

De klassieke ronde van Frankrijk komt niet naar Utrecht... Maar wel in De Bilt!



Elzas ligt geografisch precies tussen de Duitse Rijn en het Franse bergmassief van de Vogezen in. Door de eeuwen heen heeft de Elzas dan ook vaak te maken gehad met dan weer Duitse, dan weer Franse overheersing. De noordelijke ligging zorgt voor een lang groeiseizoen, wat de aromatische complexiteit van de druiven ten goede komt. De Elzas is één van de droogste streken van Frankrijk. De wijngaarden liggen hoog op de uitlopers van de Vogezen met de mooiste percelen op het zuiden en zuidwesten. Vaak zijn de best gesitueerde wijngaarden Grand Cru's, zoals de (warme) Grand Cru Brand.

Riesling Grand Cru Brand 2003 Paul Buecher

Al vele generaties is de familie Beucher werkzaam in de wijnbouw. Het bezit omvat 30 hectare wijngaard in 9 dorpen, waaronder de Grand Cru "Brand" in Turckheim. De familie heeft een grote passie voor het maken van excellente Elzaswijnen. Vooral het naar voren brengen, in geur en smaak, van de verschillende karakters van de druivensorten, is opmerkelijk voor dit huis. De Riesling Brand is een voorbeeld hiervan, het parfum van deze wijn is prachtig floraal en bijzonder verfijnd. De smaak is daarentegen vet en rijk met een delicaat wit fruit, veel frisheid, aangename zuren en een zuivere frisse afdronk. Een wijn met persoonlijkheid!

Wijn/spijs idee: de rijke en florale stijl vraagt om gerechten met wat meer vetigheid. Ons idee is gebakken sliptongrolletjes met groene asperges. Een forel uit de oven past ook wonderbaarlijk goed.



Per fles € 17.25 per fles | 6 voor € 98.00 (€ 16.33 per fles) | 12 voor € 185.00 (€ 15.42 per fles)

De tweede etappe...!

Chablis komt uit het noordelijkste deel van de Bourgogne. De voorgeschreven druif is hier de Chardonnay, die groeit op een kalkrijke bodem. Deze zit vol met fossiele resten van schaaldieren en het is juist deze bodem, die dat specifieke mineralige karakter geeft aan de wijn.

Chablis Vieilles Vignes 2006 Jean Marc Brocard

Jean-Marc Brocard kwam in 1947 naar Chablis en plantte er een hectare Chardonnay. Vanzelfsprekend werd hij argwanend bekeken door de Chablisiens, die van 'zo'n buitenstaander' niet veel goeds verwachtten. Brocard ging zijn eigen gang, legde een verbazingwekkend respect voor natuur en milieu aan de dag en volgde de traditionele werkwijzen van de regio, zonder moderne verworvenheden uit het oog te verliezen. Zo ontstond een voortreffelijke witte wijn van een wel heel zuivere aard, rijp fruit, citrus, mineralig met een mooie balans en ferme lengte.

Wijn/spijs idee: Chablis combineert uitstekend met schaal- en schelpdieren. Bij oesters bijvoorbeeld of bij een salade van krab en coquilles.



Per fles € 14.50 | 6 voor € 82.00 (€ 13.67 per fles) | 12 voor € 155.00 (€ 12.92 per fles)

Het braafste jongetje van de klas op de steilste hellingen

De Rhône een exporteur van druivenrassen. Syrah is wereldwijd het braafste jongetje van de klas. Heel keurig, niks mis mee. Er wordt vaak vergeten dat Syrah in de Rhône-streek slechts één van de toegestane druiven is. Het noorden, een smalle strook tussen Vienne en Valence, is maar een klein wijng gebied. Het dal is hier smal, de hellingen zijn steil, zo steil dat ze alleen met de hand kunnen worden bewerkt en dat is bijna onbetaalbaar. De groep wijnboeren, verenigd onder de naam Les Vins de Vienne maakt wijnen die zich onderscheiden.

