Restaurant 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. Ook deze keer een klant, die ons uit de kinderschoenen heeft zien groeien.

Restaurant Slabbinck

Hier vindt u een verfijnde, traditionele Franse keuken. Waar niertjes met mosterdsaus en kreeft à la nage nog standaard op de kaart staan. En knapperige zwezeriken nog geen uitgestorven recept is. Raf en z'n vrouw Anne bieden u een mooie vaste kaart met seizoensmenu's die elkaar vlot afwisselen. Uiteraard viert de verse vis hier ook hoogtij. Een gezellige zaak met een zonnig terras en een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding.

Adres: Tijdokstraat 36, 8380 Zeebrugge (Brugge) Tel: 050 54 52 46

Gesloten op woensdag en donderdag www.restaurantslabbinck.be

Dea Rivalta, Prosecco Valdobbiadene DOCG

Hartje Venetië. Het overvolle en bekende San Marco plein. Een lome, zonnige namiddag. Terrasjes overladen met toeristen en levendige Italianen. Glazen gevuld met frisse bubbels. Dit is de essentie van Prosecco. Deze complexloze, fruitige aperitief biedt het perfecte startsein van een gezellig avondje uit. En zo'n fijne, droge Prosecco hebben we gevonden bij Dea-Rivalta, in het hartje van het Prosecco-gebied: **Valdobbiadene** en **Conegliano**. Prosecco is niet alleen de roepnaam voor deze schuimwijn, maar was vroeger eveneens de naam van de witte druif waarvan prosecco hoofdzakelijk werd gemaakt.

Het gebruik van de naam **Glera** een lokaal synoniem voor diezelfde 'prosecco-druif' is echter belangrijk geworden bij de toekenning in 2009 van de DOCG-status aan prosecco uit de Conegliano Valdobbiadene regio en de erkenning van de DOC-status aan prosecco uit vijf provincies in Veneto en vier provincies in Friuli. Waarbij ze een duidelijk onderscheid wilden maken tussen de toegelaten regio, het authentieke product en de druif. Als het ware een beetje zoals champagne een "brand " op zichzelf is en verwijst naar een bepaald luxe product in een bepaalde regio met specifieke toegelaten druivensoorten; willen ook de Italianen hun prosecco "branden". Waarbij Prosecco DOC de bodem van de pyramide vormt, daartussen Prosecco di Treviso DOC, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG en, Asolo DOCG en als laatste **Superiore di Cartizze** als de absolute -106 hectare groot-grand cru in het topje ervan.

In Valdobbiadene zijn we gestuit op **Dea Rivalta**, een familiale onderneming die zich specialiseert in enkel Prosecco. De naam Rivalta is trouwens een samentrekking van "riva", helling betekent, en "alta" dat hoog betekent. De wijngaarden hebben immers een schitterende expositie op de hoger gelegen hellingen.

Prosecco wordt volgens de charmat- of tankmethode gemaakt waarbij de tweede fermentatie gebeurt onder druk in een grote tank in plaats van op fles. Zoals bij Champagne of crémants; gemaakt volgens de méthode traditionelle. De tankmethode en de eerder kortere rijping sur lie zorgen er voor dat deze schuimwijn eerder op fris– en fruitigheid gemaakt is. Maar er zijn ook uitzonderingen, waarbij de wijn wel degelijk langer op zijn lie blijft rusten.

Ook hier zijn we trots deze schuimwijn te mogen verdelen. Fijne fruitstructuur van peer en rijpe appel, wat witte bloemen en een elegante, zachte bubbel. Mooi fruitig en absoluut droog met een goede aciditeit die de wijn sappig en levendig maakt.

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 (december)	van 11.00 tot 18.00 uur

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

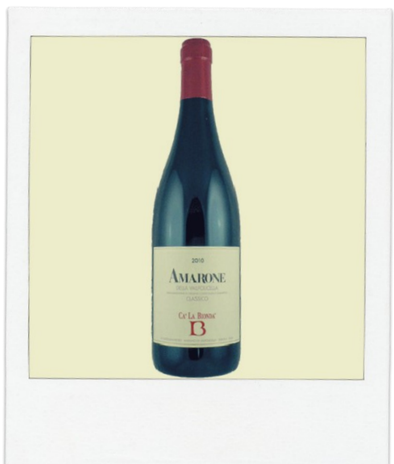
WIJN&ZO

LA DELPHINE

JAARGANG 3 NUMMER 7 MAART 2017

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

In de kijker! Ca' la Bionda, Valpolicella en Amarone op z'n best.



In mijn wenslijstje van graag te importeren wijnen staan soms wel ronkende namen en vaak ook enkele die het echt wel verdienen om beter gekend te zijn. Maar wat beiden zeker gemeen hebben, is een zin voor authenticiteit en elegantie en constante kwaliteit. Gelegen in **Marano** in het hartje van de **Valpolicella Classico** zone, is Ca' La Bionda een familiebedrijf opgericht sinds 1902 door Pietro Castellani . **Alessandro Castellani** de huidige wijnmaker is al de vierde generatie. Hij runt dit bedrijf samen met zijn broer.

