Restaurant, Bistro in de kijker

Elk seizoen zetten we een klant in de kijker. Daar waar je kunt genieten van een lekker glas wijn aan een eerlijke prijs. Dit kan gaan van sterrenzaken tot gezellige pubs. Deze keer valt de beurt aan een nieuwe klant: Clos Margaux.

Clos Margaux, is een nieuwe bar/bistro/B&B aan het Sasplein in Brugge en wordt door Saskia Vancampenhout, met een jaren lange ervaring in de horeca en veel enthousiasme, uitgebaat.

Een unieke burgerwoning met zicht op de vesten, waarbij je rond een open keuken aan de bar kunt eten. Een originele kaart gaande van verse hamburger tot kaviaar, alsook heel wat salades en pasta's en op bestelling een verse plateau fruits de mer. En voor zij die graag wat langer aperitieven is er een ruime barkaart met originele en niet alledaagse aperitiefhapjes. Ook de wijnkaart mag er wezen: authentieke, kleine familiale domeinen die stuk voor stuk kwaliteit brengen.

Clos Margaux, Sasplein 8, 8000 Brugge

Tel: 0473 46 04 84 of www.closmargaux.com

De zin of onzin van sulfiet

Sulfiet of de gekende Château migraine is helaas niet meer dan een fabeltje. Nu ik ga niet ontkennen dat er mensen zijn die extreem gevoelig zijn aan sulfiet, maar deze lieve, zelfde mensen gaan dan ook nooit of te nimmer gedroogde dadels, rozijntjes of abrikozen kunnen eten. Daar zit zowat het 10 –voudige aan sulfiet in als wat er ooit maximaal in een fles kan zitten. Persoonlijk vind ik de ganse heisa onzin. Zoals de hype voor biologisch en natuurlijke wijnen dat ook is. In onze drang naar alsmaar gezonder eten, slaan we momenteel eens de plank mis. Want wat kan er maar natuurlijker zijn dan een wijnboer die bewust met z'n wijngaard bezig is, die gezonde trossen van een gezonde wijnrank trekt en met veel liefde z'n wijn maakt. Vele kleine wijnboeren omzien zich de ganse papierwinkel en kosten die biologische wijnbouw met zich meebrengt en doen er dan ook bewust niet aan mee, anderen zien er de economische voordelen van in en reconverseren om de vraag deze groeiende markt te beantwoorden. Werken ze daarom opeens zoveel anders? Er zullen misschien een paar producten zijn, die ze stante pede moeten links laten, maar of de Bordelaise pap die ze dan wel mogen gebruiken zoveel beter is, is maar de vraag. Kopersulfaat breekt nu eenmaal niet gemakkelijk af en vergiftigd langzaam de boer zijn grond. Geloof me vrij dat een verstandige wijnboer, daar niet op staat te wachten. Dode grond levert nu eenmaal geen vruchten.

Waarom zou een wijnboer die "natuurlijk" werkt zoveel beter werken? En wat is dan die definitie van "natuurlijk" ? Zijn er uitwassen geweest, natuurlijk! Bestaan ze nog? 'T zal wel zijn! En al even zeer bij onze natuurlijke wijnbouwers. Maak je daar alsjeblief toch geen illusies over. Foefelaars zijn helaas van alle tijden. De eerste en meest noodzakelijke functie van sulfiet is de stabilisatie van de wijn, de bescherming tegen oxidatie en het wordt ook voor diverse hygiënische redenen gebruikt. Met "geen sulfiet" bedoelt deze laatste beste mens uiteraard "geen extra sulfiet" aan toegevoegd. Daar sulfiet een natuurlijk bijproduct is bij de fermentatie van de wijn, is een wijn zonder sulfiet een fabel. Wat me altijd verbaast, is dat we met alle gemak de meest efficiënte medicatie en therapie zullen ondergaan die er op de markt is, maar als het over wijn gaat, dan moet de wijnboer zich plots aan middeltjes avant la lettre houden. Dan zijn de recentste pesticiden en/ of technieken, naargelang de visie, het puurste vergif of bedrog. En waar blijft dan de hype over natuurlijke bieren? Of biodynamische biermakerij? Nochtans ook een goddelijk drankje dat op een veld groeit. En met veel liefde gebrouwen wordt? Neen, nog niet overtuigd? Weet dan ook dat in de Europese wetgeving de bio-regels niet overal gelijk zijn. Limieten voor pesticiden residu's zijn bij ons België strenger dan in Frankrijk en Duitsland. Biologische wijn is dus een heel rekbaar begrip. Begrijp me niet verkeerd, ik heb absoluut geen hekel aan bio, natuurlijke of bio-dynamische wijnen. Lekker is Lekker. En kwaliteit en zuiverheid en afdronk spreken voor zich. Maar het ganse "ik-ben-zoveel-beter, want -ik- ben-een- bio wijn", hangt me wel de strot uit. Laten we de wijn maar eerst voor zichzelf spreken, en niet laten afhangen van een klein icoontje of labeltje op de fles. Wijn is voor mij nu eenmaal wat meer dan een lastenboek al dan niet biologisch, natuurlijk of bio dynamisch.

