

Proeverij “Nederlandse wijnen”

Wijngaard Hoog Beek&Royen

Zeist 17 juni 2019

Wijngaard	druif	prijs
Hoog Beek&Royen	Johanniter	15€
Hoog Beek&Royen	Souvignier Gris	15€
Fryslin	Souvignier Gris/Johanniter	15€
Hoeve Nekum	Auxerrois	9€
De Kleine Schorre	Rivaner	15€
Aan de Breede Beek	Regent	15€
Sint Martinus	Johannes	20€
Hans Schers	Exaruit Regent	36€

Johanniter HB&R

Het druivenras Johanniter is afkomstig van het proefstation Freiburg. Het is druif ontstaan uit de kruising tussen Riesling, Rulander en Gutedel. Het voordeel dat deze druif een hoge schimmeltolerantie heeft. De trossen zijn compact en lang. Dit kan wel tot Botrytis leiden. De oogst is tussen eind september en half oktober. De bladeren zijn middelgroot. In Nederland is er 25 Ha (15,8% van het totaal) Opbrengst is 3 tot 7000 liter per Ha. In de neus vooral appel en fris. In de mond strak droog, groene appel, grapefruit, limoen en ook wat tannine. Eerste nacht op hele druif gelegen.

Souvignier Gris HB&R

Deze druif komt ook uit het proefstation Freiburg (1983) en is een kruising tussen Cabernet Sauvignon en Bronner. Er is nu 20 Ha (12,2%) in Nederland. De druif heeft een hoge schimmeltolerantie en heeft weinig last van meeldauw (Oidium), valse meeldauw (Peronospera) en grauwe schimmel (Botrytis). De druif is grijsblauw van kleur en is rijp tussen midden en eind oktober. De wijn kan goed op barrique gelagerd worden. In de neus wat gesloten, steenfruit. In de mond lychee, meloen, mooie eet wijn.

Frysling

De Frysling is de noordelijkste wijngaard van Nederland. Op de 53^{ste} breedtegraad, in de buurt van de Waddenzee en in de beschutting van het prachtige Friese woudengebied, is er sinds 2009 een wijngaard ontstaan.

De Frysling verbouwt op 1,5 hectare grond zes druivenrassen (4700 stokken): **Johanniter**, Solaris, **Souvignier Gris**, Pinotin, Carbernet Cortis en Cabernet Noir. Dit zijn relatief nieuw ontwikkelde rassen die goed tegen het Nederlandse klimaat kunnen en een hoge mate van resistentie hebben tegen valse meeldauw en andere ziektes. Door geschikte onderstammen voelen deze rassen zich zeer thuis in de Friese zandgronden. Er worden Frysling witte wijnen, rosé wijnen, mousserende wijnen (Brûswyn) en een prosecco (Frysante) gemaakt.

Tijdens de jaarlijkse wijnkeuring van de Lage Landen, wordt de Frysling benoemd tot beste wijngaard van Nederland en België 2018. De Frysling won bij deze wijnkeuring drie zilveren en drie bronzen medailles voor de individuele wijnen, waaronder twee Brûswynen. Daarmee verdiende Frysling ook dé ereprijzen voor 'Beste mousserende wijnen' en 'Beste wijngaardeniers'. De laatste prijs wordt gedeeld met Wijngaard St. Martinus uit het Limburgse Vijlen.

Hoeve Nekum Auxerrois

Vlakbij Maastricht, in het Jekerdal, ligt het monumentale wijngoed Hoeve Nekum. Deze hoeve wordt sinds 1934 bewoond door de familie Bollen. Sinds 1988 staan er wijnstokken op de landerijen van Hoeve Nekum.

Auxerrois: een oud druivenras, dat vermoedelijk uit Lotharingen afkomstig is. Het is een spontane kruising tussen Pinot en Gouais Blanc. De naam komt echter van het graafschap Auxerrois (Auxerre, Chablis). De druif komt het meeste voor in de Elzas Deze druif is zeer geschikt voor de Limburgse bodem en het Limburgse klimaat. De Auxerrois geeft een mooie volle aromatische wijn die uitstekend te combineren is met asperges.

De Kleine Schorre Rivaner

In 2001 zag Wijnhoeve De Kleine Schorre het Zeeuwse licht. In samenwerking met het gerenommeerde Luxemburgse wijnbedrijf Cep d'Or is een strenge selectie van druiven gemaakt. De keuze van de druivenrassen is gebaseerd op een aantal criteria. Een daarvan is dat de wijnen naadloos aan moeten sluiten op het goede dat Zeeland al sinds jaar en dag te bieden heeft, namelijk de Zeeuwse Zilte Zaligheden. Deze zilte zaligheden bestaan uit: mosselen, de Oosterscheldekreeft, oesters, platvis, lamsoor en zeekraal. De keuze van de druivenrassen is daarom gevallen op de Pinot Gris, Pinot Blanc, Rivaner en Auxerrois.

