



# WIJNPROEVERIJ

IN SAMENWERKING MET "GRAPE DISTRICT",  
STREKSINGEL 1-A, ROTTERDAM

Zondag 19 november is het weer zover, dé mogelijkheid voor het inslaan van mooie wijnen en/of bubbels voor de komende feestdagen, de keldervoorraad bij te vullen maar in ieder geval voor het goede doel!

Stijn Fonkert, District Manager Rotterdam van "Grape District" heeft een eigzinnige wijnselectie geselecteerd waarvan de volledige opbrengst ook dit jaar gaat naar **Stichting EsSaJo**. Deze keer wordt de proeverij gehouden op de nieuwe locatie van Rotterdamsche Confituur!!

## Stichting EsSaJo

Een stichting tegen armoede, samen staan wij sterker dan alleen!



<b>Wanneer</b>	Zondag 19 november, 16.00 – 18.00 uur
<b>Waar</b>	Rotterdamsche Confituur Vijf Werelddelen 87-89 ( Het Entrepot gebouw )
<b>Welke Wijnen</b>	blz. 2+3 voor wit, 3+4 voor rood & 5 voor bubbels en dessertwijn
<b>Hoe te bestellen</b>	Via je connectie bij Lionsclub de Papegay of via onderstaande link: <a href="https://www.lcdepapegay.nl/wijn">https://www.lcdepapegay.nl/wijn</a>
<b>Bestelhoeveelheid</b>	Bubbels en dessertwijn per fles Wijn per doos (6 flessen) of combinatie van 2 x 3 flessen





# WIJNPROEVERIJ



## 'WIT'

### 1. Quinta Porrais, Douro Branco, Portugal

€ 9,50

De Douro staat bekend om haar inheemse druivenrassen. Zo ook in deze frisse blend van Códaga do Larinho, Rabigato, Verdelho en Viosinho van wijnmaker Fransisco Olazabal, die blijft verrassen met mineraliteit en aroma's van citrus en bloemen.

*Smaakt naar: bloesem, peer*

*Lekker bij: mosselen, sardines, milde kazen*

### 2. Eramare, Cortese, Piëmonte, Italië

€ 10,50

Eramare betekent: er was zee. Miljoenen jaren geleden was er een oceaan waar zich nu de wijngaarden bevinden. Wijnmaker Andrea plukt hier nog altijd de vruchten van want zijn Cortese barst van de spanning en mineraliteit.

*Smaakt naar: citroenzest, mineralen, peper*

*Lekker bij: pasta a la Nerano, schaaldieren, schelpdieren, verse amandelen*

### 3. Gerhard Deim, Grüner Veltliner, Kamptal, Oostenrijk

€ 11,50

Deze wijn komt van een klein familiebedrijfje, dat al generaties lang grüner veltliners maakt. En wat voor één! Eentje die uit z'n voegen barst van de verfrissing, verfijnde zuren en versgemalen witte peper.

*Smaakt naar: citrus, groene appel, witte peper*

*Lekker bij: sushi, wiener schnitzel*

### 4. Verus Vinogradi, Sauvignon Blanc, Ormoz, Slovenië

€ 14,50

Het stuwende van een Nieuw-Zeelandse en het zachte minerale karakter van een Sancerre uit het onterrecht onbekende "Toscane van het Oostblok".

*Smaakt naar: kruisbessen, passievrucht, venkel*

*Lekker bij: asperges, kaassoufflé, saltimboca*

### 5. Viuda Negra "Las Levantadas", Rioja Blanco, Spanje

€ 15,50

Javier is een van de nieuwe gezichten van de Rioja. In 2022 is hij uitgeroepen tot 'Young Winemaker of the Year', omdat hij het klassieke gebied met een nieuwe stijl op de kaart zet. Zijn wijnen blinken uit in finesse en complexiteit en zijn nu al begeerd door verzamelaars.