Toppertjes van 't seizoen*

Domaine de Parazols
Marsanne en barrique 2013
11+1 gratis

Domaine de Roquemale
Les Terrasses 2014
11+1 gratis

San Marco Antonelli
Grechetto DOC 2015
11+1 gratis

Openingsuren

Dinsdag en woensdag doen wij graag op afspraak voor u open. Dit kan van 8.00 uur 'morgens tot 21.00 uur 's avonds. Gesloten op feestdagen.

Donderdag zijn we open	van 10.30 tot 12.30 uur
	Van 14.00 tot **20.00 uur**
Vrijdag zijn we open	van 10.30 tot 12.30 uur
	Van 14.00 tot 18.30 uur
Zaterdag zijn we open	van 10.30 tot 12.30 uur
	Van 14.00 tot 18.00 uur
Koopzondagen	van 11.00 tot 18.00 uur

Torhoutsesteenweg 74 8200 Brugge Tel 050 67 60 22 Tel 0498 23 63 35 info@wijnenzo.be www.wijnenzo.be

WIJN&ZO

LA DELPHINE

JAARGANG 3- NUMMER 6/ OKTOBER 2016

www.wijnenzo.be -DE GAZETTE VOOR WIJNWEETJES EN ALLERLEI LEKKERS- Sinds 2005

Domaine de Parazols, Familie Bertrou

Papa Betrou

Je hebt wijnboeren en eigenzinnige wijnboeren. Jean Marie behoort duidelijk tot deze laatste categorie. Een joviale, aangename levensgenieter die weinig concessies wil maken. Het mooiste voorbeeld daarvan zijn de uiterst opvallende etiketten. Dat hij daarmee een aantal mensen choqueert, deert hem niet in het minste.

Domaine de Parazols is een heus familiebedrijf,: vader, moeder, en zoonlief runnen dit pittoresk wijndomein. Het is gesitueerd ten noorden van Carcassonne, tegen Bagnoles aan. Met andere woorden: Het robuuste land van de Katharen.

Dit domein (45ha) heeft zijn wijnvelden over twee wijngebieden verspreid namelijk de Minervois Aoc en de Cabardès Aoc.

Het terroir van deze 2 gebieden verschilt nogal van elkaar. De wijnvelden van Jean Marie in Cabardés kenmerkt zich door een loss grond met grote keien bedekt en de Minervois door een bodem van leisteen.

Het mediterrane karakter van de streek en de invloed van de oceaan creëren een goede locatie om aan wijnbouw te doen. Warm en toch wat fraîcheur van de oceaan. Het klimaat is dan ook duidelijk terug te vinden in de wijnen. Kenmerkend voor deze streek zijn toch wel de volle krachtige en fruitige, rijke wijnen met veel invloed van de Syrah druif.

Druifsoorten zijn in rood Syrah, Grenache, Cinsault, Merlot, Cabernet Franc & Grenache Noir. De wijnen zijn fruitig en direct van stijl. Wij verdelen momenteel 3 wijnen van dit domein.

Het interessante aan de AOC Cabardès is dat dit de enigste appellatie is in Frankrijk waar de Bordelese druiven geblend mogen worden met de Zuidserse en wel in een percentage tot 60% . Of om precies te zijn : minimaal 40% Atlantische druivensoorten: Cabernet sauvignon, Merlot en/of Cabernet franc; minimaal 40% Mediterrane druivensoorten: Syrah en/of Grenache en maximaal 20% Côt, Fer Servadou en/of Cinsault. Enkel in rood of rosé. Wat ook de naam van het etiket verklaard, noch engel noch duivel of zoals wij Vlamingen het zouden zeggen: "'t is nog ne mussel nog ne vis. " En in dit geval sappig rijp rood fruit met een hint van vanille. Zachte afdronk.