Momenteel zijn er al 45.000 wijnstokken geplant. De wijngaard is uitgegroeid tot 10 ha en is daarmee een van de grootste wijngaarden van Nederland.

Een bijzonder frisse wijn met volle fruit tonen als lychee, perzik en peer; een licht sprankeltje maakt deze wijn compleet. Door zijn licht zoetje en zijn frisheid laat deze wijn zich geweldig combineren met Zeeuwse Zilte Zaligheden als garnalen en krab. Ook pittige gerechten en salades zijn goede combinaties met deze wijn. Lekker bij garnalen.

Aan de Breede Beek Regent

Op Landgoed Slichtenhorst ligt prachtig gelegen op een beschutte plek Wijngaard Aan de Breede Beek. In 2003 is de eerste hectare aangeplant en in 2010 is de wijngaard uitgebreid naar 2 hectare. De gebruikte rassen hebben allemaal een verhoogde resistentie tegen valse meeldauw. Ze zijn ontwikkeld bij de landbouwuniversiteit Geisenheim in Duitsland. Door de ontwikkeling van deze nieuwe rassen is het mogelijk om in het Nederlandse klimaat op duurzame wijze druiven te telen en daarmee een goede wijnkwaliteit te realiseren.

Een karaktervolle rode wijn gemaakt van de Regent druif. Heeft een duidelijke aroma van zwarte bessen met daarnaast ook vanille, peper en laurier. De afdrank is vol en aangenaam met nog zacht aanwezige tannines.

Johannes - Sint Martinus

Wijndomein St. Martinus is in 1988 begonnen met een kleine wijngaard, aangeplant door Stan Beurskens (1977), deze wijngaard groeide al snel uit tot een ware proeftuin. De volgende stap was een verhuizing naar Vijlen. Stan legt daar een proeftuin van 40 soorten rode druivenrassen aan om zo te kijken welke rassen geschikt zijn om een kwalitatieve rode wijn te maken.

In 1996 neemt zoon Stan de wijngaard over van zijn vader. Het huidige areaal van Wijngaard St. Martinus beslaat maar liefst 19 hectare, verspreid over meerdere percelen in Zuid Limburg. Hij werkt zo duurzaam mogelijk en gebruikt ledverlichting en de zwaartekracht in plaats van pompen naar de houten vaten. Hij heeft drie verdiepingen kelders onder zijn wijn instituut. Dit is op afspraak te bezoeken met een rondleiding in de wijngaard afgesloten door een proeverij.

Deze volle rode wijn gemaakt van Cabernet Cantor, Cabernet Cortis en Pinotin is vernoemd naar de oprichter van St. Martinus, de vader van Stan.

Regent

NEDERLANDSE WIJN MET ITALIAANSE ALLURE bij kogelbiefstuk of lamsmachette



Hans Schers - registervinoloog

Omdat Hans Schers op een andere manier dan standaard zijn Regent druiven verwerkt, was het interessant eens bij hem langs te gaan om te ontdekken of de verschillen in productiemethode ook daadwerkelijk tot smaakvolle wijnen met eigen karakter hebben geleid.

DE WIJNGAARD IN EGCHEL

Egchel is een dorp in de gemeente Peel en Maas, in de provincie Limburg en ligt vlak tegen Panningen aan. De ligging van de biologische wijngaard is van noordnoordoost naar zuidzuidwest en is dus nagenoeg ideaal ten opzichte van de zon. De grondsamenstelling bestaat uit een toplaag van circa 60 cm zwarte zandgrond. Weliswaar reeds honderden jaren in cultuur maar volgens Hans met een beperkte invloed op zijn wijnen. Belangrijker daarvoor zijn de daaronder zittende lagen: een laag van circa 120 cm geel zand met grote leembrokken, die veel mineralen bevatten en het water goed vasthoudt en een derde laag van fijn wit zand.

De huidige wijnstokken in de wijngaard zijn aangeplant in de jaren 2003 en 2004. Het zijn acht rijen van elk 75 meter lengte. In totaal circa 520 druivenstokken, gemiddeld goed voor een jaarproductie van ca. 450 liter rode wijn. De aangeplante druivensoort is hoofdzakelijk de Regent (kruising Diana en Chambourcin). Daarnaast staan er nog 20 stokken Reberger (kruising Regent met Lemberger).

