

# Wijn & spijs lente 2008

## Het werk in de wijngaard

Op het noorderlijk halfrond wordt gesnoeid, loten worden afgesneden voor enting op wortelstokken. Machines worden nagekeken voor de komende oogst. Bij goed weer, hoge luchtdruk wordt de wijn van de oogst 2007 geklaard en overgestoken op schone fusten. De nieuwe wijn uit verschillende fusten wordt geassembleerd (vermengd) om verschil tussen fusten te laten verdwijnen.

Op het zuidelijk halfrond, dus in landen als Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Australië en Nieuw-Zeeland, zijn februari en maart de oogstmaanden, Vandaar dat we soms al in de zomermaanden bepaalde witte en rosé-wijnen uit landen als Chili en Zuid-Afrika bij ons op de markt zien, die geproduceerd zijn van druiven die een paar maanden eerder, in onze lente zijn geoogst. Nu al beginnen er berichten binnen te sijpelen over oogstomvang en kwaliteit van de oogst van 2008.



## Lente

In de lente is alles weer jong en fris. We zien dit terug in de gerechten en wijnen. Nu is het tijd voor vers zuiglam, jonge verse geitenkaas, de eerste groene groenten en in april ook weer de eerste aardbeien.

De wijnen bij de seizoensproducten zijn eveneens fris en jong, of subtiel en fijn, als begeleiding of ondersteuning van de tere lenteproducten.



Ofschoon er nog weinig van een echte lente te merken is, is het toch de tijd van het jaar om de gerechten van jonge frisse seizoensproducten te combineren met de frisse en fruitige wijnen van de witte druivenrassen als de chardonnay (fris citrusfruit, toast en bloemenaroma's), de

sauvignon blanc (groen fruitaroma's) en de chenin blanc (delicate fruitigheid). De rode druivenrassen zoals de gamay (rood fruitsmaken van kersen, frambozen en bloemengeuren) voor Beaujolaiswijnen, de cabernet franc (licht fris rood fruit) voor de fruitige rode Loire-wijnen en tot slot de cabernet sauvignondruif die mooie en fruitige wijnen (zwarte bessen voortbrengt uit landen als Chili en Argentinië en ten grondslag ligt aan de mooie gerijpte Medoc (St. Estephe en Pauillac) en Saint Emillion-wijnen (houtgerijpt), die het zo voortreffelijk doen bij lamsgerechten.

Voor alle wijnen geldt dat ze jong, dus van 2006 of 2007 hun frisheid en fruitigheid het beste tentoon spreiden, behalve voor de gerijpte cabernet sauvignon-wijnen uit Medoc en Saint Emillion. Deze wijnen beginnen hun charmes pas te vertonen na ruim vijf jaar. De meeste wijnen van de jaargangen 2000 en 2001 zijn nu op hun top.



CHARDONNAY



SAUVIGNON BLANC



CHENIN BLANC



GAMAY NOIR



CABERNET FRANC



CABERNET SAUVIGNON