door zijn wijngaard loopt, ziet dingen die geen satellietbeeld of sensor registreert; de eerste tekenen van waterstress, een beginnende schimmelaantasting, veranderingen in insectenpopulaties, beschadiging door wind of hagel. Wanneer je iedere dag tussen dezelfde stokken loopt, zie je het als één stok zich niet goed voelt.”

Wat hij me vertelt klinkt misschien poëtisch, maar het raakt de kern van ambachtelijke wijnbouw. Deze wijnmakers lossen problemen op voordat ze groot worden, simpelweg omdat ze deze eerder opmerken.

Terroir als antwoord op uniformiteit

De moderne wijnwereld heeft veel goeds gebracht. Technologische kennis is groter dan ooit en de gemiddelde kwaliteit is enorm gestegen. Toch heeft globalisering ook geleid tot een zekere uniformiteit. Overal ter wereld kom je chardonnay, sauvignon, merlot en cabernet-sauvignon tegen. Producenten beschikken daarnaast over vergelijkbare technieken, wat de wijnen ook uniformer maakt. Voor veel consumenten is dat prettig, maar voor anderen juist niet. Want wat wijn zo bijzonder maakt, is dat een plek proefbaar kan zijn. *Sandra Bravo* van *Sierra de Toloño*

Familiebedrijven zien zichzelf als hoeders van lokale druiven

behoort tot een generatie wijnmakers die de blik verschuift van herkomstgebied naar perceel. Zij maakt rioja, maar stelt de expressie van een specifieke wijngaard binnen het subgebied *Rioja Alavesa* centraal.

Ook *Diego Magaña* van *Dominio de Anza* in *Bierzo* werkt vanuit dat idee. Hij beschouwt oude wijngaarden niet als inefficiënt erfgoed, maar als de meest directe verbinding met het landschap. Terroir is uiteindelijk niets anders dan identiteit. Het besef dat twee percelen op nog geen honderd meter afstand totaal verschillende wijnen kunnen voortbrengen. En dat juist die verschillen de moeite waard zijn.

Biodiversiteit: van modewoord naar noodzaak

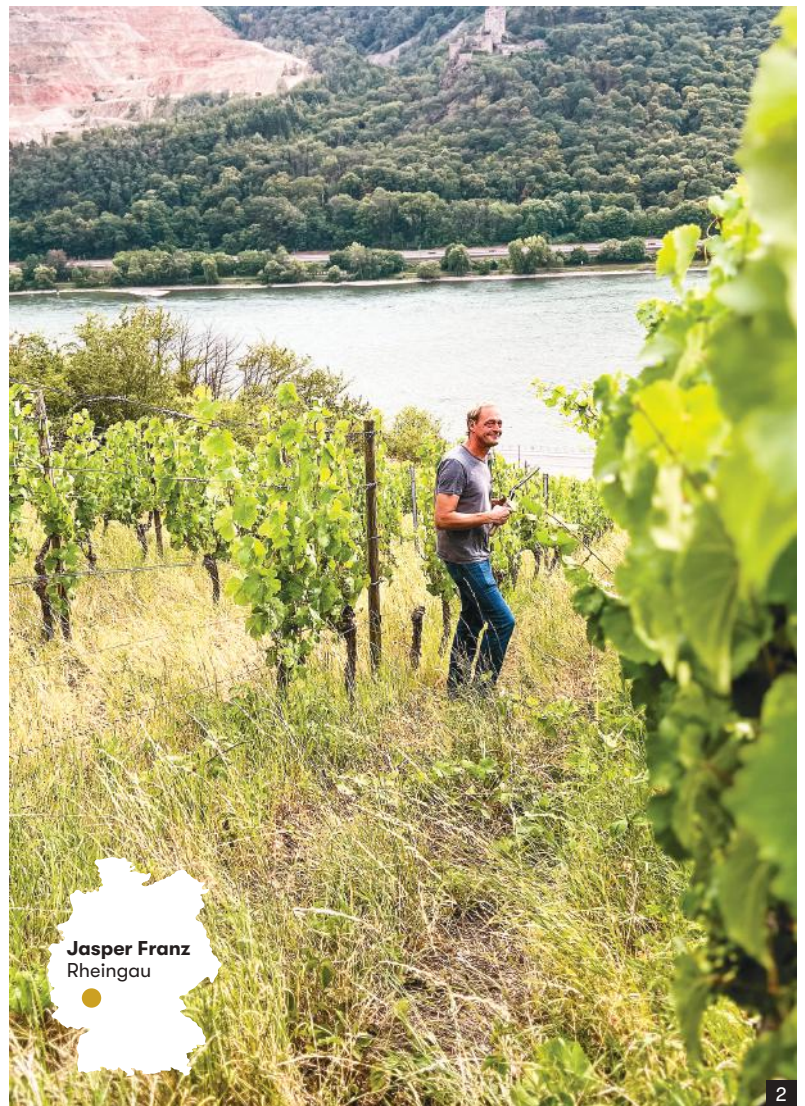
Van alle onderwerpen die de wijnwereld momenteel bezighouden, is biodiversiteit waarschijnlijk het meest onderschat. Het klinkt nog steeds als een sympathieke toevoeging. Wat bloemen tussen de wijnranken. Misschien een paar bomen langs de perceelsgrens. Maar voor wijnmakers is het inmiddels veel meer dan dat. Klimaatverandering zorgt voor langere droogteperiodes, hevigere regenval en een toenemende druk van ziekten en plagen. Traditionele oplossingen blijken niet altijd

voldoende. Daarom kijken steeds meer producenten naar het natuurlijke ecosysteem van de wijngaard. Bij *Birgit Braunstein* groeien kruiden, klaver en grassen tussen de wijnranken. Het zorgt voor een betere bodemstructuur, een rijk bodemleven en een betere waterhuishouding.

In onder andere *Bierzo*, *Rioja*, *Ribera del Duero*, de *Rhônevallei* en de *Beaujolais* koestert men oude wijngaarden. Deze hebben zich beter aan-

Sandra Bravo wil geen 'Rioja' maken, maar de ultieme wijn van die ene specifieke wijngaard

gepast aan de lokale omstandigheden. *Christophe Ay*, de jongste generatie op het eeuwenoude familiedomein *Raspail Ay*, benadrukt dit bij ieder bezoek. De diepgewortelde oude grenachestokken kunnen bij de waterreserves en hebben daardoor nauwelijks last van droogte. De gedachte achter de toenemende aandacht voor het ecosysteem is eenvoudig: een monocultuur is efficiënt. Een divers en gezond ecosysteem is weerbaar. Een



Jasper Franz
Rheingau



3. In Swartland (City on a Hill) is wijnmaken vooral een gemeenschaps-aangelegenheid. Wijnmakers zien elkaar als vrienden en niet als concurrenten.

wijngaard waarin insecten, vogels, schimmels, kruiden en andere planten aanwezig zijn, beschikt over meer natuurlijke mechanismen om verstoringen op te vangen. Juist de kleinschalige wijnmakerijen zijn vaak bereid korte-termijnrendement op te offeren voor lange-termijngezondheid.

De waarde van genetische diversiteit

Biodiversiteit gaat niet alleen over planten en dieren rond de wijngaard. Het gaat ook over de druivenrassen zelf. De wereldmarkt heeft de neiging zich te concentreren rond een beperkt aantal populaire variëteiten. Dat is commercieel begrijpelijk, maar vanuit landbouwkundig perspectief niet zonder risico. Monoculturen zijn veel kwetsbaarder voor ziektes. Kleinere familiebedrijven fungeren als hoeders van lokale druivenrassen. Dat lijkt misschien een culturele keuze, maar heeft ook een functie. Niemand weet precies welke druivenrassen het best zullen omgaan met de uitdagingen van de komende vijftig jaar. Sommige vergeten variëteiten blijken mogelijk beter bestand tegen droogte, hitte of ziektedruk dan de internationaal populaire druiven van vandaag. Zij functioneren als levende bibliotheken van genetische diversiteit.

Innovatie ontstaat vaak aan de randen

Het is verleidelijk om innovatie vooral te associëren met grote bedrijven en grote budgetten. Het tegenovergestelde blijkt vaak waar. Talrijke ontwikkelingen die tegenwoordig breed worden besproken, begonnen bij kleine producenten die bereid waren risico's te nemen. Denk aan zaken als spontane vergisting, regeneratieve landbouw,

herwaardering van oude druivenrassen, vermindering van sulfietgebruik, experimenten met amforen, grotere houten vaten en micro-vinificaties. Kleinschalige domeinen kunnen sneller experimenteren, omdat zij minder afhankelijk zijn van gestandaardiseerde processen. Bij een van onze nieuwe aanwinsten, City on a Hill in Zuid-Afrika, voel je die nieuwsgierigheid sterk. Zij stellen zichzelf voortdurend de vraag hoe een wijngaard

Boutique domeinen kunnen zich continu verbeteren omdat zij minder afhankelijk zijn van schaalgrootte

gezonder, eerlijker en beter kan functioneren. Innovatie ontstaat waar mensen bereid zijn om hun kennis met elkaar te delen, elkaar uit te dagen en zich niet neer te leggen bij bestaande opvattingen. Iets dat diep verankerd ligt in de cultuur van het moderne Swartland.

De lokale economie in een fles

Een aspect dat zelden aandacht krijgt, is de economische betekenis van kleine wijnbedrijven. Als consumenten een fles kopen van een familiebedrijf, ondersteunen zij meer dan alleen de producent. Ze ondersteunen de families en hun medewerkers, maar ook de keten van leveranciers. De hele gemeenschap waarin die wijn ontstaat. Veel van de familiebedrijven zijn van cruciaal belang voor de lokale economie. Zonder hen zien landschappen er anders uit en verliezen dorpen ook een aanzienlijk deel van hun economische basis.

4. Elena Gillardi is trots op het familiedomein. De geschiedenis van het kleine Azienda Agricola Gillardi is er een van eeuwlang worstelen en doorzetten.

5. Diego Magaña (Dominio de Anza) behoort nu al tot de meest opvallende wijnmakers van Rioja en Bierzo.

Wijn is hier veel meer dan een landbouwproduct. Het houdt gemeenschappen overeind.

