

MOOI VAN BINNEN

Orange Dutch Gin wordt gestookt van betere graan alcohol en natuurlijke botanicals als jeneverbess, engelwortel, zoethout, koriander en gember met extra sinaasappel en chifi. Vers of gedroogd. Drie keer gedistilleerd waarna de gin de tijd krijgt om te rusten en te huwen zodat de smaken, etherische oliën, alcohol en water één worden. Daardoor is deze gin zacht. De fruitige kruidigheid geeft een extra dimensie. Fijnproevers drinken hem puur on the rocks, luxe genietters mixen hem met fever tree of ledger's tonic, citroen en sinaasappel, gember en cocktailliefhebbers met MUSA cava brut rosé, komkommer, sinaasappel, citroen, aardbei en framboos.



MOOI VAN BUITEN

Oranje boven; leve Hollandse gin! V2C is ontstaan uit een vriendschap van vier vrienden. Ze kennen elkaar van de Hoge Hotelschool in Maastricht waar ze in een studentenhuus aan de Victor de Stuersstraat 2C (V2C!) woonden. Eten en drinken bleef ze verbinden. Op een avond, bij een goed glas whisky, werd het plan gesmeed. De vrienden, nu de 30 gepasseerd, wilden een uitgesproken gin maken die je - net als whisky - ook puur kunt drinken. Bij een kleine ambachtelijke distilleerderij gingen ze aan de slag. Na veel spelen, proeven en proberen is deze Hollandse gin geboren. Vijf unieke soorten, kleinschalig, met hart en hand gemaakt.

ORANGE DUTCH GIN V2C VANAF € 27,50* V2CGIN.COM (*PRIJZEN VERSCHILLEN PER SLIJTER)



Ellen Dekkers - al 20 jaar vinoloog - weet alles van wijn, van klassiekers tot hippe bio-wijn!

Wie drinkt er nog liebfraumilch en medium sherry? Beaujolais primeur is allang uit de supermarkt en met een mateus rosé wil je eigenlijk niet meer gezien worden. Maar rosé-bubbels, oudere sherry's, lambrusco en beaujolais van de betere wijnboer zijn weer helemaal van nu. Vermout komt terug en ook Hollandse gin is in.

AAN DE VERMOUT!

Vermout is versterkte gearomatiseerde wijn waar wel honderden kruiden en specerijen voor worden gebruikt. Italië en Frankrijk zijn de vermoutlanden - Martini! - maar vergeet Spanje niet. Rode vermout is in bruisend Barcelona populair. Coole nieuwe vermouterias openen hun deuren. New York, Londen, Antwerpen en Sydney volgen, en ook Nederland. Goede vermout koop je via vermut.nl



WIT IN DE MIX DRY VERMOUTH
land: Frankrijk
producent: Noilly Prat
original dry €11,49
bij de slijter te drinken: als cocktail of met soda of tonic
omschrijving: icoonmerk van droge witte vermout. Droge volle smaak, geuren van kamille, gedroogde sinaasappel, nootmuskaat en vanille.



HIP ROOD VERMUT NEGRE
land: Spanje
producent: Bodega Casa Mariol € 11,49
vermut.nl te drinken: als cocktail of met soda en sinaasappelschijf
omschrijving: fris ambachtelijk rood van een wijnfamilie uit Catalonië. Met wel 150 kruiden en specerijen als rozemarijn en tijm.

ZO MOET VERMOUT!

whiskyglas + sinaasappelschijf + ijsklonten + groene olijf op stokje; vullen met vermout en soda uit de spuitbus



Ellens NIEUWSTE WIJNVONDST

Flower Power anno 2015! Dansen en drinken in het aardse paradijs. Waar de magnumfles mousserende rosé van mond tot mond gaat. Zo promoot Romain des Grottes zijn wijn... Dit domein ligt in de Beaujolais, maar Romain bottelt zijn wijn als vin de France. Hij maakt bio-wijn van de vrije school. Gamay volgens biodynamische wijnbouw, met eigen gisten, zonder sulfiet, ongefilterd en 6,3% alcohol. Gewoon met kroonopje. Onweersaanbaar door z'n zoete fruitsmaak. Een knaller op elk zomerfeest die past bij een hotspot als De Ceuvl in Amsterdam. Of zoals Romain zegt: 'Eerlijk product waar je geen hoofdpijn van krijgt als je iets te veel drinkt.'