De druiven zijn ieder jaar van betere kwaliteit geworden, doordat steeds meer kennis is opgedaan van het telen van druiven. Sinds kort is de wijngaard uitgerust met een negental sensoren die gedurende 24 uur per dag om de vijf minuten metingen verrichten betreffende variabelen die van belang zijn bij het telen van druiven. Daarnaast zijn vanaf 2010 vier rijen uitgevoerd met zonlicht reflecterende folie, zodat er meer zonnestraling in de vruchtzone komt waardoor de rijping wordt vervroegd. Ook voor 2018 is dit wederom toegepast.

ITALIAANSE PRODUCTIEMETHODEN

Werden in de jaren voor 2016 de wijnen gevinificeerd volgens de standaardmethoden, in 2016 is een eerste experiment gedaan met het indrogen van druiven na de oogst, voordat de gist erbij werd gedaan. Deze methode wordt in Italië gebruikt en wordt *appassimento* genoemd. Men laat de druiven zo lang mogelijk lang hangen. Na de pluk worden de druiven met rissen vervolgens verder gedroogd in droogkasten. Hans heeft in 2016 in totaal ongeveer 400 kilo druiven gedroogd gedurende drie maanden in een droogkast met een oppervlak van 20 m². De alcoholische gisting, inclusief de rissen, is gestart ná de kerst van 2016, waarbij de hoed steeds driemaal daags werd gedompeld. Na de alcoholische gisting is de wijn eind maart 2017 geperst en op een eikenhouten vat van 120 liter (feuillette) opgevoed. Deze *appassimento* wijn van ingedroogde druiven heeft de naam Exaruit gekregen. De wijn ligt momenteel nog op vat en zal naar verwachting begin december gebotteld worden.





De vaste bestanddelen die zijn overgebleven na de persing van de Exaruit zijn nogmaals gebruikt voor een tweede gisting door ze toe te voegen aan een basiswijn. Deze, ook Italiaanse, methode wordt *ripasso* genoemd. Deze Emendatio is gedurende een jaar op een gebruikt piéce (228 liter uit de Bourgogne) opgelegd geweest. De wijn is begin augustus 2018 gebotteld. In 2017 is een vervolg gegeven aan het 2016 experiment. Emendatio heeft door deze tweede gisting duidelijk afwijkend karakter in vergelijking met de Exaruit. Beide wijnen hebben een hoger alcoholpercentage dan de doorsnee Nederlandse wijn en tevens bezitten deze wijnen een grote complexiteit en een lange afdronk. Het zijn volle wijnen met een mediterraan karakter in Nederland geproduceerd.

WIJNEN

Naast de genoemde wijnen met een mediterraan karakter, heeft Hans natuurlijk ook allerlei regentwijnen geproduceerd en vooral ook mee geëxperimenteerd. Als registervinoloog is hij vooral geïnteresseerd naar de wijnbeleving en dus naar de verschillen tussen productiemethoden en bijvoorbeeld de omstandigheden waaronder in enig jaar de druiven hebben moeten groeien en rijp worden.

In 2009 was het najaar zo ideaal dat er druiven konden worden geogst met ideale samenstelling van de componenten, alles mooi evenwichtig. De wijn Regent Barrique die hieruit is geproduceerd en werd opgevoed op nieuw hout uit de Bourgognestreek was prachtig. De kleur mooi diep en dieper en intens. De geur van hout, bramen, zwarte kers, laurier, medicinale drop



en licht getoaste geur. Een dikke, mollige wijn met geconcentreerd fruit van rijpe zwarte kersen.

Zo was het najaar in 2014 warm en droog. Met het goede fruit is er in dat jaar een cuvée Regent Barrique Superieure geproduceerd uitsluitend gemaakt van de vin de goutte (ook wel lekwijn of afloopwijn genoemd). Dit zal worden voortgezet in de daarvoor in aanmerking komende jaren, zodat dan steeds een speciaal cuvée van de beste druiven worden gemaakt.

Deze wijn is ook op groot formaatflessen gebotteld. De wijn heeft een diepe kleur. De geur van hout, rijpe zwarte kersen, zeer kruidig, laurier en geconcentreerd zwart fruit. Een ronde, stevige, dikke geconcentreerde wijn, met een goede balans van de tannine en zuren. Breed in de mond met droptonen. Wijn is nog jong en zal nog verbeteren in de tijd.