De kracht van kwetsbaarheid

Een laatste reden waarom kleinschalige wijnbedrijven zo relevant zijn, ligt misschien minder voor de hand: ze zijn kwetsbaar. Eén hagelbui kan zomaar de opbrengst vernietigen. Of een extreem droog jaar, zoals in 2025, kan enorme gevolgen hebben. Zo'n slechte oogst laat zich niet eenvoudig compenseren. Even opschalen door elders druiven in te kopen lukt niet zomaar. Paradoxaal genoeg schuilt juist daarin een belangrijk deel van hun kracht. Wie afhankelijk is van één plek, ontwikkelt vaak een diepe motivatie om die plek

Alle ontwikkelingen die nu breed worden gedragen, begonnen bij kleine producenten die bereid waren om risico's te nemen

te begrijpen en te beschermen. Dat zie je terug in de keuzes die veel wijnmakers hier maken. Niet gericht op het volgende kwartaal, maar op de volgende generatie.

In gesprek met André Bruyns van City on a Hill in Zuid-Afrika proef je niet alleen geweldige wijnen, maar ook een vorm van optimisme. Voor hem hangt de toekomst van wijn niet af van schaalvergroting, technologie of efficiëntie. Hij heeft een oprecht vertrouwen in gezonde bodems en een goede biodiversiteit. Gekoppeld aan sterke lokale kennis en een goede band met de wijnmakers om



hem heen. Dat zijn vrienden, geen concurrenten. Iedereen staat klaar om elkaar te helpen.

De mens achter de fles

Dat mensen ertoe doen, is misschien de belangrijkste reden waarom kleine producenten zo'n bijzondere plaats innemen binnen de wijnwereld. Zij herinneren ons eraan wat wijn in essentie is: een ontmoeting tussen een plek, een jaar en een mens. Praat met Elena Gillardi in Piemonte en het onderwerp verschuift van wijn naar haar familiegeschiedenis. Hoe haar ouders en grootouders soms worstelden en toch doorzetten. Vraag Birgit Braunstein naar haar biodynamische aanpak en je hoort de over zoektocht van een wijnboer die één met de natuur wil zijn. Geen marketing, geen industrie, geen gestandaardiseerd product. Alberto Paltrinieri, Sandra Bravo, Maxime Graillet, Christophe Ay, Birgit Braunstein, André Bruyns,

Wie ergens geworteld is heeft de diepe wens om die plek te begrijpen en te beschermen

Ingrid Groiss, Diego Magaña, Elena Gillardi: ieder van hen laat zien dat grootsheid niet noodzakelijk samenhangt met omvang. Soms ontstaat de grootste betekenis juist op kleine schaal. In een wijngaard waar aandacht belangrijker is dan volume, waar biodiversiteit belangrijker is dan efficiëntie. Waar een fles wijn nog altijd het verhaal vertelt van een landschap en van de mensen die ervoor kiezen dat landschap met zorg door te geven aan de volgende generatie. 🍷

Klein maar ohhh zo fijn

De mooiste wijnen van kleine producenten, die maximaal weten te profiteren van hun uitzonderlijke terroir. En dat proef je. Hier een aantal van onze favorieten op een rijtje.

2025 Grüner Veltliner Weingut Ingrid Groiss



In het Weinviertel is wijn geen monocultuur, er staan ook de nodige andere gewassen aangeplant. Misschien duurde het hierdoor langer voordat het de welverdiende erkenning kreeg als wijnregio. Ingrid weet als geen ander dat er hier weldegelijk top-terroirs zijn. Sterker nog: zij zit er bovenop, en dat proef je!

Op dronk: tussen nu en 2029

Nu per fles: **€12,50** €13,40

Bij doos van 6: **€12,10** per fles

2025 Pouilly-Fumé Domaine Jean Pierre Bailly



Deze Loirewijn geniet een grote reputatie, te danken aan het bijzondere terroir. Dat van Jean-Pierre bestaat uit een combinatie van kalksteen, kimméridgien-mergel (kalk met fossiele oesterresten) en daarnaast kiezels en vuursteen (silex). Dit geeft de sauvignon zijn typerende, verfijnde mineraliteit en rokerige 'fumé'-toets.

Op dronk: tussen nu en 2029

Nu per fles: **€18,30** €19,80

Bij doos van 6: **€17,70** per fles

2024 Riesling trocken – Rheingau Weingut Jasper Franz



De Rheingau is een beroemde wijnstreek in Duitsland, maar kent grote verschillen. Jasper Franz heeft zijn wijngaarden in Lorch, waar de overgang naar de Mittelrhein start. Hier vind je leisteen en kwartsiet op hele steile bodems. Het geeft een strakkere stijl riesling, prachtig zuiver met veel mineraliteit.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: **€13,60** €14,60

Bij doos van 6: **€13,10** per fles

2023 Montagny 1er Cru 'Les Vignes Derrière', Dom. Stéphane Aladame



Montagny geeft door zijn ligging in het Zuiden van de Côte Chalonnaise en bodem van kalkrijke klei, meestal frisse en bloemige wijnen. Les Vignes Derrière geeft echter een wijn met meer structuur, romigheid en complexiteit. Dit komt door de hogere ligging en de noordoostelijke expositie, wat zorgt voor een langzamere rijping van de druiven.

Op dronk: tussen nu en 2033

Nu per fles: **€38,50** €41,70

Bij doos van 6: **€37,25** per fles

2025 Rioja blanco Sierra de Toloño



Hoe kan het voor deze prijs? Een goede vraag, Sandra Bravo doet het gewoon. 100% viura van zeer oude stokken op stenige kalkbodems. De opbrengsten zijn klein, het sap geconcentreerd, de aroma's spicy, bloemig en mineraal. Een pure, fruitige wijn, die voor een bescheiden prijs laat zien wat Sandra in haar mars heeft!

Op dronk: tussen nu en 2029

Nu per fles: **€14,75** €15,95

Bij doos van 6: **€14,25** per fles

2025 Radice – Lambrusco di Sorbara Frizzante, Cantina Paltrinieri



Je moet lef hebben om alles anders te doen dan de traditie voorschrijft en tegen de gevestigde orde te zeggen: "Ons terroir is interessant, als je voor de juiste druif kiest en er op de juiste manier mee omgaat." 'Paltro' toonde de wereld dat uit Lambrusco terroirwijnen komen van zeer hoge kwaliteit: droog, sappig fruit en complex.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: **€16,00** €17,50

Bij doos van 6: **€15,50** per fles



2023 Relazione Dolcetto – Dogliani Azienda Agricola Gillardi

Nebbiolo is de ster van Piëmont, maar de lokale dolcetto-druif is ook zéér interessant. Meestal zijn het soepele rode wijnen voor alledag uit de omgeving van Alba. In het gebied van Dogliani staat hij aangeplant op witte kalkgrond. Hier maakt men een rijkere variant, met meer kracht en bewaarpotentieel. Bijna een kleine barolo...

Op dronk: tussen nu en 2029

Nu per fles: **€11,40** €12,25

Bij doos van 6: **€11,00** per fles

95pt
Wine
Advocate



2023 Selección de Parcelas – Bierzo Dominio de Anza

Sterwijnmaker Diego Magaña bezit in Bierzo verschillende kleine wijngaarden met zeer oude stokken. Deze profiteren van een klimaat met Atlantische en continentale invloeden en diverse bodems van leisteen en kwartsiet. De druiven zijn een selectie van mencia, bastardo en garnaacha tintorera. Ze geven een bloemige wijn vol kruiden, cederhout en bosbessen.

Op dronk: tussen nu en 2032

Nu per fles: **€24,90** €26,95

Bij doos van 6: **€23,90** per fles



2022 Zweigelt Weingut Birgit Braunstein

Als er iemand iedere wijnstok op haar land kent en er alle aandacht aan geeft, is het Birgit. Haar wit is groots, hetzelfde geldt voor haar rood. De naburige ondiepe Neusiedlersee zorgt voor een net wat warmer microklimaat. Daardoor worden de blauwe druiven perfect rijp.

De kalkrijke bodem zorgt voor frisheid en fruitexpressie. De ideale mix!

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: **€14,70** €15,80

Bij doos van 6: **€14,25** per fles



2022 Gigondas, Domaine Raspail-Ay

92-94pt
Wine
Advocate

Ieder bezoek aan dit domein maakt ons blij. Het huis is klein en doodsimpel, zonder enige franje. Maar het terroir is groots, de filosofie van werken perfect en de kundigheid van Christophe zeer groot. Het resulteert jaar in jaar uit in een heerlijke Gigondas die zowel zwoel en kruidig is, met specerijen en klein rood fruit. Krachtig, maar ook superelegant.

Op dronk: tussen nu en 2035

Nu per fles: **€28,60** €30,70

Bij doos van 6: **€27,65** per fles



2024 Cinsault – Swartland City on a Hill

Swartland is momenteel het meest bejubelde wijngebied van Zuid-Afrika. Het ligt zo'n zestig kilometer ten Noorden van Kaapstad, met een gunstig klimaat en granietrijke bodems. Chenin is hier populair voor wit, de Rhône-druiven als syrah, grenache en cinsault voor rood. André Bruyns is hier een rising star. Deze cinsault is delicaat, bloemig en vol fruit.

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: **€16,70** €17,95

Bij doos van 6: **€16,20** per fles



2023 Côte du Py 'Javernières' Morgon, Louis Claude Desvignes

Javernières is een iconisch subperceel (climat) aan de oostelijke voet van de beroemde Côte du Py in Morgon. Het onderscheidt zich door een diepere bodem met een hoger kleigehalte, ijzeroxiden en kalksteen. Het resulteert in een rijkere, meer gespierde gamay-wijn met donker fruit en zachte tannines. Een beaujolais met bewaarpotentieel.

Op dronk: tussen nu en 2040

Nu per fles: **€29,75** €31,95

Bij doos van 6: **€28,80** per fles



2021 Gradale – Barbera d'Asti Azienda Agricola Villa Terlina

Door een verschil in ligging en klimaat zijn de barbera's in Asti doorgaans eleganter en floraler dan die van Alba. Door de prachtige ligging in een natuurlijk amfiteater de oude stokken en mooi houtgebruik maakt Paolo Alliaa een complexe wijn, met een grote intensiteit, maar ook verfijning.

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: **€20,85** €22,40

Bij doos van 6: **€19,95** per fles



2023 Saint-Joseph rouge 'Babylone' Julien Cécillon

De naam 'Babylone' van de Saint-Joseph van Julien en Nancy Cécillon verwijst naar hun vreugdevolle terugkeer naar de regio en hun tweetalige leven in de kelder. De veertig jaar oude syrah-stokken staan aangeplant op granieten hellingen. Een levendige wijn, vol zwart bessenfruit, specerijen, bloemen en cacao.