St. Joseph 2006 L'Arzelle (Syrah) Les Vins de Vienne

Intussen is het assortiment van Les Vins de Vienne bij Q-Vignes aardig uitgebreid. Saint Joseph mag niet ontbreken. De stijl is herkenbaar, jaargang 2006 was een jaar met veel structuur, met de nadruk op het karakter. L'Arzelle heeft 't pure fruit van Syrah, subtiel spel van cassis en framboos, een en al finesse zonder teveel weeldrigheid. Favoriete wijn van Victor Hugo, of in ieder geval, die liet hem graag door zijn held Jean Valjean drinken.

Wijn/spijs idee: deze wijn kan wel wat tegenspel gebruiken, een kwarteltje uit de oven, bijvoorbeeld gevuld met cantharellen. Een mooie 'Canard a l'Orange zal ook prima gaan.



Per fles € 21.90 | 6 voor € 123.50 (€ 20.58 per fles) | 12 voor € 229.00 (€ 19.08 per fles)

De finale

Lalande-de-Pomerol is een kleine wijnstreek en wordt door het riviertje de Barbanne in het zuiden gescheiden van de meer bekende wijstreek Pomerol. Verbazingwekkend is dat de wijnstreek Pomerol nauwelijks uitstraling bezit, terwijl daar toch s'werelds meest vermaarde wijnen worden gemaakt. Opmerkelijk genoeg was Lalande-de-Pomerol al in de 12e eeuw veel eerder onder de aandacht van de ridders dan de Pomerol zelf. Zo zou het met de wijn ook rechtvaardig zijn...

Château Haut Chaigneau 2000 Lalande de Pomerol

Bij Château Haut-Chaigneau plukt men de optimaal gerijpte druiven, Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon met de hand geplukt. Een fraaie Bordeaux met een dieprode kleur. De geur is goed voorzien van het rijpe fruit van vooral de Merlot. De opbouw van de smaak is gul en de wijn proeft zelfs romig. De structuur van de smaak is goed met veel kracht. Een sublieme finale volgt. Doorstaat moeiteloos de vergelijking met Pomerol.

Wijn/spijs idee: het zachte, rijpe fruit van de wijn combineert zalig met vele soorten rood vlees. Denk aan gegrilde kalfslede met gebakken kalfszwezerik in eigen jus. Krachtpatsers dus!



Per fles € 25.95 | 6 voor € 147.50 (€ 24.58 per fles) | 12 voor € 279.00 (€ 23.25 per fles)

Cruise Culinaire in 2009...

De wijncruises van Q-Vignes zijn een succes! Liefhebbers van goede wijn en spijs en geïnteresseerden in de oorsprong van de wijnen bezoeken producenten in/nabij de aanleghavens. Tjeerd Dijkstra geeft er uitleg bij. Dit mede dankzij de gastvrijheid van onze lokale wijnboeren. Het proeven is speels verweven in het leerzame programma tijdens de inbegrepen excursies!

In 2009 maken we er een culinair programma van. Het bereiden van (lokale) gerechten en combinaties tussen wijn en spijs krijgen wat meer aandacht. Voor de echte levensgenieters een buitenkans...

Een cruise is ook iets voor u! Genieten van alle luxe faciliteiten aan boord en de inbegrepen maaltijden.



U kunt inschrijven op de volgende twee cruises:

18 - 21 april 2009, 4 dagen/3 nachten

Costa Serena

De Costa Serena is een vrijwel nieuw schip en van vele luxe faciliteiten voorzien, waaronder restaurants, een 3 verdiepingen tellend theater en een wellness-afdeling van maar liefst 6000 m2, met verschillende spa's, hydromassage en aromatherapie. Nieuwste snuffje is de Formule 1 simulator aan boord. De hutten

zijn van alle gemakken voorzien: twee benedenbedden, badkamer met douche en toilet, kluisje, sateliettelevisie, minibar en een haardroger.