Ni ange ni Démon 2014 : De prachtig schitterende kersenode kleur is veelbelovend. De geur is uitbundig en na het walsen komen de intense tonen van kersen en gestoofd rood fruitnaar voren als ook wat zoete specerijen. In de mond is de wijn soepel en heeft een perfecte balans tussen volume en frisheid, hetzelfde fruit komt ook mooi terug. De rijpe tannines geven de wijn het nodige karakter. Een zachte, fruitige afdronk met een hint van vanille. 10.25€/fles/75cl

Démon 2013 : is een robuuste wijn met veel zwart fruit en soepele tannines. Wild en kaas willen graag begeleid worden door deze "duivel". Krachtige rode wijn.

Voornamelijk krachtig, fruitgedreven, soepel en rond. 10.55€/fles/75 cl

Marsanne en Barrique 2012 : 100% Marsannne Een uitgesproken witte wijn. Heel direct in de neus met een toon van vanille en veel kruiden, zo typisch voor de druif. De smaak is rijk, vol: veel nootjes, botertoetsen als ook een acacia bloesems, rijp wit fruit en een duidelijke houtimpressie. Lage zuren.

OPENFLESDAGEN

26 en 27 november 2016

doorlopend van 11.00 tot 19.00 uur

Satisfaction 100% Guaranteed!

Locatie: **Wijn en zo , Brugge**

We wensen u alvast spetterende feesten en een gelukkig nieuwjaar .

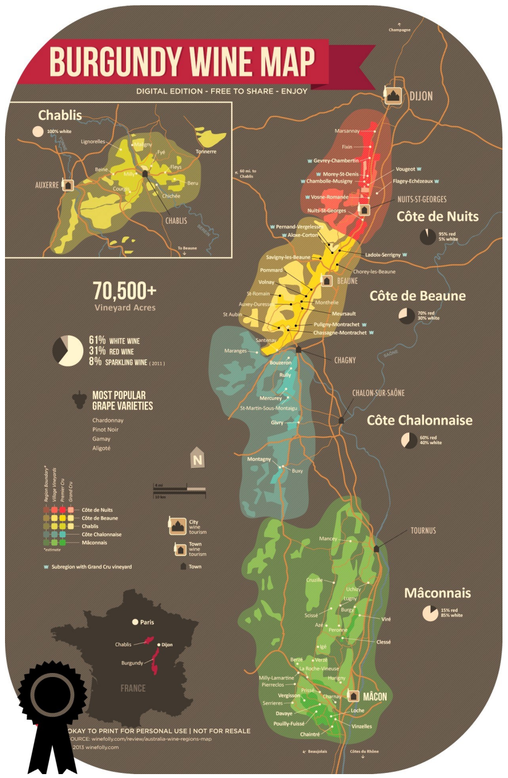
U bent samen met uw vrienden en familie bijzonder **WELKOM** op deze luxueuze eindejaar degustatie met vele cadeautips en originele geschenkartikelen.

Vele wijnen uit Frankrijk, Italië, Spanje, Zuid-Afrika, Chili, Californië staan voor u open.

Dit aan sterke promotieprijzen en een korting van 10% en meer op alle geschenkartikelen We hopen u alvast te mogen verwelkomen.

Veel groetjes, Delphine Decrock

WIJN EN ZO, voor velen gekend voor z'n excellente wijnen en delicatessen breidt binnenkort uit. Naast de evidente uitbreiding in het assortiment wijnen, delicatessen en olijfoliën komt er nu ook een royale keuze aan luxe kazen en top charcuterie bij. Vele kleine kaasproducenten gekend uit onze topgastronomie zullen binnenkort bij "wijn en zo" te koop zijn. Daarbij zullen al deze lekkernijen alsook onze wijnen te proeven zijn in onze gezellige, knusse wijnbar.
Waarbij we ook hier de familiale en ambachtelijke, al dan niet biologische, kaart trekken. U bent binnenkort meer dan welkom om bij ons gezellig te genieten, om rustig een babbeltje te slaan met een goed glas wijn en samen wat lekkers te delen, om te komen shoppen naar onze exclusiviteiten en wijnen, voor een origineel geschenk, voor wijnen voor een feest groot of klein. En zoveel meer en zoveel meer. Zolang de kwaliteit maar voorop staat. Exacte datum in 2017 wordt nog bekend gemaakt.



WORKSHOP BOURGOGNE

Op **Vrijdag 3 februari** om 19.30 uur.