Op dronk: tussen nu en 2035

Nu per fles: **€34,90** €37,50

Bij doos van 6: **€33,75** per fles



2

Wie gaat er mee?

In het noordwesten van Italië, in de regio Piemonte, liggen de heuvels van de Langhe. Een landschap van wijngaarden, hazelnootbomen en dorpen op de heuveltoppen, met de Alpen op de achtergrond. Het centrum van de streek is Alba, een compacte, historische stad met een sterke culinaire traditie. Van september tot oktober, in het truffelseizoen, is het hier het meest levendig. **Job Joosse** neemt je mee door deze streek, die vooral bekend staat om barolo en barbaresco.

Als je er toch bent...

1. Barolo & barbaresco proeven in historische kelders

In en rond Barolo en Barbaresco proef je de wijnen direct bij de bron. Veel wijnhuizen werken nog met oude kelders onder het dorp. Combineer een bezoek met uitzichtpunten over de heuvels rondom de Langhe.

2. Ontdek de mooiste middeleeuwse dorpjes

De Langhe laat zich het beste ontdekken via de kronkelende wegen tussen de heuvels. Dorpen als Barolo, La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba en Neive liggen verspreid over het landschap op korte afstand van elkaar.

3. Historisch en culinair Alba

Wandel door het compacte historische centrum van Alba met zijn middeleeuwse torens en bezoek de Cattedrale di San Lorenzo, het religieuze en culturele hart van de stad. Op zaterdagochtend komt de stad tot leven tijdens de wekelijkse markt, waar je regionale producten zoals de wereldberoemde truffels, hazelnoten, kazen en andere specialiteiten vindt.

4. Kastelen in de Langhe

De kastelen in de Langhe herinneren ons aan het middeleeuwse verleden, toen deze heuvels strategisch belangrijk waren en door adellijke families werden gecontroleerd. Ze liggen veelal op heuveltoppen met weids uitzicht over de wijngaarden en valleien. Het kasteel van Serralunga d'Alba is een streng en goed bewaard middeleeuws fort. Rond Grinzane Cavour vind je kastelen met een culturele of museale functie, vaak verbonden aan de lokale wijncultuur.



6

Als je moe bent

5. Hotel I Castelli di Alima

Een praktisch en modern hotel op slechts een paar minuten lopen van het historische centrum van Alba, en op een strategische locatie om zowel de Langhe als de Roero te bezoeken.

C.so Torino 14, Alba

6. Casa Scaparone

Een historische agriturismo net buiten Alba, gelegen op een rustige heuvel tussen wijngaarden en hazelnootbomen. De kamers zijn rustiek en karaktervol ingericht. De sfeer is die van een traditionele boerderij. Hier kun je ontspannen bij het zwembad en om daarna te genieten van seizoensgebonden gerechten in de eigen osteria.

Strada Scaparoni, 49, Alba

7. Il Boscaretto Resort

Een modern luxe resort. Het combineert hedendaags design met panoramische uitzichten over de wijngaarden. De kamers en suites zijn ruim en stijlvol ingericht. Het resort beschikt over een uitgebreide spa en heeft een sterke culinaire focus, met het driesterrenrestaurant La Rei Natura als gastronomisch hoogtepunt en een informele bistro.

Via Roddino, 21, Serralunga d'Alba



“Het Sentiero del Barolo pad voert je dwars door het landschap van de grote nebbiolo-wijnen.”

Job Joosse, wijninkoper Okhuysen



10

Als je trek hebt

8. Enoclub

Een eenvoudige, moderne sfeer met muren vol wijnflessen en een vriendelijke, efficiënte bediening. Het restaurant serveert verfijnde Piëmontese en eigentijdse gerechten.

Piazza Michele Ferrero 4, Alba

9. Piazza Duomo***

Piazza Duomo is een tempel van de Italiaanse gastronomie in Alba. Chef Enrico Crippa serveert verfijnde menu's waarin groenten, bloemen en kruiden uit eigen tuin en de regio centraal staan. De wijnkaart is zeer uitgebreid en zorgvuldig opgebouwd.

Vicolo dell'Arco 1, angolo piazza Risorgimento 4, Alba

10. La Piola

Een toegankelijke trattoria in het centrum van Alba, geïnspireerd op de klassieke Italiaanse dorpskeuken. Het restaurant richt zich op de tradities van de Langhe en serveert eenvoudige, authentieke gerechten uit de regio.

Piazza Risorgimento 4, Alba

11. Osteria Veglio

Osteria Veglio ligt in La Morra en beschikt over een terras met prachtig uitzicht. Het restaurant is gehuisvest in een gebouw uit de jaren 1920 en serveert traditionele, eerlijke Piëmontese keuken in een minimalistische setting. De kaart is compact en biedt seizoensgebonden regionale gerechten.

Frazione Annunziata 9, La Morras

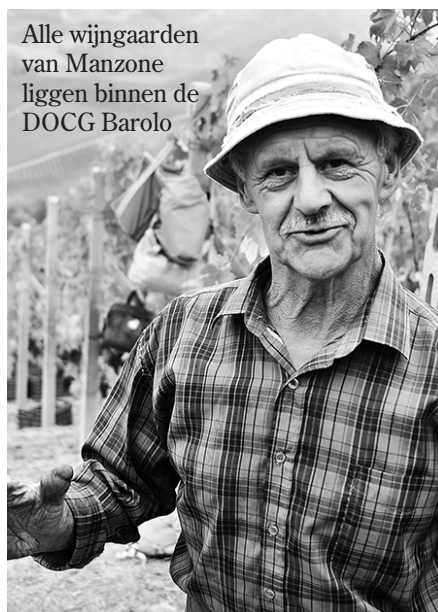


4



DE LANGHE

De Langhe, gelegen in het hart van Piemonte, behoort tot de meest prestigieuze wijngebieden van Italië. Het heuvelachtige landschap vormt een lappendeken van terroirs, met verschillen in kalk-, klei- en zandbodems die elke wijngaard een eigen karakter geven. Nebbiolo is de belangrijkste druif van de streek en levert elegante wijnen met veel structuur, frisse zuren en aroma's van rozen, teer en rood fruit. Barbera staat bekend om zijn sappige fruit en levendige zuren, terwijl dolcetto zachtere, fruitige wijnen met milde tannines voortbrengt. De witte arneis geeft verfijnde, aromatische wijnen met tonen van wit fruit, bloemen en een frisse mineraliteit. Deze combinatie van druiven en terroirs maakt de Langhe tot een van de meest veelzijdige wijnregio's van Italië.



Alle wijngaarden van Manzone liggen binnen de DOCG Barolo

Of dorst...



2025 Blangé – Langhe Arneis, Ceretto

Blangé wordt gemaakt van de autochtone druif arneis, Piemontees dialect voor "kleine lastpak". Dankzij moderne vinificatietechnieken levert deze grillige druif zuivere, expressieve wijnen op met aroma's van groene appel en peer. Door het behoud van een klein deel natuurlijk koolzuur krijgt de wijn een fris en levendig karakter.

Op dronk: tussen nu en 2029

Nu per fles: €23,25 €24,95

Bij doos van 6: €22,50 per fles

2024 Le Ciliegie – Barbera d'Alba, Giovanni Manzone

De steile wijngaard waar deze barbera vandaan komt heeft een bodem van kalkrijke rode klei en zand. Het koele terroir zorgt voor een geleidelijke rijping en smaakontwikkeling. In de neus rijpe kersen, kaneel en zwarte peper. Sappig en rijk, met rijp fruit, een kruidige toets en een zachte afdronk.

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: €19,10 €20,50

Bij doos van 6: €18,40 per fles

2021 Barolo, Ceretto

Deze barolo van Ceretto is een assemblage van verschillende percelen. De subtiele, verfijnde elegantie van het westelijke deel van de appellatie wordt hier gecombineerd met het gestructureerde en plechtige karakter van de oostelijke kant. Een wijn met een fijne balans en een complexe diepte.

Op dronk: tussen nu en 2045

Nu per fles: €62,80 €67,50

Bij doos van 6: €60,75 per fles

Gump Hof op de ton

Het blijft als wijnkoper altijd het leukst om zelf wijnen te ontdekken. Zo ontdekte Xavier Kat **Gump Hof** tijdens een vakantie in Ortisei, Zuid-Tirol. In een restaurant proefde hij deze weissburgunder en wist meteen: dit moeten wij bij Okhuysen ook hebben!



hier wijn te maken? Markus dus, bijgestaan door zijn vrouw Judith op het eeuwenoude familiedomein in het dorpje Presule. Alles gebeurt hier met de hand, dat kan niet anders. En in de praktijk houdt dat vooral in: héél vaak de berg opklimmen en weer afdalen. Markus: “De steilheid van de wijngaarden zorgt voor een ideale inval van zonlicht, waardoor de druiven heel gelijkmatig

Wie is er zo gek om op deze plek wijn te maken?

rijpen. Maar het maakt het werk ook heel intensief. Ik breng zo’n duizend uur per jaar door in de wijngaard en ken elke wijnstok door en door.”

Pas als je de wijnen van Gump Hof proeft, besef je dat ze alle inspanningen meer dan waard zijn: ze zijn enorm zuiver. Kracht en verfijning worden op perfecte wijze gecombineerd, het bergklimaat geeft lengte en spanning. En ineens begrijp je waarom je hier juist wél wijn zou willen maken. Dit is namelijk volstrekt uniek.

Lange tijd was vernatsch de enige druif die bij Gump Hof aangeplant stond. De naam komt van het Latijnse “vernaculus”, wat “inheems” betekent, en het is de oudste en tevens bekendste druif van Zuid-Tirol. Markus’ vader begon in de jaren tachtig pas uit te breiden met andere druiven, zoals weissburgunder en sauvignon. Het lokale klimaat en de bodemsamenstelling bleken perfect te zijn voor het maken van expressieve, frisse wijnen van deze witte druiven. Weissburgunder zou je wel de huiswijn van de regio kunnen noemen en wordt overal geschonken.

2024 Weissburgunder Praesulis Südtirol, Gump Hof

Markus kiest ervoor om een deel van de wijn in houten vaten te laten rijpen, de rest ondergaat lierijping in rvs tanks. De wijn heeft een geheel eigen karakter met een prachtige complexiteit. Zuiver, met aroma’s van citrus, groene appel, alpenkruiden en een hint van witte peper. In de mond rijk en gelaagd met een heerlijke mineraliteit in de afdrank. Komt het best tot zijn recht in een ruim (bourgogne)glas.