Vin de France: Un Petit Coin de Paradis, Domaine des Grottes, € 29,50 (1,5 l) magnum.bolomey.nl



TREND & TRADITIE IN SHERRY

In de jaren zeventig was sherry razendpopulair. Zo populair, dat sherry veranderde van exclusief aperitief tot dagelijkse, goedkope borrelwijn voor de huisvrouw. Weg was het goede imago. Medium sherry was in die tijd een hit; een zoete mengsherry die ze in Jerez zelf helemaal niet drinken. Vanaf de jaren negentig is er hard gewerkt om de kwaliteit te verbeteren en sherry, in al zijn verschillende stijlen en unieke bereiding, in een positiever daglicht te krijgen bij een jonger publiek. Nu zijn droge fino en manzanilla gelukkig herontdekt en de mierzoeete donkere pedro ximénez is de successherry van de laatste jaren. Naast klassieke reguliere stijlen, die prima van kwaliteit zijn, maar nog steeds voor een spotprijs in het schap staan, brengen zowel de grote sherryhuizen als kleine bodega's exclusieve langgerijpte sherry's op de markt. De crème de la crème onder de sherry!

SHERRY HEEFT Z'N EXCLUSIEVE IMAGO WEER TERUG

TRADITIONEEL

Sherryhuis Barbadillo uit 1821 is een van de grotere huizen in Andalusië, in het kustplaatsje Sanlúcar de Barrameda. Dit zijn manzanillaspecialisten! Sanlúcar heeft zijn eigen D.O. (Denominación de Origen, zoals de Franse appellation) binnen het sherrygebied.

Alleen hier mag manzanilla rijpen in vaten onder een dikke laag flor (gisten). Sinds jaar en dag de elegantste, droogste en meest verkwikkende sherry van Jerez.

SMAAK Geur van gist, kamille, groene appels. Licht ziltig van smaak, mooi fris en beendroog.

Heerlijk bij alles wat uit zee komt. Ceviche, haring, inktvisringen, sushi. Serveer gekoeld als witte wijn en direct uit een net geopende fles. Vooral niet bewaren! De kleinere flessen zijn daarom een uitkomst.

manzanilla – Sanlúcar de Barrameda, Solear
€ 4,99 (37,5 cl) **Jumbo / Mitra**



TRENDY

Gepassioneerde sherryfans brengen het beste dat het sherrygebied te bieden heeft op fles. Onder de naam Equipo Navazos. Ze zijn the talk of Jerez en ver daarbuiten! Als speurhonden zoeken ze de beste botas (wijnvaten) van kleine en grote sherryhuizen. In tegenstelling tot de traditionele wijze bottelen ze de wijn zó uit het vat en mengen en filteren ze deze niet. Sherry waar je een moord voor doet...

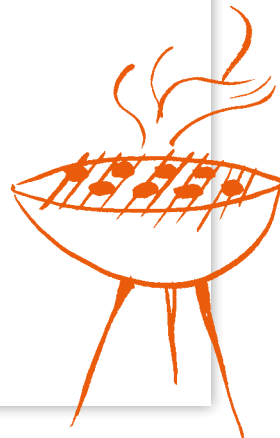
SMAAK Eerst ruiken, dan proeven! Een fino geselecteerd uit de kelders van Valdespino, die maar liefst 10 jaar onder flor heeft gerijpt. Daardoor is hij geler van tint dan gewone fino. Intense aroma's – noten, gedroogde bloemen –, romig in je mond en van een ongekennde elegantie. Heel bijzonder! Eten erbij is een must, al is het maar ibericoham of jonge schapenkaas.