Al bij al bezitten ze nu een grote 30 hectares aan wijngaarden die sinds 2016 officieel biologisch gecertifieerd zijn. En zetten ze nu definitief de stap naar de bio dynamische wijnbouw. De wijngaarden liggen ongeveer een 150 à 300 meter boven de zeespiegel en zijn zuidoostelijk georiënteerd. De perfecte locatie hoog met zoveel mogelijk zonneschijn. Hun wijnen zijn geen block busters, geen over extractie en absoluut niks anders in de blend dan autochtone Italiaanse druiven. Dus voornamelijk corvina, corvinone, rondinella en molinara. Waarbij Allessandro de corvina druif, de pinot noir van Italië noemt. Die excelleert bij traditie en finesse en niet door alcohol, suiker en rauwe densiteit.

Ik volg drie wijnen uit hun gamma. Alle drie compleet verschillend gemaakt. Alle drie een toonvoorbeeld. Dit domein staat dan ook met recht en rede al jaren in de Gambero rosso.

De Casal Vegri Valpolicella Classico Superiore DOC 2014: 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, intens maar toch elegant. Veel knapperig rood fruit, zwarte peper, wat rokerigs met krachtige tannines en mondvullende structuur zonder droogtrekkend te zijn. Hoge aciditeit die het intense rode fruit en z'n kruidigheid van leven en balans voorziet. Sappig, krachtig en lang in afdronk. Kan zeker nog een 5-tal jaar liggen. 17.95€/fles

Amarone "Vigneti di Ravazzol" 2011 : 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella.Na ettelijke over alcoholische, suikerachtige amarone's te hebben gedronken was deze wijn een rustpunt, een verlichting. Excellent is het woord. Amarone, verwijzend naar het woordje bitter, wordt al sinds 1950 gemaakt. En bij wet moeten de handgeplukte druiventrossen minstens tot december indrogen. Allessandro wacht meestal tot eind januari, begin februari om dan de fermentatie op 10-15 ° in inox tanks op te starten. Wat de intensiteit van een amarone ook verklaard. Amarone heeft dan ook minstens 14% alcohol, maar mag niet meer dan 12 gram suiker hebben. Droog dus. Een wijn dat bij DOCG reglementering minsten 2 jaar moeten ouderen. Maar hier 36 maanden langzaam rijpt op 3000 liter nieuwe houten foudres. Na botteling rust de wijn nogmaals een 8 maanden op de fles. Deze wijn toont een kracht en fruitintensiteit met veel zwarte kersen, bittere gestoofde bessen, gedroogd vijgen en dadels, kruidnagel en zoethout. Een genereus midden, krachtige, rijpe tannines, subtiel houtgebruik en mooie aciditeit en een lange consequente afdronk. Kan zeker 8 tot 10 jaar ouderen. 43.50€/fles

En dan hebben we nog het kleine broertje van de amarone: **De Valpolicella ripasso Malvoglia 2013.** 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella en wat Molinara. Gerepasseerd, letterlijk dan, want deze wijn fermenteert samen met de pelletjes van de recioto op houten barrique en rust dan voor 12 maanden op 3000 liter foudres. Ook hier blinkt de wijn uit in finesse en zuiverheid. Intens vers als ook gestoofd rood fruit, wat vijg en dadels, zoete kruiden, goed verweven houtstructuur en wat noterig einde. Middellange afdronk. 17.95€/fles

LENTEDEGUSTATIE

22 en 23 april 2017

Locatie: Torhoutsesteenweg 74 ; 8200 Brugge
Zaterdag van 11.00 tot 19.00 uur
Zondag van 11.00 tot 19.00 uur

We nodigen u van harte uit op onze lentedegustatie. Een **gezellige degustatie** met een persoonlijke toelichting over elke wijn en wijnbouwer.

We presenteren u graag de wijnen van Ca la Bionda (Valpolicella), Goggiano (Piemonte) Hugh Ryman (Bergerac), Cantina Talamonti (Abruzzo), Domaine Fontenille(Bordeaux) , Domaine Parazols (Cabardès), Garage wine &co, uit Chili en andere nieuwe ontdekkingen.

Ook diverse olijfolies en tapenades staan open om te proeven.
En ook deze degustatie kan uiteraard niet zonder eerlijke prijzen en wat hapjes om u te verwennen. We hopen u alvast te mogen verwelkomen.
Diverse domeinen aan **5+1 gratis** of 11+1 gratis.

Groetjes Delphine

Amaretto

Dit drankje dankt zijn naam aan het verkleinwoord van het Italiaanse "amaro", wat "**bitter**" betekent. Daarmee verwijst het naar de kenmerkende bitterheid van de mandorla amara, de bittere amandel of de steenvruchten pit. Daar de bitterheid gecounterd wordt met suiker en soms ook zoete amandelen is het geliefd drankje onder de Italianen. Amaretto moet je echter niet gaan verwarren met amaro, een andere Italiaanse likeur die, alhoewel ook gezoet, een sterke bittere smaak van kruiden heeft.