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: **€27,25** €29,50

Bij doos van 6: **€26,50** per fles

We moesten echter nog éven geduld hebben, de wijnen bleken namelijk zeer schaars. De restaurateur had van de desbetreffende cuvée maar één doosje, waar Xavier dus met mazzel een fles van mocht kopen. Toen wijnmaker Markus Prackwieser in 2020 eindelijk genoeg wijn had gemaakt om ook naar Nederland te exporteren, waren we er natuurlijk als de kippen bij. Gelukkig wilde Markus ook heel graag met ons werken en hebben we sindsdien de wijnen van dit geweldige wijndomein in onze portefeuille.

Om te verklaren waarom er maar zo weinig van de wijnen van Gump Hof te krijgen is, zoomen we wat verder in. In het ruige landschap van de Dolomieten liggen de wijngaarden op steile hellingen, op een hoogte tussen de 400 en 800 meter. In de winter ligt hier sneeuw, maar in de zomer kan het flink warm worden. Wie zou er gek genoeg zijn om

Als je in Südtirol in een bar of restaurant een fles wit bestelt, krijg je negen van de tien keer een fles weissburgunder. Voor Markus staat de druif symbool voor witte wijn uit deze streek.

Paddo's

Hoewel we (wilde) paddenstoelen vaak associëren met de herfst is de cantharel een echte zomerpaddenstoel. In mijn jeugd kon je hem nog ruim plukken in het bos, maar inmiddels valt wildplukken onder de wet stroperij en kan een boete voor het illegaal meenemen van zo'n cantharel uit het bos oplopen tot wel een paar duizend euro. Nadat in sommige gebieden het plukken toegeluid werd toegestaan bleek dat regelmatig te resulteren in kaalplukken. Daarom is handhaven nu de norm. Dus hoe verleidelijk ook, gewoon kopen deze goudgele hanenkam, dooierzwam of girolle. En ja, hij is duur, de cantharel. Dat komt omdat hij in symbiose met bomen in het bos groeit en daardoor moeilijk te kweken is. Reden ook waarom er vaak dennennaalden en aarde aan de paddenstoelen kleven bij aankoop. Schoonmaken is dan ook een werkje. Borstel ze met een speciaal paddenstoelenborsteltje af of gebruik vochtig

Paddenstoelen brengen je gerecht in hogere sferen

keukenpapier en schraap voorzichtig met een scherp mesje het onderste deel van het steeltje schoon. Leg ze niet in het water want het zijn kleine sponsjes die zich maar al te graag volzuigen, en dat is jammer voor de smaak.

Het mooie van paddenstoelen is dat ze niet alleen heel toegankelijk en smaakvol zijn, maar zich ook als ware kameleons gedragen. Ze nemen heel gemakkelijk de sfeer en smaken van hun begeleiders op. Dat geldt nog eens extra voor de shiitakepaddenstoel – die van nature in Japan, China en Korea voorkomt – in combinatie met Aziatische smaken. Overigens wordt de paddenstoel daar ook al eeuwen gekweekt en niet alleen om zijn bijzondere smaak en 'bite' maar ook om de vermeende gezondheidseigenschappen. Feit is dat hij boordevol eiwit, vitamine C en B zit. Oh, en nog een voordeel? Ze zijn het hele jaar door verkrijgbaar!

Sticky paddenstoelen

ca. 400 gram shiitake, meer mag ook / maïzena / arachide- of zonnebloemolie / 2 eetlepel sesamolie / 2 tenen knoflook, uitgeperst



Janny van der Heijden is culinair recensent en tv-persoonlijkheid. Ze schreef talloze gastronomische columns en verschillende kookboeken. Bij het grote publiek brak ze door als jurylid van *Heel Holland Bakt*.

stukje gemberwortel van ca. 3 cm, geraspt / 3 eetlepels bruine suiker / 2 eetlepels rijstazijn / 100 ml sojasaus / scheutje sriracha / 2 lente-uitjes, schuin in repen gesneden / sesamzaad

Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukken. Schud ze om in een plastic zak met maïzena tot ze met een dun laagje bedekt zijn. Verhit ruim olie in een flinke koekenpan en bak hierin de paddenstoelen (na het teveel aan maïzena te hebben afgeschud) rondom krokant en gaar in enkele minuten. Neem ze uit de pan en houd apart. Veeg de pan met keukenpapier schoon en voeg dan de sesamolie toe en vervolgens geraspte gember en knoflook. Laat even zachtjes roerbakken zodat de geuren vrijkomen en voeg dan de bruine suiker toe. Laat deze smelten en licht karamelliseren en voeg dan rijstazijn, sojasaus een scheutje water en sriracha toe. Breng aan de kook. Proef of nog extra sojasaus, rijstazijn, water of sriracha moet worden toegevoegd en bind met een klein beetje maïzena. Voeg de shiitake toe en warm ze kort door. Bestrooi met lente-ui en sesamzaad. Lekker met jasmijnrijst of noedels en minipaksoi of bimi.

Schenk hierbij een FINE Riesling feinherb waarvan de frisse zuren en zoete tonen van rijp fruit perfect harmoniëren met de uitgesproken smaken van deze paddenstoelen.

Kijk voor het tweede recept, krokant gebakken polenta met cantharellen, op okhuysen.nl/vinee

2025 FINE Riesling feinherb - Nahe, Gut Hermannsberg

Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€15,95** €17,25
Bij doos van 6: **€15,50** per fles

2022 Ripasso Superiore Valpolicella, Palazzo Maffei

Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€15,10** €16,25
Bij doos van 6: **€14,60** per fles





AAN TAFEL MET NATUURBEHEERDER FRITS HULSHOF

Wild is een geschenk uit de natuur

Diep in Twente onderzoeken we met jager **Frits Hulshof** de relatie tussen wijn en wild. Het niet-zo-verre oosten blijkt een kruisbestuiving van wijn en spijs en liefde voor de natuur. Tekst: Isaac Kaemingk

1. Frits' huis ademt naast historie ook een echte jachthuis sfeer.

2. Het Nederlandse landschap waarin mens, natuur en wild onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn.

We klimmen de lange houten trap op. Hier moet je geen hoogtevrees hebben. Uiteindelijk bereiken we de hoogzit. Letterlijk een ander perspectief. Het is hier stil. Sereen. Frits: "Ik zit hier vaak uren te kijken naar een stukje natuur van een paar honderd vierkante meter. Er gebeurt zó veel. De vogels, de ritselende bladeren in de wind, een haas of een vos die voorbij komt. En als je geluk hebt krijg je iets groters te zien dat langs de bosrand beweegt. Het turen naar het veld werkt bijna meditatief. Als je hier zit na een drukke werkdag en het landschap begint te bewegen, dan valt alles van je af." Met een reeënfiep imiteert Frits de roep van de reegeit, in de hoop een bok naar ons toe te lokken. Maar het blijft stil. "In deze tijd van het jaar laten ze zich niet snel zien, laat staan overdag."

Met de Twentse grond vergroeid

Frits Hulshof groeit op in De Lutte op een familielandgoed. Zijn jeugd brengt hij vooral door in het bos. Jaren na de Hotelschool opent hij met zijn vrouw twee kleinere hotels. "De persoonlijke aandacht, dat zorgen voor de gasten en mijn omgeving, dat is wat ik graag doe. In 2024 keerden

mijn vrouw en ik terug naar het landgoed. En als vestigingsdirecteur bij een horecagroothandel heb ik weer die connectie met hospitality, gastronomie en wijn. Want je moet genieten van het leven."

In zijn jagerswoning uit 1910 aan de rivier de Dinkel is de inrichting van toen behouden gebleven. "In de eetkamer organiseren we vaak diners. En met Kerst versieren we de hele kamer. Dan steken we de openhaard aan en eten we hier met de familie. Mooie wildgerechten en flessen wijn op tafel. Eind met jonge rode bourgogne of gerijpte bordeaux, zoiets. Echt die warme kerstsfeer."

Frits hangt een eenvoudige levensfilosofie aan: observeren, begrijpen, daarna pas oogsten. "Het vertaalt ook heel mooi zoals ik de jacht zie. Het gaat over onbevooroordeeld kijken, doorgronden

Als je iets uit de natuur oogst, moet je ook begrijpen wat jouw plek daar binnen is

en uiteindelijk het beste eruit halen. Een goede wijn en verantwoord wildbeheer ontstaan allebei uit dezelfde houding."

Balans en biodiversiteit

Na een warm ontvangst stappen we in zijn oude legerjeep, geen deuren of dak. Spartaans. "Wil je zien waar het zich allemaal afspeelt? Pas als je hier rondrijdt heb je er een beeld bij. Houd je vast!"

De zon schijnt, een libelle vliegt boven onze hoofden mee. We stuiteren over de paden en bukken voor overhangende takken. Frits kent hier elke meter. “Zie je die grote kuil? Daar is een bom ingeslagen in de Tweede Wereldoorlog. Deels volgelopen nu, moet je nagaan wat een klap dat is geweest.” Het landgoed is al generaties in de familie. Ook het onderhoud. “Jagen is één vorm van natuurbeheer. We houden ook paden vrij, creëren dekking voor wild en plaatsen zoutpalen.”

Frits ziet een parallel tussen jagen en wijn. “Beide zijn gebaat bij biodiversiteit. Wijngaarden waar ook andere gewassen in staan, zijn gezonder en geven het mooiste fruit. De jager houdt met zorg voor de omgeving de wildstand op peil. Biodiversiteit houdt dieren gezond. Als de aantallen toenemen, dan oogst de jager.”

Een geschenk uit de natuur

“Op jonge leeftijd vertelde mijn opa mij over veiligheid en dierengedrag. Het duurde echter jaren voordat ik zelf voor het eerst schoot. Dat voelde natuurlijk gek. Je kunt eromheen draaien, maar je doodt toch een dier. In het grotere plaatje van natuurbeheer heeft dat een functie. Op dat mo-

Mijn vader en opa leerden mij om dankbaarheid te tonen voor de oogst en er op een eervolle manier mee om te gaan

ment was ik verdrietig en trots tegelijk. Mijn vader en opa leerde mij via de rituelen na de jacht om dankbaarheid te tonen aan de oogst, er op een eervolle manier mee om te gaan.”

