



Beste Più Marche fan,

De kou en de sneeuw hebben het land verlaten, de afgelopen week hebben we al een mooi voorproefje gehad van de lente. Een druif die bij uitstek past bij de lente is de Verdicchio. In deze derde nieuwsbrief staat deze druif in de spotlight. Daarnaast brengen we je kort op de hoogte van leuke weetjes een wijn- en spijstip en meer. Veel leesplezier!

Salute!

Bart en Annerooos

Nieuwe levering is binnen en flinke avondklok korting!

Omdat de zon zich vaker laat zien en omdat la primavera (de lente) bijna begint hebben we extra veel witte wijn ingekocht. Uiteraard hebben we de Verdicchio wijnen ook goed op voorraad en een van onze hardlopers de Rosso Conero "Casirano" is goed aangevuld. Ook de wijnen van de Lacrima druif (die in de vorige nieuwsbrief in de spotlight stond) is weer op voorraad! De Pecorino van wijnhuis Sgaly is helaas nog niet leverbaar, de verwachting is dat we deze wijn aan het einde van het voorjaar af kunnen nemen. We keep you posted! Inmiddels is de avondklok verlengd, dit betekent dat je (nog steeds) kan profiteren van 21% korting op alle wijnen in ons assortiment.



Druif in de spotlight: de Verdicchio



Inmiddels een vertrouwd item in onze nieuwsbrief; een druif in de spotlight. Deze keer lichten wij graag de Verdicchio uit. Bij de naamgeving van een druif is het aardig om eens in de historie en in de naamgeving te duiken. De historie leert ons dat de druif al eeuwen wordt geteeld in Le Marche "De Marken" en al sinds het begin hoofdzakelijk rondom de heuvels van het stadje Jesi. 2 van de 5 DOCG's zijn dan ook bestemd voor de Verdicchio. Dit zijn de: Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva en Verdicchio di Matelica Riserva.

De naamgeving van de druif zegt iets over de kleur van de druif, verde = groen. Zowel de druif als de wijn heeft een licht geel / groene kleur. In Italië kun je overigens meerdere namen voor dezelfde druif tegenkomen, zoals Trebbiano di Soave en Pfeffertraube. Wij zijn enthousiast

over deze druif en hebben daarom van twee wijnhuizen de Verdicchio in ons assortiment. De druif smaakt heel goed bij diverse soorten vis, maar ook bij harde koemelk kaas of bij lichte pastagerechten en wit vlees.

Kijktip: Tirreno – Adriatico door le Marche

De wielerkenner heeft het inmiddels in de gaten; het wielerseizoen is weer gestart. Afgelopen weekend vond met de Omloop van het Nieuwsblad de officieuze opening van het seizoen plaats. Als de omstandigheden het toelaten, trekken de profwielrenners midden maart weer van de prachtige Tyrreense kust naar de azuurblauwe Adriatische kust. Op zondag 14 maart ligt de finish op een heuvel van het dorpje Castelfidardo. Dit dorpje ligt in het hart van le Marche en hemelsbreed maar 10 kilometer van wijnhuis Conte Leopardi.



Tagliatelle met ansjovis

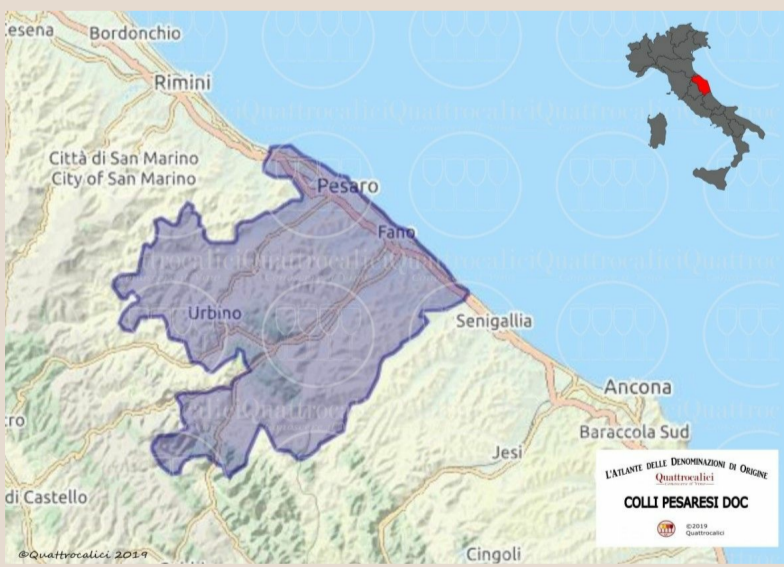


Voor de wijn - spijstip van deze nieuwsbrief sluiten we aan bij de Verdicchio. Een licht pastagerecht van tagliatelle met ansjovis is een heerlijke combi. In de Italiaanse keuken staat de eenvoud centraal en de toepassing van een beperkt aantal ingrediënten. Voor dit gerecht

heb je dan ook niet veel ingrediënten nodig; tagliatelle (ongeveer 600 gram), gezouten ansjovis filets, zout, peper en parmezaanse kaas. Je kunt er als variatie ook tonijn, rode ui en / of olijven aan toevoegen! Buon appetito!

Heb jij een goede Più Marche wijn - spijs tip? Laat het ons weten via piumarche@gmail.com en wie weet staat jouw tip in de volgende nieuwsbrief!

Zoektocht naar inspirerende wijnmakers gaat verder



We zijn heel content met de samenwerkingen die we hebben opgebouwd met de verschillende wijnmakers. Uit verschillende hoeken van Le Marche hebben we nu wijnen in ons assortiment. De noordkant van Le Marche is nog ondervertwoordigd, dit is de Colli Pesaresi "de heuvels rondom Pesaro". We zoeken verder naar mooie nieuwe samenwerkingen in het gebied van de Colli Pesaresi. De eerste contacten zijn gelegd...

[Lees hier de vorige nieuwsbrieven](#)

Volg ons:



Facebook

Instagram

Vind je deze nieuwsbrief leuk? Deel mij dan:



Share

Tweet

Share

Deze e-mail is verzonden aan {{email}}. • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u piumarche@gmail.com toe aan uw adresboek.