Dat de naam amaro zoveel op amore (wat liefde betekent) lijkt, is er ook voor verantwoordelijk dat de likeur vaak geassocieerd wordt met romantiek. Het meest vertelde liefdesverhaal dat de ronde doet, hoewel weinig betrouwbaar, wordt door zowel Disaronno als Lazzaroni geclaimd als oorsprong van hun familiaal recept.

Het verhaal start in Saronno in 1525, waar de Kerk de kunstenaar Bernardino Luini, een leerling van Leonardo da Vinci, opdroeg om hun heiligdom te schilderen met fresco's. Omdat de kerk was gewijd aan de Maagd Maria, moest Luini de Madonna afbeelden. Het verhaal gaat dat hij zijn inspiratie in een jonge weduwe en herbergier vond, die zijn model werd en naar gelang de versie ook zijn geliefde. Uit liefde brouwde de vrouw hem een drankje als cadeau. Haar eenvoudige middelen lieten niet veel toe, dus doordrenkte ze abrikozenpitten in brandy en schonk de infusie aan een emotionele Luini.

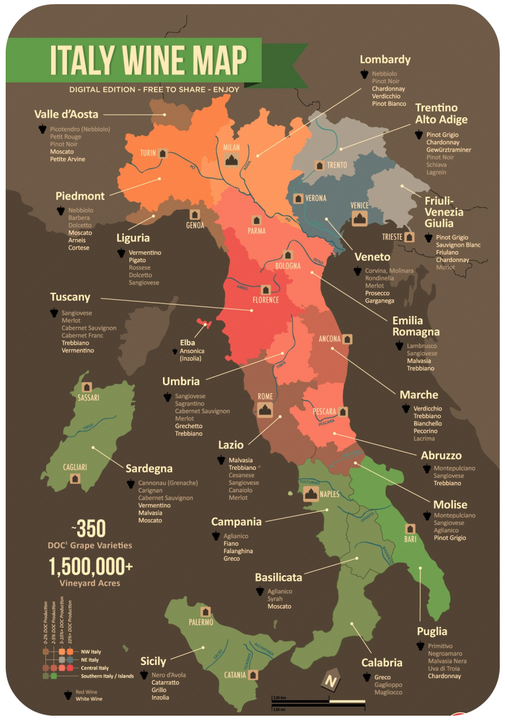
Lazzaroni

Lazzaroni Amaretto (24% alcohol), geproduceerd door Paolo Lazzaroni & Figli SpA, beweert naast Disaronno ook als een van de vaste waarden en grondlegger voor deze likeur te zijn. Deze amaretto is gebaseerd op een infusie van Amaretti di Saronno (bitterkoekjes), een proces dat het drankje een delicate amandel en abrikoos smaak geeft. Lazzaroni claimt het verhaal van het jonge paar gezegend door de bisschop als de oorsprong van hun generaties-bewaakt familierecept, dat het dateert op 1718, de amaretto is in productie sinds 1851.

Encyclopedie

AOC staat voor appellation d'origine contrôlée en verwijst daarmee naar de oorsprong van de wijn
Copertino Een Doc die staat voor robuuste rode wijn voornamelijk gemaakt van negroamaro in Puglia
Garrafeira In het Portugees letterlijk een private wijnkelder of "reserve". Meestal gebruikt om in een rode wijn een exceptionele wijnjaar aan te duiden, deze wijnen hebben ook minstens 30 maanden gelagerd alvorens op de markt te komen. Witte en rosé 's zijn héél uitzonderlijk.
Ottavianello Synoniem uit Puglia voor de Franse rode druif Cinsault

Workshop Giro d'Italia



Giro d'Italië

0p **Vrijdag 6 Oktober** om **19.30 uur**.

Een leerrijke avond waarbij we een rondreis door Italië maken.
We verwelkomen u graag met een glaasje gevolgd door een degustatie van een 10-tal succulente wijnen. Waaronder enkele onbekende appellaties eens nauwer onder de loep nemen. We verdiepen ons in de terroir, appellatie structuur en druiven.

We stillen de honger met diverse pasta salades, diverse groentjes en brood.

Programma:

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

Inschrijven gewenst : Prijs : 50€/ P.P. all incl.
Uw reservatie is pas geldig bij overschrijving,

ONTDEK ONZE NIEUWE WHISKY'S !

Uitzonderlijke olijfolies van paddenstoelen en truffel:
15.95€ /fles 250 ml

Bruschette & Focaccine

Bonta Lucane is in 1987 gericht in het zuiden van Italië, Sassi of Matera, Southern Italy.

Al 30 jaar bakken ze hartige koekjes en snacks volgens hetzelfde familiale recept. Wat met liefde overgegeven wordt van generatie op generatie. Al hun producten zijn puur natuur, bevatten geen toevoeging van chemische additieven en bewaarmiddelen om de smaak te verbeteren of te veranderen. Voor hen zit het geheim van de smaak in het gebruik van de beste kwaliteit van bloem en olijfolie.

2.95€ zakje /150-200gram