Van zorg voor de natuur, naar zorg voor je gasten. Volgens Frits hoort daar wijn en eten bij. “Als we terugkomen van de jacht, gaat het gelijk over wat we gaan koken en welke wijn we erbij schenken. Men associeert wild met de winter, maar bijvoorbeeld ree is er bijna het hele jaar. Zo’n verfijnde smaak. Daarom serveer ik reerug bijna blauw met een pittige rosé. Bij sterke wildsmaken als hazenpeper of een hertenstoof ga ik voor syrah uit de Rhône of een kruidige rioja. Ook nebbiolo of malbec passen goed.” Hoewel het geen etenstijd is, voelt het goed om af te sluiten met een glas rhône. “O ja, voor ik het vergeet.” Frits snelt de keuken in en komt terug met drie pakjes vlees. “Dit is reemuis, heel zacht. Kort en heet bakken. Lekker in plakjes bij de borrel. Over deze reerugfilet strooi je alleen een beetje Maldon-zout. En als laatste de poulet. Stukjes ree om te stoven in wijn met laurier, kruidnagel, peperkorrels en verse kruiden. En vergeet niet: wild is het gezondste vlees dat er is.” Frits gaat zitten en neemt een slok van zijn glas. “Die diepe, donkere smaak. Hier wil je toch gelijk bij eten?” 🍷



Voor elk wat wilds



2024 Rioja tinto Dominio de Anza

Je proeft de Spaanse zon, maar er is een onderliggende frisheid die voor veel lengte en spanning zorgt. Heerlijk bij gebraden reerugfilet met jus, kool en aardappelgratin.

Op dronk: tussen nu en 2032

Nu per fles: **€24,95** €26,95

Bij doos van 6: **€23,95** per fles



2024 Auxey-Duresses rouge 'Les Vireux' Domaine Dupont-Fahn

Heerlijk uitbundig rood fruit in de neus en subtiele aardse tonen. De smaak is krachtig met rijpe rode bessen, kersen met zachte tanninen. Aanrader bij een kruidige hertenstoof met gepofte aardappel.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: **€25,95** €28,10

Bij doos van 6: **€25,00** per fles



2020 La Sirène de Giscours - Margaux, Château Giscours

Een wijn die verrast met veel fruit, een zwoele en stevige tanninestructuur, kruidigheid, fijne zuren en veel lengte. De perfecte begeleider bij patrijs en spekjes met bosvruchten.

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: **€38,95** €42,00

Bij doos van 6: **€37,50** per fles

Dit dus...

Het ultieme voorbeeld van klein maar fijn: de Sierra Toloño van Sandra Bravo uit Rioja. Zo bijzonder dat we er een hele pagina voor over hebben: dit moet u proeven.

Bij doos
van zes
€14,25
per fles

2024 Rioja tinto, Sierra de Toloño

Verfijning en energie komen samen in de streek van de stevige tintos. *Sandra Bravo, Best Young Winemaker 2019*, maakt rioja in deze moderne stijl. Mét het lekkers dat er al was. Geurige bramen, zwarte bes, een blaadje munt en een vluchtige herinnering aan eikenhouten vaten. Sappig, levendig en met een tintelende finale. Nu weet je weer waarom die liefde ooit begon. Op dronk: tussen nu en 2029.

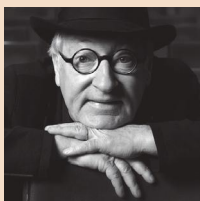
Nu per fles: **€14,75** €15,95
Bij doos van 6: **€14,25** per fles



Onbetaalbaar

In een balorige bui mag ik op het onuitputtelijke internet nog wel eens op zoek gaan naar onbetaalbare wijnen. Zoals een flesje Romanée-Conti 2019 ter waarde van 24.193,95 euro. Vooral die laatste 95 cent vind ik geestig. Niet veel later vond ik trouwens een magnum uit 2001 met hetzelfde spul die ik voor 185.164,38 euro in mijn keldertje mag leggen. Deze handelaar meldt er wel bij dat je 8,26 euro aan verzendkosten moet betalen. Lijkt me grappig als de deal daar uiteindelijk principieel op afketst.

Andere vraag: hoe verstuur je zo'n flesje? Met



Youp van 't Hek is zonder twijfel 's lands meest gewaardeerde – en inmiddels gepensioneerde – cabaretier, maar bovenal is hij fervent wijnliefhebber en fan van Okhuysen.

een fietskoerier op een tweedehands fatbike, zo eentje die het pakketje bij de burens aflevert omdat je niet thuis was? Of zet-ie het in de garage?

Romanée-Conti wordt wel omschreven als een 'huwelijk tussen satijn en fluweel', terwijl *Roald Dahl* het proeven van de grand cru een 'orgasme op de tong' noemde. Stevige tekst voor een kinderboekenschrijver. Of ik hem ooit heb mogen drinken? Nog niet, en ik vrees dat me dat ook niet meer gaat lukken. Hoewel? Een beetje aanpappen met radeloze rijken die zich compleet kapot vervelen lukt me misschien nog wel een keer. Ik kom graag langs.

Ondertussen zag ik dat de duurste Romanée-Conti ooit afgelopen maart is verkocht. Eentje uit 1945. Die veranderde voor 812.500 euro van

De handelaar vermeldt wel dat je voor de Romanée-Conti van €185.164,38 nog €8,26 aan verzendkosten betaalt

eigenaar. Deze vintage was heel bijzonder omdat er in het belangrijke bevrijdingsjaar 1945 maar zeshonderd flessen van gebotteld zijn. Misschien een domme vraag: is een wijn uit 1945 nog lekker? En met wie drink je die? Of leg je hem in een geklimatiseerde vitrine in je woonkamer zodat je altijd een begin van een gesprek hebt? Hoop wel dat je dan ook wat schilderijtjes van een paar miljoen aan de muur hebt hangen. Waarom? Dat drinkt lekkerder. En als de oude meuk niet meer te zuipen is, dan is-ie goed voor de vinaigrette. In een zeer bijzondere salade!



"Uw burens zijn niet thuis.
Wilt u het pakketje aannemen?"



15 jaar Wechsler. Time flies when you're having fun

Toen **Katharina Wechsler** het domein van haar familie in Westhofen overnam wilde ze één ding: terroirwijn maken. Dat is inmiddels vijftien jaar geleden. Een mooi moment om terug te kijken en een blik te werpen op de toekomst. Tekst: Max Funcke

Katharina: "Wijn is een van de mooiste manieren om een plek te laten spreken."

Zo, Katharina, vijftien jaar!

Inderdaad, ja. Toen ik het domein overnam, werden de meeste druiven verkocht aan andere wijnmakers. Hoe meer ik over wijn leerde, hoe sterker ik voelde dat we door het verkopen van druiven iets heel waardevols weggaven: ons terroir. Wijn is een van de mooiste manieren om een plek te laten spreken, en ik vond dat onze wijngaarden een eigen stem verdienden.

En wat zegt die stem?

Kalk staat centraal in onze wijnen. Het geeft precisie, spanning en een fijne, krijtachtige textuur. Het zijn wijnen die je voelt, in plaats van dat je een uitgesproken fruitigheid proeft. Onze wijnen combineren rijkdom met frisheid en een rustige elegantie. Een andere belangrijke factor is het unieke microklimaat van Westhofen. De wijngaarden zijn dankzij hun ligging goed beschermd, en de bodems kunnen veel water vasthouden. Dat is steeds waardevoller geworden in warmere oogstjaren. Ook oude wijnstokken, zorgvuldig werk in

de wijngaard en de diversiteit van onze percelen dragen bij aan wijnen die expressief zijn, maar nooit luid.

Wanneer wist je: mensen begrijpen wat we hier proberen te doen?

Meer dan op prijzen of beoordelingen ben ik trots dat mensen over de hele wereld Weingut Wechsler herkennen aan een eigen identiteit. Het betekent

Een identiteit opbouwen duurt veel langer dan een oogstcyclus

veel wanneer iemand een van onze wijnen proeft en die direct associeert met Westhofen en onze filosofie. Het opbouwen van die identiteit in vijftien jaar is iets waar ik echt trots op ben.

Hoe ontstaat zo'n identiteit?

Dat duurt veel langer dan een oogstcyclus. Elk jaar begin je opnieuw en consistentie is waarschijnlijk de grootste uitdaging. Daarnaast is

klimaatverandering een steeds belangrijkere factor geworden. We moeten ons voortdurend aanpassen en tegelijkertijd trouw blijven aan onze stijl. Het vinden van de juiste balans tussen traditie en innovatie is een continu proces.

Wat heb je geleerd van dat proces?

Geduld. In wijn zijn er geen shortcuts. Wijngaarden leren je om in decennia te denken in plaats van in seizoenen. Ze herinneren je eraan dat de mooiste dingen tijd nodig hebben. Daarnaast heb ik geleerd om de wijngaarden te vertrouwen. Elk oogstjaar is anders en in plaats van de natuur in

Je leert om in decennia te denken in plaats van in seizoenen

een bepaalde richting te sturen, geloof ik dat onze taak is om te begrijpen wat ieder jaar geeft en dat zo eerlijk mogelijk tot uitdrukking te brengen.

Waar in merk je het grootste verschil tussen toen en nu?

Mijn jongere zelf was behoorlijk onbevreesd. Ik nam veel belangrijke beslissingen zonder ze al te veel te overdenken, simpelweg omdat ik geloofde in de visie en enthousiast was om die werkelijkheid te maken. Naarmate het domein groeide, groeide ook de verantwoordelijkheid. Je wordt je bewuster van wat er op het spel staat: voor je team, je familie en de mensen die van je wijn genieten. Dat maakt je vanzelf zorgvuldiger. Tegelijkertijd ben ik rustiger geworden waar het echt belangrijk is. Ervaring heeft me geleerd om kalm te blijven wanneer dingen anders lopen dan gepland.

Je trouwde in 2023 met Manuel en veranderde de naam van Weingut Katharina Wechsler naar Weingut Wechsler. Wat is er nog meer veranderd sinds zijn komst?

De naamsverandering weerspiegelt iets veel groter: vandaag de dag is het echt een gezamenlijk project. Manuel bracht nieuwe perspectieven mee,



een rustige en analytische manier van werken, en we vullen elkaar goed aan. Als team werken heeft het domein sterker gemaakt, en ik denk dat het ons meer vertrouwen heeft gegeven om ideeën voor de lange termijn na te streven.

Hoe zie je die lange termijn voor je?