*Smaakt naar: mineraliteit, peer, subtiel houtgebruik*

*Lekker bij: kabeljauw met romige saus, pasta vongole*

### 6. Marof "Breg Cuvée", Prekmurje, Slovenië

€ 19,00

Een prachtig voorbeeld waar de visie, passie en kunde van een wijnmaker het verschil maakt. De regio heeft veel oude wijntraditie, maar was langzaam ingedommeld. Deze man heeft de schone slaapster weer wakker gekust, door de oude tradities te combineren met moderne technieken.

*Smaakt naar: citroen, kruiden, mineraal, mooi houtgebruik, saffraan*

*Lekker bij: gegrilde prei, gepofte biet, gestoomde zeebaars, schaaldieren*





## 'vervolg WIT'

### 7. Domaine Séguinot-Bordet "Bourgogne Blanc", Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk € 24,50

Toen Shakespeare zijn stukken schreef, maakte deze familie al wijn. Die generationele ervaring proef je. boterig & mineraal, zacht & tintelend, complex & elegant. Eindeloos gelaagd. Altijd in balans. Dit kan altijd open.

*Smaakt naar: perzik, anijs, mineraal, romig, kruiden*

*Lekker bij: kabeljauw, geroosterde knolselderij, kip met morilles*

## 'ROOD'

### 1. Timbrus, Saperavi, Purcari, Moldavië € 10,50

Een gebied vol traditie, waar de bodem een uniek profiel deelt met delen van de Bordeaux. Door te werken met deze oerdruij en de modernste technieken, krijgt deze wijn een klassiek en elegant profiel. Sappig, geconcentreerd, hoog op smaak en toch lichtvoetig.

*Smaakt naar: sappig roodfruit, tikje aards, rode bieten*

*Lekker bij: bietencarpaccio met geitenkaas, hamburger, lamsschouder*

### 2. Domaine des Raguenières, Cabernet Franc, Bourgueil, Loire, Frankrijk € 12,50

Cabernet Franc wordt vaak een beetje vergeten of weggezet als saai, vlak en hard. Deze wijn bewijst dat niks minder waar is. Een echte sommeliers favoriet.

*Smaakt naar: framboos, rozen, zure kersen met een fijne peperigheid*

*Lekker bij: bbq, lamsvlees, varkenskotelet*

### 3. Domaine de Pieblanc "La Tuilière", Ventoux, Rhone, Frankrijk € 14,50

De berg is bekend van het fietsen. Ondanks dat Matthieu nog maar sinds 2014 wijn maakt in deze regio, valt deze wijn tussen de hoge pieken nu al op met diepe cassis en zachte specerijen.

*Smaakt naar: blauwe bessen, cassis, laurier, piment*

*Lekker bij: bbq, gepofte knolselderij, steak*

### 4. La Vierge "The Affair", Pinot Noir, Hemel-en-Aarde-Vallei, Zuid-Afrika € 18,50

Zoals de naam doet vermoeden een verleidend geheel van een klassieke Bourgogne stijl Pinot Noir, floraal, sappig rood fruit met het een klein beetje houtrijping en aardse tonen. Maar dan op een mooie breuklijn op de "Ridges" van een koel klimaat vallei in het anderzijds hete Zuid-Afrika. Hier kunnen de druiven de kracht van de zon en het mineraalrijke terroir opdrinken, maar complexiteit en frishoud behouden door de Atlantische winden die langs de stokken blazen.

*Smaakt naar: bloemen, bosgrond, eikenhout*

*Lekker bij: confit de canard, truffel*

### 5. Il Botolo, Barbera D'Asti Superiore, Piëmonte, Italië € 19,50

2016 was een legendarisch jaar in Piëmonte. Gelukkig besloot wijnhuis Il Botolo de wijn nog een paar jaar in de kelder te laten rijpen. Hierdoor is de wijn nu perfect op dronk met cassis, geïntegreerd hout en zachte tannines.