La Bota de Fino No. 54 Equipo Navazos
€ 33 **cuimed.nl**



WIJN BIJ BBQ

Wijn bij de barbecue mag ongecompliceerd zijn, maar moet wel voldoende body hebben als tegenhanger van krachtige grill- en rookaroma's, de kruiden en verschillende sauzen. Kies wijn uit Chili, Argentinië, Australië, Zuid-Afrika, Zuid-Italië, Portugal of Spanje. Vol in fruit, rokerige aroma's en goed in alcohol. Bij stoere vleesgerechten is malbec, zinfandel, pinotage of syrah dé rode druif. Bij stevige vis, kip en worstjes ga je voor witte chardonnay met houtrijping of gekoelde rode beaujolais. Bij lichte vis en groente past een kruidige rosé met pit uit de Rhônevallei, Provence of rosé uit het Italiaanse Apulië of van Sardinië.



Jean-Paul Brun: 'Ik weiger jonge gistende wijn bij te suikeren'

JEAN-PAUL BRUN, HET BUITENBEENTJE VAN DE BEAUJOLAIS:

'Beaujolais is een moderne wijn'

Jean-Pauls eerste oogst was in 1977. Een tijd waarin supermarkten pallets vol beaujolais primeur verkochten. En dat iedereen massaal op de derde donderdag van november van kroeg naar kroeg ging om de nieuwe jonge rode wijn te proeven. Beaujolais primeur was booming. De lichte jonge rode oogstfeestwijn van het lokale wijndorp werd een internationale feestwijn, tot ver in Azië aan toe. Dankzij marketinggenie Georges Duboef, de bekendste beaujolaisproducent. Bijna alle wijnboeren uit het zuiden van de streek liften mee op zijn succes. Een snelle manier om hun wijn te verkopen tegen een goede prijs en direct geld in het laatje te brengen. Vanaf de eerste dag dat Jean-Paul het kleine wijndomein Terres Dorées van zijn pa overnam, weet hij hoe hij zijn beaujolais gaat maken: à la Bourgogne! Zijn gamaydruiven krijgen een bourgognevinificatie. Ondanks de nodige kritiek en reprimandes houdt hij voet bij stuk. Hij is de eerste wijnmaker die weigert jonge gistende wijn bij te suikeren. Bovendien snoeit hij veel strenger om de productie laag te houden en gebruikt hij alleen natuurlijke gisten. Als er één streek in die tijd industriële

gist gebruikte, was het de Beaujolais wel. Een ander groot verschil is dat hij de druiven kneust en veel langer laat gisten. Hij past niet de gebruikelijke maceration carbonique toe, waarbij de trossen in z'n geheel in een gesloten tank gaan en de gisting binnen in de druiven op gang komt, iets wat ze doen om op een snelle manier heel fruitige rode wijn te maken die ook snel gedronken kan worden. Waarom zo anders? Voor hem is deze manier – de druiven kneuzen en lang laten gisten – de puurste expressie van de druif en de bodem. Niet alleen in het beroemde noorden waar zijn fleurie, morgon, moulin-à-vent en côte de brouilly schitteren. Ook in het zuiden vertelt de 'gewone' beaujolais een eigen verhaal. J.P. vindt dat een wijnmaker niet zijn karakter in de wijn moet stoppen, wijn moet zijn eigen charme hebben. Al zijn wijnen hebben een soort tederheid. Jean-Paul heeft nooit last gehad van de beaujolaiscrisis. Door wijnboeren zoals hij is beaujolais weer hot! En ja, ook hij maakt elk jaar een primeur die binnen de korste keren is uitverkocht. Want beaujolais is en blijft voor hem vin de plaisir!

ZOMERWIJNTIP: FRISSE WITTE BEAUJOLAIS BLANC (€ 13,10), FRIVOLE RODE CUVÉE PREMIÈRE (€ 9,70) EN SUPER ELEGANTE FLEURIE TERRES DORÉES (€ 18,50) **LESGENEREUX.NL**