Ik hoop dat we blijven ontwikkelen zonder onze identiteit te verliezen. Ik wil nog gezondere wijngaarden, een nog dieper begrip van onze terroirs en nog meer precisie in de wijnen. Ik hoop ook dat Weingut Wechsler een plek blijft waar mensen graag werken, op bezoek komen en samen genieten van mooie wijn. Groei betekent voor mij niet 'meer flessen produceren'. Het gaat erom dat iedere fles meer betekenis krijgt. 🍷

Zo goed smaakt vijftien jaar ervaring in Westhofen

2025 Wechsler WEISS – Rheinhessen, Weingut Wechsler



Alweer het tweede jaar dat Katharina deze blend van scheurebe, müller thurgau en riesling maakt. Logisch, want oogstjaar 2024 was in mum van tijd uitverkocht. Deze wijn is duidelijk gemaakt op fruit, plezier en frisheid. Toch heeft WEISS een serieuze, mineraal-gedreven textuur en een levendige afdronk.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: €10,90 €11,70

Bij doos van 6: €10,50 per fles

2025 Scheurebe trocken – Rheinhessen, Weingut Wechsler



Meneer Scheu creëerde scheurebe in 1916 door riesling en silvaner te kruisen. Hier in Westhofen levert deze druif een levendige en verfijnde wijn op, met aroma's van grapefruit, witte peper en iets tropisch. De heldere fruitexpressie wordt gedragen door energieke zuren die precisie en lengte geven.

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: €15,45 €16,60

Bij doos van 6: €14,95 per fles

2025 Riesling trocken – Rheinhessen, Weingut Wechsler



Floraal, mineraal, energiek en gedreven door frisse citrus- en steenfruittonen: riesling is dé druif om het karakter van Westhofen te laten spreken. Een zuivere, transparante wijn met spanning en finesse. Uiterst charmant. Heerlijk als aperitief, bij de sushi, ceviche, kaasfondue of schnitzel.

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: €15,95 €17,10

Bij doos van 6: €15,40 per fles

Vier keer onbekend wit

Al dagen loopt Job gniffelend rond op kantoor. Hij heeft duidelijk zin in deze editie van het proefpanel. Het thema houdt hij zo lang mogelijk geheim. Tekst: Max Funcke, beeld: Milton Verseput



Job: “We proeven een reeks witte wijnen uit een specifiek land. Ik zeg verder nog niets. Bij de eerste twee wijnen kunnen jullie uitzoeken wat je denkt dat het is. Als die wijnen zijn onthuld, weten jullie het thema.” We gaan proeven, het is stil aan tafel.

Voor zomaar

Na een kwartier is iedereen zo ver. Vera merkt op dat wijn één ingetogen is. “Hij is lichtvoetig, crisp, puur en zuiver, met wat florale tonen. Ik vind hem ook frivol en energiek. Hij heeft van die zuren waarbij ik aanvankelijk moest denken: ‘Is dit nu veel zuur?’, en dan denk ik: ja, want het water loopt me in de mond. Maar er is ook iets rijps.” Marcel Hansen, eigenaar van het restaurant *LadyPapa* in Bergen, is er voor het eerst bij vandaag. Hij straalt van het enthousiasme. “Dit is gewoon heel schoon en fris. Het is niet hoogdravend, maar heel precies en heel prettig. Goede lengte, goede bitters. Dit is een prettig glas voor zomaar.” Om de

Max: “Het zuurtje is verrassend en maakt hem compleet, het zorgt voor harmonie in de wijn.”

spanning erin te houden bespreken we eerst wijn twee, voordat Job ons vertelt wat het is. Er wordt getwijfeld over het thema: Frankrijk, Italië, of misschien toch Duitsland?

Lekker staal-achtig

Sabas neemt wijn twee voor zijn rekening: “We willen niet te veel vergelijken hè, maar dit is een wijn met meer expressie. Hij is opener, exotischer en rijper in zijn fruit: passievrucht en citrusschil. Op de achtergrond heb je ook een bepaalde kruidigheid, iets groenigs. De zuren zijn een beetje staal-achtig. Dat klinkt misschien niet heel lekker, maar zo

Dat klinkt misschien niet heel lekker, maar zo bedoel ik het wel

bedoel ik dat wel. Wat mij ook opviel is dat hij best wel een beetje fenolische grip heeft, een krachtige structuur, met prettige bitters.” Marcel: “In de neus geeft hij een soort van rust. En dan proef je hem en dan is ‘ie heel spannend. Ik vond hem ook heel breed, hij geeft veel.” Ik voeg daaraan toe: “Wijn twee is vrij geparfumeerd, hij heeft dat rijpe. En als je hem proeft, dan is het zuurtje heel verrassend. Het maakt hem compleet, want je bent eigenlijk bang voor een soort van overdaad. En bij het proeven komt hij totaal in harmonie.”

¡Sorpresa!

Job pakt de flessen, het is eindelijk tijd voor de onthulling. De spanning is om te snijden. Job: “Jullie hebben gespeculeerd waar de wijnen vandaan zouden kunnen komen. Ik heb het goede antwoord niet gehoord.” Een collectieve zucht. “Wijn één is de *Blanc Selecció* van Can Feixes, in Penedès.” Iedereen begrijpt: het thema is Spaans wit. Vera: “Te





gek, met dit thema heb ik er nu nóg tien keer meer zin in vandaag!” Job: “Blanc Selecció wordt van de cava- en corpinatdruiven gemaakt: parellada, macabeu, xarel-lo en wat malvasia de sitges. Het domein zit midden in die streek, in het binnenland van Catalonië. Sommige stokken voor deze wijn zijn meer dan honderd jaar oud.” Marcel: “Dit

De wijnstokken staan er bijna met hun voeten in de zee

zeft veel over de Spaanse wijnbouw van de afgelopen vijftien jaar, hè. Zo'n goede kwaliteit voor deze prijs.” Job vervolgt: “En wijn twee is Cies, een albariño uit Val do Salnés, de koelste subregio van Rías Baixas in Galicië. *Rodrigo Méndez* is een van de topproducenten daar. De wijnstokken, meer dan tachtig jaar oud, staan pal aan de kust, bijna met hun voeten in de zee. Arme bodems van graniet en zand geven lage rendementen. En Rodrigo kan heel goed omgaan met de natuurlijke zuren van albariño. De vergisting en opvoeding gebeuren deels op grote oudere eikenhouten vaten.”

Geen sherry

We zijn al ruim een uur aan het proeven als er een heel aparte, en daarmee ook polariserende wijn voorbijkomt. Sabas is niet helemaal overtuigd: “Deze wijn is iets groenig, wat nodig en een beetje gistig. In de smaak heb ik wat beurse appel. Opvallend licht van body, niet per se hoog in zuren of in alcohol. Een wat lastig te plaatsen wijn voor mij.” Tobias: “Ik heb exact het tegenovergestelde. Ik rook eraan en ik dacht: dit is Jerez. Dat flor-achtige karakter van sherry in de neus, met brooddeeg en olijfwater. In de mond is ‘ie zout, met umami. Heel lekker. Dit soort



DE VIER WINNAARS VAN HET PANEL

2025 Blanc Selecció – Penedès, Finca Can Feixes

Tobias: “Een heerlijke pretentieloze wijn.” Elegant, sappig en lichtvoetig; bij deze wijn loopt het water je meteen in de mond. Aroma's van rijpe appel, ananas. Veel concentratie en lengte op het palet. Een klein bittertje in de afdrank zorgt voor bite en hartigheid.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: **€13,30** €14,30

Bij doos van 6: **€12,90** per fles



2025 Cies blanco – Rías Baixas, Rodrigo Méndez

Vera: “Fantastisch bij pintxos.” Een rijpe neus met tropisch fruit, citrus, witte bloesem en iets stenigs. Volle, rijke textuur waarbij de zuren zorgen voor spanning en balans. De afdrank is breed en lang, met een zilte toon die de Atlantische invloed verradt.

Op dronk: tussen nu en 2032

Nu per fles: **€23,20** €24,90

Bij doos van 6: **€22,45** per fles



2023 Vino de Pueblo '3 Miradas' Montilla-Moriles, Bodegas Alvear

Marcel: “Echt een sommelierswijn.” Echt even iets anders: in de neus hazelnoot, groene olijf en citrus. Rijping onder een laagje flor, zoals bij fino sherry, geeft de wijn een zeer droog, schoon en gastronomisch karakter. Veel lengte met een zilte afdrank.

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: **€15,00** €16,10

Bij doos van 6: **€14,50** per fles



2024 Nahikun – Rioja blanco, Sierra de Toloño

Sabas: “Wat kan je nog meer van een wijn vragen?” Een elegante en gelaagde wijn met een mysterieus karakter. De textuur is verfijnd en geconcentreerd, maar opvallend lichtvoetig. Een wijn die zich langzaam ontvouwt en met iedere slok meer prijs geeft.

Op dronk: tussen nu en 2033

Nu per fles: **€27,40** €29,50

Bij doos van 6: **€26,50** per fles



wijn schenken we echt superveel bij *Parlotte*. Als mensen een aanrader willen voor bij schelpjes of andere voorgerechten, dan is dit het eerste waar we naar grijpen. Ik zou dit graag een tien geven, maar ik probeer mijn enthousiasme een beetje te temperen. Om het objectief te houden.” Marcel: “Heel leuk, die tegenstrijdige analyses. Ik denk ook aan sherry. Ik moet gelijk aan zoute haring denken. Vroeger namen ze daar korenwijn bij. Dat heeft natuurlijk veel te veel alcohol. Als je dit bij haring schenkt, dat is prachtig. Ik durf te wedden dat dit lastig te verkopen is, want het is echt een sommelierswijn. Maar ja, ik hou hier ook wel van.” Hij wendt zich tot Sabas: “Mag ik vragen wat jij

Om zo’n wijn te maken moet je hele goede wijngaarden hebben

minder vindt aan deze wijn?” Sabas: “Nou, het is wel grappig, want normaal gesproken haal ik veel plezier uit dit soort wijnen. Maar deze? Tja, ik vond hem een beetje... Nou ja. Ik denk dat de oplossing duidelijk is: ik ben al veel te lang niet in Jerez geweest.” Hoewel dit erg aan sherry doet denken, is dat het niet. Vera heeft dat natuurlijk allang in de smiezen: “Het is fijn dat deze wijn, in tegenstelling tot sherry, niet versterkt is. Dat maakt hem toegankelijker, met een laag alcoholpercentage, maar hij heeft wel het aromaprofiel van een manzanilla.” Ik voeg toe: “De wijn is heel droog, maar er is een rijpheid die voorkomt dat de tranen in je ogen springen. Het is heftig, maar nergens té.” Job: “Dit is 3 *Miradas*, een prachtig project van Alvear, van de druif *pedro ximénez*, oftewel PX. De wijngaarden liggen iets ten oosten van Córdoba, in Montilla. Niet veel mensen weten dat ze daar dezelfde spierwitte albariza-bodem hebben als in Jerez. De wijn rijpt in tinajas, grote aardewerken amforen, onder een laagje flor. Dat is de gistlaag die ook sherry zijn unieke karakter geeft. Maar hij heeft slechts 12,5 procent alcohol.

