

Wijn 1



Wijn:

Champagne 'Marie-Liesse Boquet' à Vrigny,
brut premier cru 12%
€ 22,50

Producent:

www.champagne-boquet.fr

Beoordeling:

Kleur: lichtgeel met een fijne mousse. Citrus, notig en een mooie afdrank
"Helemaal zoals een mooie champagne moet zijn."

Bijzonderheden:

De druiven groeien in de wijngaarden op de heuvels bij Reims.
De champagne is een assemblage van 80% pinot meunier, 12% chardonnay en 8% pinot noir.

Wijn 2



Wijn:

Castelverde, verdicchio dei Castelli di Jesi, DOC Classico
Superiore 2022 13,5%
€ 10,50

Producent:

Conte Leopardi. www.conteleopardi.com

Beoordeling:

Goudgeel met een groen zweem. Knisperend, aromatisch, kruisbessen, bittertje, verstopte zuren. Nuances van perzik, abrikoos en groene appels die gecombineerd zijn met minerale tonen.

Bijzonderheden:

Gebied ligt aan de Adriatische Zee. Vinificatie: RSV tanks

Wijn 3



Wijn:

Gran Marius, Verdejo Barrica DO

€ 9,50

13,5%

Producent:

Finca Los Timonares, Almansa, Spanje

www.bodegaspigueras.com

Beoordeling:

Citroengeel van kleur. Geur: animaal in het begin. Verder brood; fruittonen, goede zuren, mooie lange afdrank – iets vetzig.

Deze wijn komt goed tot z'n recht als je er iets bij eet.

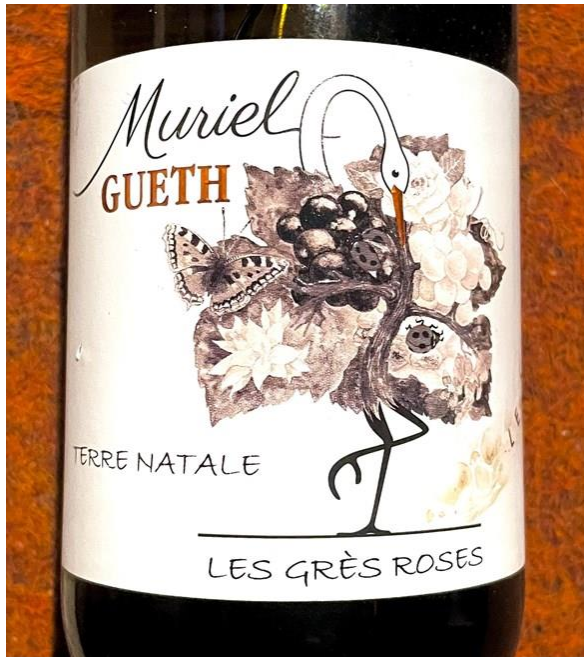
Deze verdejo drinkt niet zo gemakkelijk als wijn 2, de verdicchio.

Bijzonderheden:

De verdejodruiven worden 's nachts geplukt op de koelste hoge wijngaarden (600-900m boven de zeespiegel). Daar vindt ook de selectie plaats. Etiket: "Naturally fermented with the wild native yeasts of the grapes followed by ageing in select French Allier 300 litre fine-grain oak barrels for 3 months in constant contact with the fine lees and regular bâtonnage, prior to being racked, softly filtered and bottled.

Serveertermperatuur: 6 – 8 oC..

Wijn 4



Wijn:

Les Grès Roses – Terre Natale 2019

Appellation Alsace Protégée

13,5%

€ 15,50

Producent:

Muriel Gueth is een "vigneron indépendant" (een vrouwelijke na 7 generaties mannelijke vignerons). Gueberschwihr – Frankrijk.

www.vin-alsace-gueth.com

Beoordeling:

Kleur: donkergeel. Geur: in aanvang iets aceton dat weer snel verdwijnt en plaats maakt voor tonen van witte bloemen en perzik. Geur en smaak: zoet, veel honing.

Bijzonderheden:

De wijnstokken groeien op rode mergelzandsteen bodem (les grès roses). De wijn is een blend van pinot gris en pinot blanc auxerrois). Er is geen irrigatie op het terrein (mag ook niet van de wijnwet).

Het bedrijf is 'in conversie' om te komen tot een biologisch wijngoed. Er staat 5 jaar voor; nu nog 2 jaar te gaan. Overschakeling op resistente rassen. PIWI = Pilswiederstandsfähig -> schimmeltolerant.



