

# 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.



# SPUMANTI & FRIZZANTI

(mousserend & licht bruisend)

|                                                                                                                                                                                                                         | glas | fles  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Aragosta Spumante Brut</b> <i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Citrus   groene appel   levendige bubbels<br><i>Bij: Aperitief   schaal- en schelpdieren   lichte voorgerechten</i>                                | 6,50 | 38,00 |
| <b>Aragosta Rosé Spumante Brut</b> <i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Framboos   aardbei   levendige bubbels<br><i>Bij: Aperitief   wit vlees   vis   lichte pasta's</i>                                            | 6,50 | 38,00 |
| <b>Akènta Spumante Extra Dry Vermentino di Sardegna DOC 2022</b><br><i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Citrus   witte bloemen   mineralen<br><i>Bij: Aperitief   schaal- en schelpdieren   lichte voorgerechten</i> |      | 60,00 |

# BIANCHI

(wit)

|                                                                                                                                                                                                                                      | glas | fles  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|
| <b>Aragosta Vermentino di Sardegna DOC 2024</b><br><i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Rijpe appel   licht ziltig   evenwichtig   fruitige afdrank<br><i>Bij: vis   zeevruchten   schaal- en schelpdieren</i>                     | 6,50 | 38,00 |       |
| <b>Papiri Vermentino di Sardegna DOC 2023</b><br><i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Zongerijpt, tropisch fruit   frisse zuren   bloemige accenten<br><i>Bij: Gegrilde vis   schaal- en schelpdieren   lichte kazen</i>           | 8,00 | 47,00 |       |
| <b>Akènta Cuvée 71 Vermentino di Sardegna DOC 2024</b><br><i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Perzik   omhullende, intense smaak   elegante zuren<br><i>Bij: Aperitief   antipasti   schaal- en schelpdieren   romige pasta's</i> | 8,50 | 48,00 | 25,00 |
| <b>Billia Vermentino di Sardegna DOC 2023</b><br><i>Vinicola Cherchi</i><br>Citrus   groene appel   intense, bloemige tonen   elegant<br><i>Bij: Aperitief   lichte visgerechten   zeevruchten   wit vlees</i>                       | 9,00 | 54,00 |       |

# ROSATI

(rosé)

|                                                                                                                                                                                       | glas | fles  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Aragosta Rosé DOC 2024</b><br><i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Rode bessen   florale tonen   frisse zuren<br><i>Bij: Aperitief   antipasti   salades   gegrilde groenten</i> | 6,50 | 38,00 |

# ROSSI

(rood)

|                                                                                                                                                                                                                    | glas | fles  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Le Bombarde Cannonau di Sardegna DOC 2022</b><br><i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Rijpe bessen   kruiden   zachte tannines<br><i>Bij: Gegrild vlees   stoofschotels   rijpe kazen</i>                     | 7,50 | 45,00 |
| <b>Le Bombarde Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT 2022</b><br><i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Intens boeket van gerijpt rood fruit   kruidig<br><i>Bij: Geroosterd vlees   wildgerechten   hartige pasta's</i> | 7,50 | 45,00 |
| <b>Zeniosu Monica di Sardegna DOC 2021</b><br><i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Kersen   pruimen   zachte tannines<br><i>Bij: Gegrild gevogelte   pastagerechten   halfharde kazen</i>                        | 8,00 | 48,00 |
| <b>Billia Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT 2023</b><br><i>Vinicola Cherchi</i><br>Donker fruit   specerijen   stevig structuur<br><i>Bij: Wildgerechten   stevige kazen   geroosterd vlees</i>                      | 9,00 | 54,00 |

# VINI DA DESSERT

(dessertwijn)

|                                                                                                                                                             | glas |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Tokaterra</b> <i>Vinicola Cherchi</i><br>Botrytis druiven   gerijpt op eikenhout   gedroogd fruit<br><i>Bij desserts: seadas   semifreddo</i>            | 8,00 |
| <b>Soffio di Sole</b> <i>Cantina Santa Maria La Palma</i><br>Rijp fruit   honing   rozijnen   kaneel   nootmuskaat<br><i>Bij desserts: tiramisu   taart</i> | 9,00 |

# GRAPPE & VINI SENZA ALCOL

Vraag naar onze selectie digestieven en 0.0 wijnen

# 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.

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.

