

# WINE LIFE

TIJDSCHRIFT VOOR WIJNLIEFHEBBERS

**BOMVOL  
KOOPTIPS**

## LEKKER BETAALBAAR

DE JONKIES VAN TOPCHÂTEAUX

**+ 60 FLESSEN GETEST**

## SAKE & SUSHI

RIJSTKORREL VEROVERT  
EUROPA

**JERÔME POISSON (30-)**  
MAAKT TOPWIJN IN CHILI

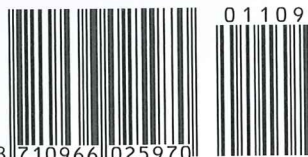
**DOEN!**

## OP REIS NAAR SARDINIË

HIER HOUDT DE  
LOKALE WIJN JE  
EEUWIG JEUGDIG

# JONG!

De stokken, druiven, gebieden en mensen:  
dit zijn de smaakmakers van de toekomst



**EN VERDER** HUBRECHT DUIJKER + WIJNWEEKEND WENEN + COLUMNS + KUNST  
+ BARHOPPEN IN BARCA + HADEWYCH MINIS + UIT ETEN + VEILINGNIEUWS +  
KOOFGIDS RUEDA EN MALBEC + **SUCCESVOL WIJNINKOPER IN 10 STAPPEN**



**3** Domaine de Rimauresq, Rimauresq rouge 2007, Provence | **8,3**

€ 16,20 | WWW.LESGENEREUX.NL

Jaana, met de J van Jong. Boordevol energie die barst van het frisse fruit, met Provençaalse warmte en het kruidige van jonge tijd. Sterk en lenig. En dat allemaal met de nodige verfijning. Voor aan tafel.

➔ 1e wijn = R de Rimauresq, Côtes de Provence Cru Classé

**Gastproever Linda:** 'Mmm, dit glijdt zo heel zacht naar binnen. Iets voor bij mijn moeders rollade met cranberry's. Ik zou hem kopen om met mijn beste vriendinnen te drinken, maar nooit voor een huisfeest bijvoorbeeld.'



**4** Château Thivin, Côte de Brouilly 2008, Beaujolais | **8,0**

€ 11,65 | WWW.WIJNVERLINDEN.NL

Beaujolais op z'n best smaakt altijd jong en vitaal door zijn knalrode fruit en brutale zuren. Deze is zijn wildste haren kwijt. Fris, vol, slank en zuren waar je trek van krijgt in quiche, salade met croutons, carpaccio of een kippetje uit de oven.

➔ 1e wijn = deze!

**Gastproever Linda:** 'Een sabbelwiltje. Als momentje voor het eten.'

**'Véél kleur, véél geur en héél véél in je mond'**



**5** Gérard Bertrand, H de l'Hospitalet Cuvée Rouge 2008, La Clape/Languedoc | **7,7**

€ 9,95 | WWW.INTERCAVES.NL

Wijn van voormalige *captain* van het Franse rugbyteam. Niet dat je dat proeft. Fruitig, mediterraan kruidig en smeugig dankzij rijping op eikenhout. Bij pasta met paddenstoelen en pikante boerenkoolstampot met gebakken chorizo.

➔ 1e wijn = Château l'Hospitalet



**6** Ancien Domaine des Hospitaliers, l'Hospitalet de Gazin 2006, Pomerol | **7,5**

€ 31,20 | WWW.OKHUYSSEN.NL

Eigenlijk vonden wij hem te duur. Wij weten wel dat je betaalt voor Pomerol, voor reputatie en imago. Gelukkig betaal je hier ook voor goede wijn met alles erop en eraan. Lekker bij eten, maakt niet uit wat.

➔ 1e wijn = Château Gazin, Pomerol



**1** Belpoggio, Rosso di Montalcino 2007, Toscane | **8,1**

€ 19,95 | WWW.INTERCAVES.NL

Koele schoonheid van buiten, woest van binnen. Wat een wilde wijn. Laat lucht en eten de stoere tannines temmen en ontdek dan zoetzuur zomerfruit, kruidigheid en krachtige souplesse. Dus: karaffen, in grote glazen schenken en een bistecca alla gorgonzola erbij.

➔ 1e wijn = Belpoggio, Brunello di Montalcino



**2** Roberto Ferraris, Barbera d'Asti 2009, Piemonte | **7,9**

€ 9,20 | WWW.ITALIAANSEWIJNEN.NL

De fles was zo leeg. Dat heb je vaker met wijnen die helemaal in balans zijn. Soepel, vol, zacht. Met kersen en specerijen. Past bij alle alledaagse maaltijden.

➔ 1e wijn = Nobbio. Deze 'gewone' Barbera is van de jongste stokken van het wijngoed.

**SPANJE**



**1** Terra Remota, Camino 2007, Empordà | **8,6**

€ 17,95 | WWW.SCHUTTERWIJNSERVICE.NL

Net over de Franse grens ligt het Spaanse Empordà waar deze jongeling vandaan komt. Schoon, puur, rood, fruitig en lekker. Makers Emma en Marc drinken hem 't liefst buiten, bij wat brood, charcuterie (mooie jamón) en groentebites. Bij een pasta doet hij het ook prima.

➔ 1e wijn = Clos Adrien

**Gastproever Linda:** 'Erg lekkere wijn. Leuk ook. Voor bij een spaghetti bolognese.'



**2** Alejandro Fernandez, Condado de Haza Crianza 2006, Ribera del Duero | **8,5**

€ 18,95 | WWW.DEGOUDENTON.NL

Krachtig en gespierd met veel concentratie, complexiteit en een lange afdrank.