Pure klasse

Voor de laatste wijn heeft Job vuurwerk bewaard. Tijdens het inschenken komt Xavier binnengelopen. Toeval? Misschien. Vera: “Wat een fijn glas.



Job Joosse
Okhuysen



Vera Krijnen
Zoldering



Milton Verseput
Okhuysen



Tobias Meij
Parlotte



Marcel Hansen
LadyPapa



Sabas Joosten
Sinck



Max Funcke
Okhuysen



Een hele zachte kruidigheid, met florale tonen. Echt chic, want hij laat veel zien op een ingetogen manier, met een hele fijne, stenige mineraliteit, en veel concentratie zonder zwaar te zijn.” Marcel: “Misschien moet je deze notitie even naar de wijnmaker sturen?” Sabas: “Deze wijn spreekt enorm aan in zijn gelaagdheid, verfijning, intensiteit, en mineraliteit. Wat een harmonie. Ik denk dat hij nog jong is, en dat hij heel mooi zal ouderen. De combinatie van expressie en relatieve ingetogenheid is pure klasse. Om zo’n wijn te maken moet je echt hele goede wijngaarden hebben, met oude stokken. En een wijnmaker die begrijpt dat je daar niet te veel mee moet proberen te doen. Dit is denk ik een rioja.” Xavier: “De wijn is wat verlegen, je moet moeite doen om hem te ontdekken. En als je die moeite neemt, dan komt er echt van alles. Er zitten veel lagen onder, dat is heel mooi.” Job: “Een groot compliment voor Sabas: dit is de *Nahikun* van Sierra de Toloño, uit Rioja Alavesa, dat is het Baskische deel. De stokken zijn meer dan negentig jaar oud en geven hele lage rendementen. Het is een field blend, alle stokken staan kriskras door elkaar. De voornaamste druif is viura, ook wel bekend als macabeu, en voor de rest staan er lokale oude variëteiten.” Dit is de winnaar van de dag, zowel wat kwaliteit, als wat prijs-kwaliteitverhouding betreft. En dan zit het er weer op. Tijd voor kaas, naproeven en een informeel gesprek.

Nasi uit de magnetron

Milton: “Voor mij zit er één duidelijke lijn in deze wijnen, iets wat steeds terugkomt: structuur, mondgevoel. De vierde dimensie van wijn, naast het uiterlijk, de geur en de smaak. De structuur van witte wijn wordt vaak vergeten, terwijl het toch een heel belangrijk onderdeel is. Zoals dat bij gerechten ook zo is. Toen ik klein was, ging mijn moeder weleens op vakantie met mijn zus, en dan aten mijn vader, broer en ik drie weken achter elkaar nasi uit de vriezer. Ik vond het niet te doen, want het was gewoon nasi uit de magnetron. Er zat geen augurkje bij, geen krokant uitje, helemaal niks. Je kan nog zo veel smaken hebben in je gerecht, maar zonder structuur zal je altijd wat missen. Daar moest ik aan denken, want al deze wijnen hebben een hele fraaie vierde dimensie.” 🍷

OOK NIET TE MISSEN

Vergeet die van de pizzeria

Daar kwam hij namelijk stevast op tafel. En toen waren daar ineens de nieuwe Chianti's. Schitterende wijnen gemaakt van de expressieve sangiovese druif. Deze komt uit de heuvels rondom Siena.

2025 Chianti Colli Senesi Fontalpino

Bij Okhuysen proberen we clichés als “schilderachtige Toscaanse heuvels” zo veel mogelijk te vermijden. Dat lukt meestal prima, maar wat als er een wijn binnenkomt die letterlijk Colli Senesi – “de heuvels van Siena” – heet? Dan maak je een uitzondering. Gelukkig proeven we die heuvels ook terug: rijpe kersen, frisse spanning, Italiaanse kruiden en een sappigheid die deze chianti onweerstaanbaar toegankelijk maakt. Op dronk: tussen nu en 2030.

Nu per fles: **€16,95** €18,25
Bij doos van 6: **€16,40** per fles



Het is weekend!

Avontuurlijke wijnen om het hele weekend de tijd voor te nemen.



92pt
Decanter

Champagne Brut Réserve Dom Basle Delavenne

Het weekend is hét moment om iets speciaals open te trekken, en waarom ook niet een keer een mooie champagne? Dom Basle van Delavenne is een blend van pinot noir (60%) en chardonnay (40%). Aroma's van groene appel, kweepeer en vers gebakken brood. De lange lierijping van minimaal vier jaar geeft de wijn complexiteit en een romige textuur. Voor een éxtra feestelijk weekend.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: **€41,25** €44,50

Bij doos van 6: **€39,95** per fles



2024 Gran Vinum Albariño – Rías Baixas Adegas Gran Vinum

De beste wijngaarden van Rías Baixas vind je in de Valle do Salnés, waar wijnmaker Enrique Piñeiro Cores een fantastische albariño maakt. Zijn druiven groeien nabij de Atlantische Oceaan, waar ze optimaal genieten van een verkoelende zeebries. De wijn behoudt de expressie van de albariño door het gebruik van enkel rvs. Mineraal, met tonen van citrus- en steenfruit, uiterst fris in de levendige afdrank.

Op dronk: tussen nu en 2033

Nu per fles: **€20,50** €22,00

Bij doos van 6: **€19,80** per fles



2023 Saumur blanc l'Insolite Domaine des Roches Neuves

Ook in het uitdagende oogstjaar 2023 weet wijnmaker Thierry Germain zijn status als absolute referentie van Saumur en zijn hoge niveau vast te houden. Deze uitzonderlijke chenin blanc is daar een mooi voorbeeld van. Thierry gebruikt voor zowel de vinificatie als het rijpen van de chenin houten vaten van verschillende grootte. In het glas rijpe aroma's van peer, honing en witte bloesem. De afdrank is rijk met een frisse mineraliteit.

Op dronk: tussen nu en 2032

Nu per fles: **€27,95** €30,50

Bij doos van 6: **€27,25** per fles



2024 Mâcon-Vil- lages 'Terroirs du Maconnais' Bret Brothers

De broers Jean-Philippe en Jean-Guillaume Bret waren nog jonge binken toen zij op het familiedomein begonnen. Inmiddels zijn zij een gevestigde naam in de Bourgogne. Het domein van hun opa transformeerden ze naar een biodynamische oase waar zij zo natuurlijk mogelijke wijn maken. Deze Mâcon-Villages is hun ode aan het terroir van de Maconnais; sappig, rijk en gelaagd met een frisse en elegante finale.

Op dronk: tussen nu en 2032

Nu per fles: **€25,60** €27,50

Bij doos van 6: **€24,75** per fles



2023 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc Domaine David Duband

De Côtes de Nuits is het noordelijke deel van de Côte d'Or in de Bourgogne, waar de witte wijnen over het algemeen wat frisser en mineraler zijn dan in het zuiden. David Duband wil juist wijnen maken met rijkdom en rijpheid, zonder verlies van finesse en balans. Verder laat hij graag het terroir spreken; met in dit geval een wijn met geel fruit en steenfruit, tonen van vanille en honing, gul en tegelijk fris.

Op dronk: tussen nu en 2030

Nu per fles: **€34,40** €36,95

Bij doos van 6: **€33,30** per fles



2025 Nuits Roses – Coteaux Varois en Provence Domaine du Deffends

Open een fles Nuits Roses en je weet precies waarom Provence-rosé zo geliefd is: zachtroze van kleur, fris en verfijnd, met tonen van citrus, steenfruit, bloemen en een subtiele mineraliteit. Achter de wijn staat de familie de Lanversin, die in de jaren tachtig de overstap maakte vanuit Parijs naar de Provence. Op hun biologisch bewerkte wijngaarden hebben ze veel aandacht voor en kennis van het terroir.

Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: **€16,50** €17,70

Bij doos van 6: **€15,95** per fles



*Perswijn
winnaar
beste rosé*

2025 Bandal rosé Château de Pibarnon

Voor donkerdere rosé, zoals deze bandol, weken de schillen net iets langer mee met het sap. De wijn is heerlijk fris, intens van smaak en heeft zelfs wat grip. Het fruit is mooi in balans met een vleugje Provençalse kruiden. Dit is een ideale tafelpartner van veel gerechten zoals bouillabaisse, tonijnsteak of ratatouille. Consistent één van onze favoriete rosés, en bovendien hét bewijs dat rosé soms mooi kan ouderen. Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€34,90** €37,50
Bij doos van 6: **€33,75** per fles



*90pt
Wine
Advocate*

2023 Montpelain Morgon Domaine Louis Claude Desvignes

De bodem van de wijngaard Montpelain bestaat voornamelijk uit graniet, wat bijdraagt aan de kenmerkende mineraliteit van deze wijn. In combinatie met de ruim tachtig jaar oude gamay-stokken die zorgen voor diepte en complexiteit, levert dat een wijn op met een uitstekende balans tussen fruit, zuren en frisheid. Een morgon die in zijn jeugd al toegankelijk is, maar aan diepgang wint met de jaren. Op dronk: tussen nu en 2030+
Nu per fles: **€23,25** €24,95
Bij doos van 6: **€22,50** per fles



2023 Silènes Chinon rouge Domaine Charles Joguet

In Chinon en omstreken is de naam Charles Joguet een begrip. Langs de oevers van La Vienne, een zijrivier van de Loire, vind je hier de beste wijngaarden van de regio. Wijnmaker Kevin Fontaine laat hier het terroir spreken. Silènes heeft zowel structuur als een heerlijke frisheid met kruidige tonen en zuiver, donker fruit. Een mooie lengte in de afdrank en vol spanning. Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€20,25** €21,75
Bij doos van 6: **€19,50** per fles



