

WIJNKAART

Sardinië, een eiland in de Middellandse Zee, staat bekend om zijn unieke en karaktervolle wijnen. De wijnbouw op Sardinië heeft een rijke geschiedenis die teruggaat tot de Feniciërs, en de combinatie van een mediterraan klimaat, diverse bodems en inheemse druivensoorten zorgt voor een gevarieerd aanbod aan wijnen.

TOP 3 SARDIJNSE DRUIVEN

Vermentino: Een van de meest gewaardeerde witte druiven van Sardinië. Vermentino produceert frisse, aromatische wijnen met tonen van citrus, groene appel en soms een vleugje zoutigheid, wat doet denken aan de nabijheid van de zee.

Cagnulari: Deze rode druif is minder bekend, maar groeit in populariteit. Cagnulari-wijnen zijn medium-bodied met een rijke smaak van rood fruit, kruiden en soms een lichte aardsheid. Ze zijn vaak goed gestructureerd met zachte tannines.

Cannonau: Dit is de Sardijnse naam voor Grenache, een druif die wereldwijd wordt gewaardeerd. Cannonau-wijnen zijn vol, fruitig en krachtig, met tonen van rijpe bessen, specerijen en een warme, lange afdrank. Ze hebben vaak een hoge alcoholgraad en kunnen goed ouderen.

Ontdek de smaken van Sardinië in elke fles en laat je verleiden door de authenticiteit van deze zorgvuldig geselecteerde wijnen.



VINI SENZA ALCOL

(alcoholvrije wijn)

	glas	fles
Witte wijn	4,50	16,20
Mousserende, witte wijn		18,95
Rode wijn	4,50	16,20
Mousserende, rode wijn		18,95

Bij onze alcoholvrije wijnen wordt de alcohol zorgvuldig verwijderd, zodat u kunt genieten van dezelfde smaakbeleving zonder de alcohol

SPUMANTI & FRIZZANTI

(mousserend & licht bruisend)

	glas	fles
Aragosta Spumante Brut <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Citrus groene appel levendige bubbels <i>Bij: Aperitief schaal- en schelpdieren lichte voorgerechten</i>	4,75	23,95
Aragosta Rosé Spumante Brut <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Framboos aardbei romige mousse <i>Bij: Aperitief wit vlees vis lichte pasta's</i>	4,75	23,95
Akènta Spumante Extra Dry Vermentino di Sardegna DOC 2022 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Citrus witte bloemen mineralen <i>Bij: Aperitief schaal- en schelpdieren lichte voorgerechten</i>		37,95
Akènta Sub Vermentino di Sardegna DOC Subacqueo 2021 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Complex fris fruitig ziltige nuance verfijnde bubbel <i>Bij: Aperitief vis schaaldieren verfijnde landgerechten</i>		69,90

De **Akènta Sub** van Cantina Santa Maria La Palma rijpt op de bodem van de Middellandse Zee, vlak voor de kust van Alghero.

Deze unieke methode van onderwaterrijping benut de constante temperatuur en druk van de zee, wat zorgt voor een wijn met een heerlijk minerale smaak en een buitengewone finesse. Elke slok van de Akènta Sub brengt je de mysterieuze diepte van de zee rechtstreeks in je glas.



BIANCHI

(wit)

	glas	fles	
Papiri Vermentino di Sardegna DOC 2023 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Zongerijpt, tropisch fruit frisse zuren bloemige accenten <i>Bij: Gegrilde vis schaal- en schelpdieren lichte kazen</i>	5,70	28,50	
Akènta Cuvée 71 Vermentino di Sardegna DOC 2023 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Perzik omhullende, intense smaak elegante zuren <i>Bij: Aperitief antipasti schaal- en schelpdieren romige pasta's</i>	6,20	31,00	15,50 halve fles
Billia Vermentino di Sardegna DOC 2022 <i>Vinicola Cherchi</i> Citrus groene appel intense, bloemige tonen elegant <i>Bij: Aperitief lichte visgerechten zeevruchten wit vlees</i>	6,75	33,60	
Ràfia Vermentino di Sardegna DOC 2022 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Gerijpt op eikenhouten vaten Tropisch fruit frisse zuren <i>Bij: Salades gegrilde vis schaal- en schelpdieren lichte kazen</i>		53,00	
Tuvaoes Vermentino di Sardegna DOC <i>Vinicola Cherchi</i> Bloemig perzik minerale tonen <i>Bij: Aperitief risotto lichte visgerechten wit vlees</i>		54,40	
Ghljà Vermentino di Gallura DOCG 2022 <i>Vigne Cappato</i> Perzik citrus munt venkel zilt amandel minerale tonen <i>Bij: Aperitief risotto lichte visgerechten wit vlees</i>		56,55	