Een leerrijke avond waarbij we deze Franse parels in de kijker zetten.
We verwelkomen u graag met een glaasje gevolgd door een degustatie van een 10-tal succulente wijnen. Waaronder **JEAN RIJCKAERT**, **JEAN FOURNIER**, **CHANTAL LESCURE**, **JOSEPH DROUHIN**, etc..
We verdiepen ons in de terroir , appellatie structuur en druiven.

We stillen de honger met diverse pasta's van vlees en vis, diverse groentjes en brood.

Programma:

19.30 uur	Aperitief met welkomstwoordje
20.00 uur	Wijndegustatie diverse witte Bourgognes
21.00 uur	Lekker tafelen met een pasta buffet & brood
21.40uur	Wijndegustatie met diverse rode Bourgognes

Inschrijven gewenst :
Prijs : 55€/ P.P. all incl.
Uw reservatie is pas geldig bij overschrijving

Tenuta Venterra, Puglia

Tenuta Venterra brengt uit het zuiden van Italië wonderbaarlijke biologische olijfoliën op de markt. Terug een familiaal domein die zich al decennia specialiseert in het maken van olijfolie. Sommige een blend, andere op smaak gebracht met citroen, kruiden of pepers, andere gemaakt van één enkele olijvensoort. Maar allemaal zijn ze zowel een lust voor de tong als het oog.

12.50€ /250 ml pure olijfolie—12.95€ /250 ml olijfolie op smaak

ONTDEK ONZE NIEUWE PASTA'S !

Dat de ene pasta de andere niet is dat weten we al langer, Dat er niks boven vers gemaakte pasta gaat, dat kan ik alleen maar volmondig beamen. Maar niet iedereen heeft de tijd, zin of het materiaal voor handen om z'n verse pasta te kneden, rollen en snijden.

Een lekker en goed alternatief is dan een zongedroogde artisanale pasta. En ook daar breiden wij ons gamma uit: **Ppura** is onze nieuwkomer.

Artisanaal, ambachtelijk en biologisch, gemaakt door twee vrienden Cattaneo en Floccari die hun moeders recept in gedachten hielden.

Speciaal in de kijker staat de **pasta** gemaakt van door vuur gedroogde tarwe. Een oude traditie , die terug gaat tot de 19de eeuw. In het hiel van Italië was het de eeuwenlange gewoonte om na de oogst de velden met vuur te schroeien om ze zo klaar te zetten voor het komende seizoen en de volgende oogst. Als geste mochten de pachters het overige graan dat nog op de velden over bleef houden van hun "gulle" landheren. Dit geroosterde en gerookte graan gaf uiteraard een heel specifieke smaak aan de pasta. Uitzonderlijk lekker met paddenstoelen, simpelweg met wat olijfolie en Parmezaanse kaas of met wat gehakt of kip. Verwondering verzekerd.

Botijo, De wijnmakers Fernando Mora en Mario López maken slechts met zeer beperkte middelen bijzondere wijnen. Waar de eerste oogst nog thuis in de badkuip werd gemaakt, heeft men nu gelukkig de beschikking over een kleine professionele installatie in de garage van de ouders van Mario. Letterlijk een garage wine, dus. De druiven komen uitsluitend van de wijngaard "Las Cellas" aangeplant met meer dan 60 jaar oude garnacha wijnstokken. De druiven worden uitsluitend met behulp van vrienden en familie met de hand geoogst.

Valdejalón

Het wijngebied Valdejalón ligt in het noordoosten van Spanje, net onder Rioja en Navarra. Het ligt ingeklemd tussen Calatayud, bekend om de mineraliteit in de wijnen en Campo de Borja, bekend om zijn fruitige wijnen. Het is een slapend wijngebied met ongekende mogelijkheden door de vele wijngaarden met oude garnacha wijnstokken maar ook door het unieke klimaat en bodemstructuur.

Botijo Rojo. De naam "Botijo" komt van de oude oorkruiken die vroeger veelvuldig voorkwamen in warme en droge Spaanse gebieden. Deze kruiken waren iets poreus en door verdamping bleef het water redelijk koel. Deze kruik is nu in vele kleuren afgebeeld op het etiket.

Deze wijn is donker robijnrood met een verleidelijke geur van gedroogd rood fruit, kersen en zuiderse kruiden. In de mond ontploft een ware fruitbom en komt de concentratie en rijke smaak tot ontwikkeling. Een krachtige, kruidige afdronk. Voor liefhebbers van stevige, doortastende smaken.

10.60€/fles/75 cl