2017 was voor velen desastreus in verband met de nachtvorstschade in dat jaar. In wijngaard Egchel is schade beperkt gebleven tot ca. 5% van het uitgelopen schot. Daarentegen was in dit jaar de vruchtzetting perfect. Uiteindelijk is de opbrengst groter geweest dan 2016 met name door de betere vruchtzetting in 2017. De twee fustmonsters uit cuveés van dat jaar (gebruikt Frans eiken en gebruikt Amerikaans eiken) waren duidelijk van elkaar verschillend. De eerste is een wijn met een intense rode kleur, een animale geur en rijp geconcentreerd zwart/rood fruit.

RECEPT LAMSRACK

Neem een lamrack voor twee personen.

Verwarm de oven 10 minuten voor op 200C. Smelt 1 eetl. boter in een pan en stoof hierin een fijngesneden wortel, een ui en een sjalot. Kruiden met gesterste knoflook, een groot blad laurier of twee kleine, een capsule saffraan (geeft een licht bitter en meer aroma's aan de saus). Voeg 2 dl bouillon, liefst lamsvond, toe en laat dit afgedekt 15 min. sudderen.

Smeer de lamracks licht in met olijfolie. Zet deze in deze ongeveer 8 min. onder de grill. Grill uit en oven aan. Daarna omdraaien en de basissaus erbij gieten, nog 5 á 6 min. verder braden in de oven. Kruid met peper en zout.

Laat het vlees op een schotel rusten in de uitgeschakelde oven. Doe de saus door een zeef in een steelpan, voeg 1,5 dl kookroom toe en nog even in laten koken.

De lamracks tussen de beentjes doorsnijden, geef de saus er apart bij en serveer met fijne boontjes, aardappelkroketten of aardappelgratin.

Een ronde smaak met zachte zuren en tannine, die goed in evenwicht zijn. De tweede is dieper en intenser rood. Ook wel met een animale geur, veel fruit, maar juist de houttonen komen hierin meer naar boven. De wijn is molliger met afgeronde zuren, wat dikker en verfijnder dan de vorige wijn uit Frans eiken. Deze wijnen zijn als basiswijn gebruikt voor de Exaruit

EXARUIT BEOORDELING

Wij hebben twee fustmonsters van deze 'nieuwe' wijntypes mogen proeven. Fustmonster Exaruit 2017, die nog in gisting is op de pièce uit de streek Nevers ten westen van de Bourgogne. De wijn vertoont een licht oranje kleurschakering. In de geur: zwart fruit, bosbessen, zwarte kersen heel geconcentreerd en met een boerse animale geur. In de mond heb je dikke, mollige wijn met nog brede zuren, die goed in balans zijn met de tannine en veel dik geconcentreerd fruit dat je ook al in de geur tegenkomt. Fustmonster Exaruit 2016, deze uit een 1e-jaars kleiner vat van 120 liter (feuillette met lichte toasting) is in rijping. De wijn heeft een diepere kleur dan 2017. Heel dik in het glas en in de geur veel hout, veel geconcentreerd fruit, ook met een boerse en kruidige geur. Deze wijn is molliger, wat robuuster ook met veel geconcentreerd fruit maar met rondere zuren. Beide wijnen hebben een voortreffelijke lange afdronk en zijn complex te noemen. Omdat Hans' filosofie is wijnen te maken voor de echte wijnliefhebber, goed gastronomisch inzetbaar en met een behoorlijk bewaarpotentieel bedacht ik me welke spijsen nu het beste met deze smaken zouden harmoniëren.

WIJN EN SPIJS

Bij de genoemde Regent Barrique 2014 serveert men een lichter stuk vlees, de wijn is nog jong met veel geconcentreerd fruit en zuren. Neem kogelbiefstuk van het Limousinrund. Een recept bij de Regent 2009 mag wat steviger zijn, deze wijn is intenser door de langere rijping, veel houttonen, wat geschroeid, toast, en dik fruit en laurier, veel kruidigheid en complexiteit. Ik ga hierbij voor lamsmarchettes.

Tot slot, bij alle geproefde wijnen is met name, na een diner, een kaasplateau met blauwaderkaas, een wat pittige, zoals de Saint Agur, Roquefort, en/of een heerlijk lang gerijpte oude kaas, op zijn plaats. Leg er gerust een oudere Spaanse Manchego bij. Kortom de echte wijn-spijsliefhebber komt volledig aan zijn trekken. ■

RECEPT KOGELBIEFSTUK LIMOUSINRUND

Bak de biefstukken kort in hete boter. Kruid met peper en zout en haal ze uit de pan. Leg het vlees in een oven-schotel met op elk stukje biefstuk een stukje roquefort, voor dat u het gaat eten even onder de grill zetten voor het licht smelten van de roquefort. Giet 1 dl water, vleesbouillon of runderfond, in de braadpan en schraap de braadresten goed los met een spatel.