Wijn 5



Wijn:

Can Sumoi – Garnatxa Sumoll, 2020

VI Mediterrani Pur.Est.1645

12,5%

€ 18,45

Producent:

Pepe Raventós. www.cansumoi.cat

<https://www.elcaminowines.nl/brands/can-sumoi/>

Beoordeling:

De wijn wordt gepresenteerd in een stevige, wat bredere fles. Kleur: licht rood. Geur: aards, eucalyptus. Smaak: wilde vruchten zoals bessen, bramen en frambozen Maar ook iets van zure kersen met een zijdezacht randje. Mooie tannines; kan het beste koel worden geserveerd. De wijn werd verder beoordeeld als verrassend, niet erg complex.

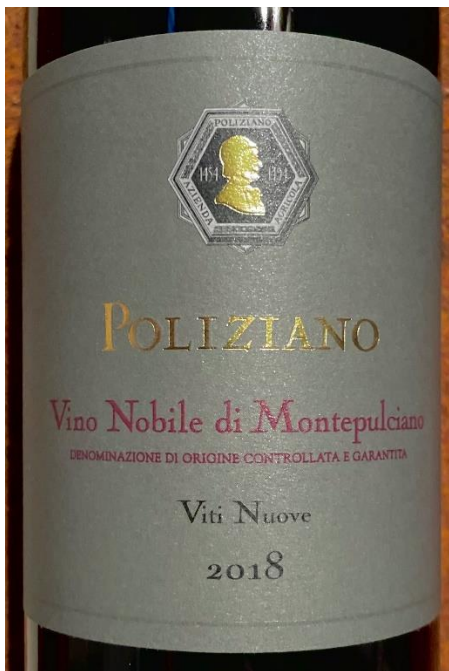
Bijzonderheden:

In de wijnstreek Penedès (ten zuiden van Barcelona), in de heuvels van Massis del Montmell, op 600 meter hoogte, liggen de wijngaarden van Can Sumoi. De wijnboerderij stamt uit 1645. Gedurende lange tijd waren de wijngaarden verlaten. Totdat Pepe Raventós, telg uit één van de oudste en bekendste Spaanse wijnfamilies, in 2017 de 20 hectare wijngaarden en 380 hectare bosgrond van Can Sumoi overnam en Can Sumoi deel uitmaakte van het fameuze wijnhuis Raventós.

De doelstellingen van Can Sumoi zijn relatief simpel: het regenereren van verlaten wijngaarden, het herintroduceren van lokale druivenrassen, het produceren van natuurlijke biologische wijnen met zo min mogelijk interventie (geen kunstmatige gist). Biodiversiteit, duurzaamheid en respect voor de omgeving staan hoog in het vaandel.

Can Sumoi Garnatxa Sumoll is een evenwichtige blend van de bekende Garnatxa (grenacha) en een van de grootste geheimen van de Spaanse wijnbouw: Sumoll. Bijzonder is dat de druiven afkomstig zijn van druivenranken met een gemiddelde leeftijd van vijftig jaar.

Wijn 6



Wijn:

Poliziano, Vino Nobile di Montepulciano (DOCG)

Viti Nuove 2018

14%

€ 26,35

Producent:

Az. Agr. Poliziano di Federico Carletti

<https://carlettipoliziano.com>

Beoordeling:

Deze 'nobele wijn' uit Montepulciano (Toasane) wordt gemaakt van Prugnolo Gentile, die elders beter bekend staat als Sangiovese. Hij wordt geblend met 15% Colorino, Canaiolo en Merlot. De druivenstokken zijn relatief jong. Kleur, donkerpaars met een lichte ring. Geur: Rood fruit als kers, braam; vanille. De geur komt terug in de smaak: lange afdrank, stevige tannines. Mooi in balans. Een feestwijn, die prachtig past bij de geserveerde pulled beef.

Bijzonderheden bij deze proeverij:

Wijnmeester Bert Sluis zorgde voor de mooie selectie wijnen.

Uit de kaaswinkel van Josien Wegink werd een enorme kaasplank met 5 soorten kaas geserveerd.

1. Abondance Frankrijk
2. Delfts Rood Nederland
3. Geitenkaas in as gerijpt Frankrijk
4. Schapenkaas met truffel Spanje
5. Delfts Blauw Nederland.

Het brood is van Bakker Meinders. Het heet Pain Rubèn. Desembrood in diverse smaken.

<https://bakkermeinders.nl/>; winkels in Rijssen, Wierden, Goor, Markelo, Almelo.

De koude gerechten werden voorbereid door John Spruit en vanwege zijn afwezigheid gepresenteerd door Wendy Spruit:

Pastasalade; garnalen, rucola, olijven, gemarineerde pepers, rode pepers gevuld met kaas, gemarineerde champignons, snippers van Parmezaanse kaas en diverse sauzen.

De warme gerechten werden voorbereid door Joost Wegink:

Pulled beef met stampot met veel toegevoegde groenten. De saus was van Stonewall Kitchen "Smoky Peach Whiskey Sauce" (Hanos).

<https://bbq-helden.nl/recepten/pulled-beef/>