*Smaakt naar: cacao, cassis, kersen, rozijnen*

*Lekker bij: biefstuk, pasta al funghi, truffelgerecht*





## 'vervolg ROOD'



### 6. Marco Abella "Loidana", Priorat, Catalonië, Spanje

€ 21,00

De Priorat is een van de duurste gebieden van Spanje. Dit komt door zijn unieke onherbergzame terroir. Dat is niet zoals het houtgebruik van de Rioja wel is, op een goedkopere manier te reproduceren. Daarom is dit enorm klassieke gebied toch altijd wat meer een geheimpje gebleven. De "Licorella" bodem geeft deze wijn een ongekende concentratie en power mee. De "Loidana" is mooi zacht en doordrinkbaar geblend.

*Smaakt naar: rijpe kers, rozen, subtiel houtgebruik, zwarte bes*

*Lekker bij: côte de veau, kwartel*

### 7. Bodegas Ojuel "Cerrosjón", Rioja, Spanje

€ 23,00

Traditioneel en toch ongewoon. Wijnmaker Miguel heeft van heel oude Maturana en Mazuelo druiven juist een frisse powerwijn gemaakt. Waar je normaal een Tempranillo met veel hout ziet. Nu veel concentratie, rood fruit, maar ook verassend umami. Rioja nieuwe stijl. Zeer kleine oplage.

Je kan het flesnummer op de achterkant zien staan.

*Smaakt naar: kersen, vanille, vijgen*

*Lekker bij: entrecote, ossenhaas, stoofschotels*

### 8. Villa Bibbiani "Treggaia", Super Tuscan, Italië

€ 28,50

Eigenwijze wijnmakers, schenenschoppers, blenden sinds de jaren 70 op verzoek van een eigenwijze dame, die haar verzoek gelukkig voor elkaar kreeg omdat zij toevallig ook nog eens Markies was, de klassieke Bordeaux druiven met de klassieke Sangiovese uit de Toscane. Deze wijnmakers winnen sindsdien ook nog eens concours met deze nieuwe stijl. Je kunt je voorstellen dat de klassieke lui uit de Toscane en Bordeaux hier niet per se heel erg blij mee zijn. Wij wel.

*Smaakt naar: mooi houtgebruik, rood fruit, specerijen*

*Lekker bij: bistecca fiorentina, truffelgerechten*





# WIJNPROEVERIJ



## 'BUBBLES'

### 1. Bruno Dangin, Crémant de Bourgogne, Frankrijk

€ 21,00

Tot 1919 behoorden de wijngaarden tot Champagne. Na herindeling liggen ze heel noordelijk in de Bourgogne. Waanzinnige mousserende wijn die niet onderdoet voor de beroemde burens.

*Smaakt naar: brioche, groene appel, mineralen*

*Lekker bij: aperitief, gestoomde zeebaars, terrine*

### 2. Alta Alella "Laieta", Cava Gran Reserva, Alella, Catalonië, Spanje

€ 25,00

Maar liefst 30 maanden in de kelder, puur natuur, zonder dosage. Net aan de grens van Barcelona.

*Smaakt naar: floraal, brioche, amandel*

*Lekker bij: rijke vis, zachte kazen, schelpdieren*

## 'DESSERT'

### 1. Quinta da Pedra Alta, Tawny Port 10 Year Old, Douro, Portugal

€ 28,50

Een klein wijnhuis die zichzelf onder de schaduw van de 3 grote families en dé port autoriteit, zelfstandig en alles in eigen beheer toch op de kaart weet te zetten. Oude technieken. Jonge frisse kijk op de stijl. Het resultaat; een zachte port met complexe aroma's van cederhout, vanille en butterscotch.

*Smaakt naar: gedroogd fruit, toffee, karamel, vanille*

*Lekker bij: chocolade desserts, harde, rijpe kazen*