*93pt
Vinous*

2022 Proprietary Red 'Angels & Cow- boys' Sonoma County Cannonball

Sonoma County behoort tot de meest veelzijdige wijngebieden van de VS. De regio dankt haar reputatie aan een unieke combinatie van koele oceaaninvloeden, grote hoogteverschillen en een enorme bodemdiversiteit. Voor deze 'huisblend' met veel zinfandel worden druiven geselecteerd die de rijkheid en complexiteit van Sonoma reflecteren. Elegante aroma's van specerijen, donkerrood en zwart fruit. Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€23,95** €25,95
Bij doos van 6: **€22,95** per fles



2023 Reserve Malbec 'Old Vine' Altocedro

De wijngaarden van Altocedro in Mendoza liggen aan de voet van de Andes. Het gebergte beschermt de druivenstokken, het smeltwater zorgt voor natuurlijke irrigatie en de hoge ligging garandeert voldoende zonlicht, maar ook koelte. Een wijn met de kenmerkende kracht en intensiteit van malbec, maar door het unieke microklimaat ook met een heerlijke zuiverheid en finesse. Op dronk: tussen nu en 2035
Nu per fles: **€28,40** €30,50
Bij doos van 6: **€27,45** per fles



*96pt
Decanter*

2022 Magna Vides tinto – Ribera del Duero Magna Vides

Pablo Arranz en Andrea Sanz hebben de beschikking over prachtige oude wijngaarden in La Aguilera. Kleine percelen, oude stokken en een gevarieerde bodem vormen hier het uitgangspunt. Ze maken prachtige terroirwijnen die ook in de internationale pers niet onopgemerkt blijven. Tim Atkin riep Pablo zelfs uit tot *Viticultivist of the year* ('24). Hun rode topcuvée combineert intensiteit met toegankelijkheid. Op dronk: tussen nu en 2032
Nu per fles: **€34,95** €37,95
Bij doos van 6: **€33,95** per fles

Klei maar fijn

Een nieuw onderwerp voor *Vinologisch*. Ik raadpleeg mijn lijst der nieuwsgierigheden. Verhip, heb ik het nog nooit over amforen gehad? “Een pittig onderwerp voor één pagina,” aldus Xavier. Kijken of het lukt! Eén amfora, twee amforen. Afkomstig van amphoreus, Grieks voor “aan twee kanten te dragen”. De Georgische aardewerken qvevri van zo’n 8.000 jaar geleden zijn ’s werelds oudste archeologische bewijs voor wijnproductie. Er is veel informatie beschikbaar over amforen, maar in plaats van daar een destillaat uit te maken, bel ik met drie bevriende wijnmakers. Sandra in Rioja: “Ik ben dol op mijn amforen. Het zijn echte ambachtsproducten en het maakt dan ook veel uit wie ze maakt. Ik doe uitgebreid onderzoek. Voor mijn garnacha’s gebruik ik dunne witte klei, die is vrij poreus en laat zuurstof door. Dat heeft een kalmerend effect op de zuren in de wijn. Ik heb ook amforen uit Toscane, van rode klei. Deze zijn wat dikker, en laten minder lucht door. Ideaal voor tempranillo, vind ik. Tijdens het wijnmaken moet je met amforen veel voorzichtiger zijn dan met

Er is een “je ne sais quoi” dat je alleen van amforen kunt krijgen

hout, want de ontwikkeling kan veel sneller gaan, met name als de kleilaag dun is. Maar het geeft de wijn een uniek karakter.” Lidewij in Languedoc: “Mijn amforen zijn gemaakt van gré, dubbel gebakken klei met een afsluitend laagje glas. Ik zoek geen oxidatie, maar mineraliteit, frisheid en precisie. Er is een ‘je ne sais quoi’ dat je alleen van amforen kunt krijgen. Als je in de bergen wandelt, en je drinkt water dat over de rotsen heeft gelopen, dan proef je iets kalkigs, een bijna poederige textuur. Daar lijkt het op. Daarnaast heb je beweging in de amfora als de wijn vergist, een convectiestroom. Die circuleert de gistcellen door de wijn, en dat zorgt voor een rijk mondgevoel.” Madeline in Rasteau: “In 2016 was ik in Priorat. Bij enkele producenten proefde ik dezelfde wijn van amfora en van houten vat, en de amfora-wijn blonk steeds uit. Ik raakte er bezeten door! Deze domeinen bleken hun amforen allemaal van dezelfde familie in Andalusië te kopen. Ze brengen een frisheid en mineraliteit naar voren in de wijn. Heel straight, bijna zoutig, met een aards randje. Onze tinajas – amforen in het Spaans – zijn ‘medium’ gebakken, dus niet echt poreus. Ze worden steeds populairder: in 2016 kon ik ze zo bestellen, tegenwoordig kom ik op een wachtlijst.”



Max Funcke is vinoloog, wijnadviseur bij Okhuysen en geeft in die hoedanigheid ook wijnproeverijen en -cursussen.



Waarom zien we eigenlijk nooit huiswijnen die rijpen op amforen? “Niet direct vanwege de kosten,” zegt Madeline. “Amforen zijn goedkoop vergeleken met eiken vaten, mits je ze niet breekt. Maar ze nemen relatief veel ruimte in. Logistiek gezien moet je dan keuzes maken.” Zoals zo vaak in de wijnwereld roept één antwoord meteen nieuwe vragen op. Maar één ding is wel duidelijk: het gebruik van aardewerk in de wijnkelder is veel meer dan prehistorische nostalgie.

MAX’ LESPAKKET AMFORA
Drie flessen: **€56,00** €60,80

2025 Côtes-du-Rhône blanc La Ponce, Domaine des Escaravailles

Madeline: “In 2022 begonnen we met amforen voor wit. In het geval van La Ponce is dat slechts 15% – de rest rijpt op rvs – maar dat heeft een grote impact. Het zorgt voor een openheid en precisie die heel uitnodigend is.” Steenfruit, hazelnoot en gemaaid gras. De textuur is rijk, gul en mooi hartig.

Op dronk: tussen nu en 2032
Nu per fles: **€19,10** €20,50
Bij doos van 6: **€18,45** per fles

2025 Dame Blanche – Pays d’Oc, Terre des Dames

Lidewij: “Witte grenache, mijn lievelingsdruif. Volgens Jancis Robinson is dit ‘the most pure and naked expression’ van deze druif.” Rijping op amforen zorgt voor een gulle, sappige textuur met bite.

Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€16,95** €18,40
Bij doos van 6: **€16,50** per fles

2024 La Dula Garnachas de Altura, Rioja, Sierra de Toloño

Sandra: “Soms lijkt het wel alsof ik parfum maak als de garnacha aan het vergisten is in mijn kelder.” Tonen van lavendel, gedroogde rozenblaadjes, kersen en mediterrane kruiden. Zowel de geur als de textuur zijn uitermate verfijnd, mede dankzij de goed getimede rijping op ademende amforen.

Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€20,40** €21,90
Bij doos van 6: **€19,75** per fles

Nieuwsgierig geworden?

Probeer 'ns een proefpakket



Coups de Coeur

Pakket: €78,00 €84,65

Coups de Coeur is een Franse uitdrukking die we vaak simpelweg vertalen als 'favorieten'. Een vrijere vertaling zou kunnen zijn 'uit het hart gegrepen', of nog leuker, 'datgene waar ons hart een sprongetje van maakt'. Een coup de coeur is in ieder geval iets waar je heel enthousiast over bent. En laten zijn wij dat nou net zijn over deze wijnen.

- 1x Chardonnay – Pays d'Oc, La Closerie des Lys (p.2)
- 1x Cuvée Majeure – Bordeaux blanc, Château Turcaud (p.9)
- 1x Rioja tinto, Sierra de Toloño (p.36)
- 1x Wechsler WEISS – Rheinhessen, Weingut Wechsler (p.39)
- 1x Chianti Colli Senesi, Fontalpino (p.43)
- 1x Sauvignon Touraine, Domaine Jacky Marteau (p.48)

Weingut Wechsler

Pakket: €84,00 €90,80

Weingut Wechsler bestaat 15 jaar. In het interview dat wij met oprichter Katharina Wechsler hadden, blikken we samen terug op deze tijd. Over de start van het domein, de obstakels en overwinningen en hoe het domein er nu, inmiddels met haar man Manuel aan haar zijde, er voor staat. Proef 15 jaar ervaring in Westhofen.

- 2x Wechsler WEISS – Rheinhessen, Weingut Wechsler (p.39)
- 2x Scheurebe trocken – Rheinhessen, Weingut Wechsler (p.39)
- 2x Riesling trocken – Rheinhessen, Weingut Wechsler (p.39)

Coverstory

Pakket: €130,00 €143,35

Deze Vinée Vineuse gaat het om kleinschalige wijnbedrijven, oftewel – klein maar fijn. Wat houdt het in om op kleine schaal wijn te maken, hoe verhoudt dit zich naar het terroir, het gebied en de gemeenschap? En, smaken wijnen van kleine wijngaarden beter? Ontdek het zelf met dit proefpakket, zes maal klein maar fijn!

- 1x Montagny 1er Cru 'Les Vignes Derrière', Stéphane Aladame (p.28)
- 1x Rioja blanco, Sierra de Toloño (p. 28)
- 1x Grüner Veltliner, Weingut Ingrid Groiss (p.28)
- 1x Côte du Py 'Javernières' – Morgon, Louis Claude Desvignes (p.29)
- 1x Cinsault – Swartland, City on a Hill (p.29)
- 1x Gradale – Barbera d'Asti, Azienda Agricola Villa Terlina (p.29)

Sauvignon zoals je die alleen in Touraine vindt

Dit is de ultieme Touraine. En ja, het etiket ziet er anders dan voorheen, maar van binnen is en blijft het Jacky Marteau; licht, stuivend en mineraal.

*Bij doos
van zes
€9,95
per fles*



2025 Sauvignon Touraine Domaine Jacky Marteau

Ludivine Marteau maakt namelijk terroirwijnen: wijnen die naar hun herkomst smaken. Dat is altijd een samenspel van factoren. Het koele klimaat aan de Loire geeft frisheid. De vuursteen in de bodem geeft die levendige, rokerige mineraliteit. En de sauvignon? Die zorgt voor dat knisperende fruit, waar je in wil bijten. Dat is de magie van deze Touraine: frisheid, spanning en fruit in perfecte harmonie. Op dronk: tussen nu en 2028.

Nu per fles: **€10,50** €11,25
Bij doos van 6: **€9,95** per fles