Het programma:

18 april Vliegreis Amsterdam-Nice. Per bus reizen we langs de kust naar Savona aan de Italiaanse kust. Inscheping rond 15.00 uur, om 17.00 uur vaart het schip uit.

19 april Aankomst rond 13.00 uur in Barcelona, Spanje. Bezoek aan Cava-producent, rondleiding en proeverij. Het schip vertrekt om 19.00 uur.

20 april Aankomst om 13.00 uur in Ajaccio, Corsica. Per bus rijden we naar de prachtige streek rond Sartène, waar de betere Corsicaanse wijnen hun oorsprong kennen.

21 april Aankomst in Savona, Italië. Vandaag staat een bezoek aan de prachtige streek Piëmonte op het programma. Hier bezoeken we een vooraanstaande producent van Barolo en Barbaresco. We genieten hier van een Italiaanse lunch, uitkijkend over de wijngaarden en de vallei. Aan het eind van de middag brengt de bus ons naar de luchthaven van Milaan voor de terugvlucht naar Amsterdam.

Er staan culinaire workshops en proeverijen op het programma. De details van de programma's worden verder bekend gemaakt in de wijngagenda van de onze website.

Prijs: € 999.00 per persoon in een binnenhut

In een buitenhut € 1195 p.p. en buitenhut met privé balkon € 1295 p.p.

Bij tweepersoonsbezetting, inclusief vliegreis, cruise op basis van volpensioen. Minimum aantal deelnemers 16, maximum aantal deelnemers 30. Peildatum: 15 februari 2009.



2 - 10 oktober 2009, 9 dagen/8 nachten

MSC Orchestra 4 sterren +

In mei 2007 werd de MSC Orchestra ingehuldigd. Dit prachtige schip telt 18 dekken en 1275 hutten, een volledig uitgebouwde spa, verschillende restaurants, waaronder een Chinees restaurant, en voor levensgenieters onder ons, voorzien van zowel een sigarenclub als een wijnbar.

Het programma:

2 oktober Vliegreis Amsterdam-Milaan. Per bus naar Genua aan de kust van Ligurië. Inscheping rond 15.00 uur, om 18.00 uur varen we uit.

3 oktober Cruisedag op zee.

4 oktober Om 11.00 uur leggen we aan in Malaga, Spanje, de bakermat van de Malaga-wijnen, gemaakt van zongedroogde druiven. Vertrek 23.00 uur.

5 oktober Al om 07.00 uur leggen we aan in Cadiz, Spanje. vlakbij het sherry gebied. Bezoek aan Jerez de la Frontera. Vertrek om 17.00 uur.

6 oktober Ons cruiseschip ligt van 09.00 tot 18.00 uur in Lissabon, Portugal. Deze dag is ter vrije besteding om deze prachtige stad te verkennen of een excursie van de rederij te boeken.

7 oktober Van 15.00 tot 20.00 uur zijn we in het Britse Gibraltar.

8 oktober Om 13.00 uur leggen we aan in Alicante. Per bus reizen we naar Alfas del Pi, waar we een Bodega bezoeken, die zowel rode als dessertwijnen produceert. Vertrek om 21.00 uur.

9 oktober Van 08.00 tot 14.00 uur liggen we in Barcelona. Bezoek aan de wijnstreek Penedes.

10 oktober Aankomst in Genua om 10.00 uur. Per bus rijden we langs de kust richting Nice voor de vliegreis naar Amsterdam.

Culinaire (kook)workshops en proeverijen staan op het programma. De details van de programma's worden verder bekend gemaakt in de wijngagenda van de onze website.

Prijs: € 1395.00 per persoon in een binnenhut

In een buitenhut € 1695 p.p. en buitenhut met privé balkon € 1975 p.p. Bij tweepersoonsbezetting, inclusief vliegreis, cruise op basis van volpensioen. Minimum aantal deelnemers 16, maximum aantal deelnemers 30. Peildatum 15 mei 2009.

Deze culinaire cruises worden uitgevoerd in samenwerking met Dock C CruisePartners in Amersfoort.