Wilt u een biefstuk met een knapperige korst en een getoaste smaak (wat men ook tegenkomt in de wijn door de houtopvoeding), ga dan als volgt te werk:

- Laat boter of olie (of een mengsel van beide) goed heet worden.
 - Leg het vlees in de pan, zonder het te verschuiven.
 - Laat zo 1 à 2 min. goudbruin korsten.
 - Draai het vlees om met een spatel (zonder te prikken, want dan loopt het sap weg).
 - Laat ook de andere kant 1 à 2 min. korsten en bak verder op een zacht vuur, afhankelijk van de dikte.
 - Wacht met kruiden tot het einde van de baktijd (want zout onttrekt vocht aan rauw vlees).
 - De gebakken biefstukken kunnen eventueel worden geflambeerd met cognac.
- Mocht u aan escargot kunnen komen, bak deze dan even in de pan na de biefstuk en voeg deze bij de biefstukken in de ovenschotel.



Verbeter de kwaliteit
van uw wijn, bier
of sapproduct



ACC, UW KENNISPARTNER VOOR KWALITEITSANALYSES VAN WIJN, BIER, SAP EN DESTILLAAT

U kunt bij het Analyse Centrum Colonjes (ACC) terecht voor analyses van alcoholische dranken (wijn, bier, gedestilleerd), sappen of producten als most, wort en druiven. We toetsen die op chemische en microbiologische bestanddelen met behulp van geavanceerde meetapparatuur. **Snel en gemakkelijk, betrouwbaar en betaalbaar**, zowel voor de professionele als hobby-producent.

Waarom een kwaliteitsanalyse? De ACC-analyses helpen u als wijnbouwer, bierbrouwer of producent van sappen of destillaten:

- om inzicht te krijgen in de kwaliteit van uw product
- om de kwaliteit van uw product (bij herhaalde productie) te kunnen garanderen
- om uw product te verbeteren.

Analysecentrum Colonjes
Bredeweg 2, 6562 DE Groesbeek
Tel. +31 (0)24- 711 10 82
E-mail info@analysecentrumcolonjes.nl
W www.analysecentrumcolonjes.nl

PROEFNOTITIES WIJNBREVET	Wijn nr.:	Naam van de wijn:	Wijn nr.:	Naam van de wijn:	Wijn nr.:	Naam van de wijn:	Wijn nr.:	Naam van de wijn:
-----------------------------	-----------	-------------------	-----------	-------------------	-----------	-------------------	-----------	-------------------



UITERLIJK

- helderheid - kleur								
- intensiteit								
- andere waarnemingen								



GEUR

- conditie								
- intensiteit								
- aroma								
- houtgebruik								
- ontwikkeling								



SMAAK

- zoetgehalte								
- zuurgraad								
- alcohol								
- tannine - bitter								
- structuur/ mondgevoel								
- smaak- intensiteit								
- afdronk								
- overige waarnemingen								



CONCLUSIE

- complexiteit								
- druivenras								
- klimaat								
- balans								
- ontwikkeling/ rijping								
- bewaar- potentieel								



Wijnbrevet

Meer informatie op
wijnacademie.nl



naam: _____

datum: _____

PROEFNOTITIES WIJNBREVET	Wijn nr.:	Naam van de wijn:	Wijn nr.:	Naam van de wijn:	Wijn nr.:	Naam van de wijn:	Wijn nr.:	Naam van de wijn:
-----------------------------	-----------	-------------------	-----------	-------------------	-----------	-------------------	-----------	-------------------



UITERLIJK

- helderheid - kleur								
- intensiteit								
- andere waarnemingen								



GEUR

- conditie								
- intensiteit								
- aroma								
- houtgebruik								
- ontwikkeling								



SMAAK

- zoetgehalte								
- zuurgraad								
- alcohol								
- tannine - bitter								
- structuur/ mondgevoel								
- smaak- intensiteit								
- afdronk								
- overige waarnemingen								



CONCLUSIE

- complexiteit								
- druivenras								
- klimaat								
- balans								
- ontwikkeling/ rijping								
- bewaar- potentieel								



Wijnbrevet

Meer informatie op
wijnacademie.nl



naam: _____

datum: _____