ROSATI

(rosé)

	glas	fles	
Aragosta Rosé DOC 2023 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Rode bessen florale tonen frisse zuren <i>Bij: Aperitief antipasti salades gegrilde groenten</i>	4,75	23,95	
Punta Rosa Cannonau di Sardegna DOC 2022 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Aardbei kers lichte kruidigheid <i>Bij: Aperitief lichte pasta's wit vlees visgerechten</i>	5,40	27,00	

ROSSI

(rood)

	glas	fles
Le Bombarde Cannonau di Sardegna DOC 2022 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Rijpe bessen kruiden zachte tannines <i>Bij: Gegrild vlees stoofschotels rijpe kazen</i>	5,50	27,40
Le Bombarde Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT 2022 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Intens boeket van gerijpt rood fruit kruidig <i>Bij: Geroosterd vlees wildgerechten hartige pasta's</i>	5,50	27,40
Zeniosu Monica di Sardegna DOC 2021 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Kersen pruimen zachte tannines <i>Bij: Gegrild gevogelte pastagerechten halfharde kazen</i>	6,20	31,00
Billia Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT 2023 <i>Vinicola Cherchi</i> Donker fruit specerijen stevig structuur <i>Bij: Wildgerechten stevige kazen geroosterd vlees</i>	6,75	33,60
Timbenia Cannonau di Sardegna DOC 2021 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Rijpe frambozen kruiden soepele tannines <i>Bij: Geroosterd vlees stoofpotten rijpe kazen</i>		37,95
Cannonau di Sardegna DOC 2020 <i>Vinicola Cherchi</i> Rode bessen mediterrane kruiden lange afdronk <i>Bij: Gegrild lam wildgerechten hartige stoofschotels</i>		46,60
Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT 2022 <i>Vinicola Cherchi</i> Bosvruchten specerijen aardse tonen <i>Bij: Geroosterd vlees wildgerechten stevige kazen</i>		49,50
Redìt Cannonau di Sardegna DOC Riserva 2019 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Houtrijping donkere kersen tabak krachtige tannines <i>Bij: Gegrild rood vlees wildgerechten oude kazen</i>		60,60
Recònta Cagnulari di Alghero DOC Riserva 2019 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Houtrijping zwarte bessen kruiden robuuste structuur <i>Bij: Stoofschotels wildgerechten harde kazen</i>		63,50
Luzzana Isola dei Nuraghi IGT 2021 <i>Vinicola Cherchi Blend van Cagnulari 50% - Cannonau 50%</i> Houtrijping rijp rood fruit kruiden elegante tannines <i>Bij: Geroosterd vlees hartige pasta's middelharde kazen</i>		69,50

VINI BIOLOGICA

(biologische wijn)

Flora Monica 2020 <i>Tenuta Evaristiano</i> Donker fruit kruidig en wat aards <i>Bij: Gegrild vlees stevige risotto stevige kazen</i>	fles 45,00
La Casa di Sophia 2021 <i>La Casa di Sophia</i> Rijpe rode vruchten vol en gebalanceerd <i>Bij: Everzwijn varkensvlees lam gerijpte kazen</i>	50,00
Istmo 2022 <i>La Casa di Sophia</i> Carignano-druiven rond fruitig en mineraal <i>Bij: Risotto Gegrilde groenten gerijpte kazen</i>	52,50

VINI DA DESSERT

(dessertwijn)

Tokaterra <i>Vinicola Cherchi</i> Botrytis druiven gerijpt op eikenhout gedroogd fruit <i>Bij desserts: seadas semifreddo</i>	glas 7,85
Soffio di Sole <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Kersen pruimen zachte tannines <i>Bij desserts: tiramisu chocolademousse taart</i>	8,85

GRAPPE

(digestief)

Nonnu 'Elogu Bianca <i>Vinicola Cherchi</i> Vermentino transparant zachte aroma's krachtige smaak <i>Een klassieke witte grappa</i>	glas 5,95
Nonnu 'Elogu Ambrata <i>Vinicola Cherchi</i> Gerijpt op eikenhout lokale druiven amberkleurig complex <i>Complexe geur van hout en vanille en heeft een rijke, warme smaak</i>	6,50

WIJNHUIS



CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

Alghero

*At Santa Maria La Palma there are no Counts, Barons or Marquises.
Instead, there are numerous families of humble winemakers.
Nobility is to be found in hard work and in the fruits of our labour.
For this reason, our nobility is in the wines we make.*

Cantina Santa Maria La Palma is niet alleen toegewijd aan kwaliteit, maar ook aan een nauwe samenwerking met lokale wijnboeren. Deze unieke band tussen het wijnhuis en de gemeenschap van Alghero resulteert in wijnen die diep geworteld zijn in de rijke bodem van Sardinië.

Met een erfenis van generaties wijnmakers en een sterke band met lokale tradities, blijft Cantina Santa Maria La Palma een symbool van innovatie en vakmanschap. Hun wijngaarden strekken zich uit over de heuvels van Alghero, waar de mediterrane zon de druiven tot perfectie koestert. Elk glas wijn vertelt een verhaal van vastberadenheid en erfgoed, verrijkt door de azuurblauwe wateren van de Middellandse Zee.

AKENTA

De Akènta-wijnen zijn een unieke serie uit Sardinië, geproduceerd door La Casa di Sophia, met een focus op biologische en duurzame teelt. Ze zijn voornamelijk gemaakt van lokale druivensoorten zoals Vermentino en Carignano del Sulcis. Een bijzonder kenmerk is de rijping van een deel van de wijn op de zeebodem, wat bijdraagt aan de complexiteit en smaak.

De wijnen hebben frisse, fruitige smaken en minerale tonen, met een goede balans en aangename zuurgraad. Ze passen uitstekend bij lokale gerechten, zoals vis en zeevruchten, en zijn een weerspiegeling van de Sardijnse natuur en cultuur, waarbij het proosten met "Akenta!" een mooie traditie is.

WIJNHUIS



Al meer dan vijftig jaar vertelt Vinicola Cherchi het verhaal van passie en toewijding aan de wijncultuur van Usini, een idyllisch dorp in het hart van de heuvels van Logudoro.

In 1970 begon Giovanni Cherchi, gedreven door zijn visie en vastberadenheid, zijn missie om de unieke wijnen van deze regio te bevorderen. Het wijnhuis blijft trouw aan zijn wortels als familie van wijnboeren, die elke fase van de productie koesteren, van de wijngaard tot de fles, en het erfgoed van landbouw, cultuur en menselijkheid bewaken en bevorderen.

De wijngaarden van Usini, met hun unieke klimaat en bodemgesteldheid, brengen volle, geurige druiven voort, verrijkt door zeewind en temperatuurschommelingen, wat resulteert in wijnen die de verstrengeling van geuren en sensaties van dit betoverende land weerspiegelen.

INHEEMSE DRUIVENSOORT: CAGNULARI

Wist je dat Giovanni Cherchi een oude inheemse druivensoort genaamd **Cagnulari** opnieuw onder de aandacht bracht?

Zijn passie voor experimenteren en zijn toewijding aan Sardijnse wijnbouw maakten hem een pionier. Giovanni Cherchi staat niet alleen bekend om zijn herontdekking van Cagnulari, maar ook om zijn werk om de kwaliteiten van Vermentino te verbeteren.



CLASSIFICATIESYSTEEM ITALIAANSE WIJNEN

Italië kent onderstaande kwaliteitsaanduidingen gebaseerd op het keurmerk van Frankrijk. De keurmerken DOCG en DOC zijn in Italië wettelijk vastgelegd (respectievelijk 1963 en 1992). Onderstaande classificaties staan van hoog naar laag vermeld.

DOCG 'Denominazione di Origine Controllata e Garantita': gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming. Topper onder de keurmerken. DOCG-flessen zijn speciaal verzegeld, omdat de wijn uniek is in haar categorie.

DOC 'Denominazione di Origine Controllata': 'gecontroleerde benaming van oorsprong'. Om overproductie tegen te gaan controleert men wijnen op oorsprong, productiegebied en een maximale opbrengst aan druiven per hectare met een maximale wijnopbrengst.

IGT (voorheen IGP): 'Indicazione Geografica Tipica': 'geografische herkomst'. Wijnen met dit kwaliteitslabel representeren een specifiek geografisch gebied. Daarnaast hoort de wijn aan een bepaald alcoholgehalte te voldoen. Net als bij DOC en DOCG geldt een maximale druiven- en wijnopbrengst.

Onder **Vino di Tavola**, bekend als tafelwijn, vallen alle wijnen die geen keurmerk hebben. Ook tafelwijn kan kwalitatief uitstekend zijn.

