



verwennen, verwennen en nog eens verwennen

onder de loep

Als je als gast in de watten wordt gelegd, dan proef je beter!', vertelt sommelier Laura de Weerdt mij in een interview (zie elders in dit nummer). In haar werk is het creëren van een goede sfeer Laura's grootste uitdaging. Ze kijkt, luistert en handelt. Deze getalenteerde, jonge sommelier werkt bij 't Brouwerskolkje in Overveen. Lang niet alle gasten zijn gediend van een ingewikkeld wijnverhaal. Het vergt vertrouwen om zomaar het advies van een sommelier op te volgen. Laura legt me uit dat ze vanaf het moment dat de gast aan tafel zit, begint met aftasten. Een klant moet zich op en top gast voelen. Verwennen, verwennen en nog eens verwennen. Als er een goede band is, hoe kort die ook duurt, dan krijgt een sommelier vaak ook carte blanche voor de wijnkeuze. Bij 't Brouwerskolkje herkende Laura een gast die ze jaren terug bij restaurant Beluga had gehad. Laura herinnerde zich dat hij graag Nederlandse kaas at en gaf dat door aan de chef. Helaas, er was alleen Franse kaas in de keuken. Toen de chef kwam vragen of alles naar wens was geweest, was meneer zeer tevreden, alleen vond hij het wel jammer dat er geen Nederlandse kaas was. 'Ach', zei de chef, dan heeft Laura toch gelijk, zij herkende u uit de tijd dat ze

bij Beluga werkte en wilde al dat ik snel Nederlandse kaas ging halen.' Daar was deze heer zó van onder de indruk dat hij Laura uitnodigde voor een glas wijn. Ik kan niet in details treden (ook een sommelier heeft haar zwijgplicht), maar op tafel stonden de groten der aarde. Zo zie je hoe belangrijk een detail kan zijn. Sorry mannen, maar vrouwelijke sommeliers weten nu eenmaal goed met wijn om te gaan. Ze gebruiken hun gevoel en zijn bescheiden over hun kennis. Mannen hebben er nog wel eens een handje van om hun hele wijnkennis op tafel te gooien, abracadabra-wijntaal te spreken en je als gast zo onzeker te maken dat je helemaal geen wijn meer durft te bestellen.

Sorry mannen, maar vrouwelijke sommeliers weten nu eenmaal goed met wijn om te gaan. Ze gebruiken hun gevoel en zijn bescheiden over hun kennis.

Lang niet alle mannen zijn zo, gelukkig. We hebben een rits topsommeliers, allemaal heren! Neem Peter Bruins bijvoorbeeld, ruim twintig jaar gastheer-sommelier van restaurant De Bokkedoorns. Een zeer respectabele collega van mij vierde zijn vijftigste verjaardag in dit chique restaurant. Hij wilde absoluut geen cadeau, maar iedereen had toch iets meegenomen. Ik voelde me bezwaard dat ik niks had en fluisterde dit in het oor van Peter Bruins. Een beetje plagerig vroeg ik of zijn prachtige zijden stropdas niet te koop was. Binnen tien minuten was hij terug. Met een nieuwe das om. Heel subtiel gaf hij die andere das aan mij. Ik kon hem wel zoenen! Peter Bruins is een gastheer in hart en nieren, van grote klasse. In een restaurant is goed eten essentieel. Plezierige en professionele bediening is misschien nog wel belangrijker. Laura, het is een waarheid als een koe! Als de sfeer goed is, geniet je meer en proef je beter.

port

Een beschermde naam. De wijn is vernoemd naar de stad Oporto. De druiven moeten uit het portgebied komen, uit het Douro-dal. Slechts 16% van dat gebied (ruig, met steile hellingen) is beplant met druiven.

De druiven

Er groeien meer dan 100 verschillende druiven-rassen. Touriga national, touriga franca en tinta roriz zijn de meest voor-komende voor rode port.

terrasbouw

De hellingen zijn zo steil dat ze terrassen hebben gehakt. In de 17e eeuw al zijn er duizenden lage muurtjes gebouwd om de paar rijen wijnstokken op hun plaats te houden. De bodem bestaat uit leisteen en graniet.

Blend

Port is altijd een mengsel (blend) van verschillende druiven uit de verschillende wijngaarden. Een vintage is een blend van één oogstjaar.

Lagares

Het traditionele treden met de voeten van de druiven (Portugees: lagares) wordt steeds vaker gedaan door de robot-lagares met siliconen voetjes, een uitvinding van Graham's. Het treden gebeurt om zo veel mogelijk kleur en smaakstoffen uit de schil te krijgen.

W. & J. Graham's

Een van de grote merken met lange historie. Ongericht in 1820 door de broers William en John. Nu in handen van twee families. Het enige grote en internationale bedrijf dat nog door de familie wordt gerund.

vinificatie

Port is een versterkte wijn. Als het gistende druivensap zo'n 7% alcohol bereikt, voegt men neutrale wijnalcohol toe. De gisting stopt. De wijn behoudt zo zijn heerlijk zoete natuurlijk suikers.

symbool

Deze afbeelding brandden ze bij Graham's op de houten vaten waarvan de inhoud extreem goed was. Tot in de 19e eeuw dronk alleen de familie dit. Nu is Six Grapes voor ons allen.

Ruby

Je herkent aan de robijnrode kleur. De wijn rijpt op enorme eiken vaten. Hoe groter het vat, hoe minder de wijn oxideert en verkleurt.

Smaak

Barstensvol fruit. Rijpe pruimen, zoete amarene-kersen. Sappig zoet.

lekker bij

Pure chocola. Kersen-, kokosnoot- en yoghurtijs. Harde Hollandse kaas.



Waar?

€ 15,95
wijnkring.nl

vin de bergerac

Uit de Bergerac komen beroemde, karaktervolle wijnen. Bekende witte wijnen, maar tegenwoordig ook verrassend lekkere rode. En heel vaak biologisch geproduceerd!

In de Bergerac eet je bij een goede paté likeurwijn van bijvoorbeeld Château de la Jaubertie. Bij magret de canard hoort een glas van Château al Rayre, Domaine du Siorac, Clos des Terrasses. Andere beroemde AOC's uit de Bergerac zijn Pécharmant, Rosette, Montravel, Saussignac. Met 3000 hectare is Monbazillac het grootste vin liqueux-gebied ter wereld. In de Périgord pourpre, een interessant deel van het wijngebied Bergerac, staat Château de Bélingard van graaf Laurant de Bosredon. Zijn wijnbedrijf is gevestigd op een plek waar 2000 jaar geleden de zonnegod werd vereerd en de druiden al wijn maakten. En daar is hij trots op. Rond Bergerac is na een hevige druifluizenplaag eind negentiende eeuw de wijnbouw volledig opnieuw gestart. De laatste jaren pakken jonge boeren, zoals Joseph en Claire de Froment van Château de Sanxet, het wijnvak op. Op geavanceerde biologische wijze worden hier kwaliteitswijnen gemaakt. Oorspronkelijk vooral witte, maar tegenwoordig zijn er ook mooie rode bergeracwijnen te koop. De enige vrouwelijke wijnmaker in dit gebied is Jocelyne Pécou. Zij produceert op een perceel van maar 2 hectare heerlijke biologische wijnen. Alle druiven worden met de hand geplukt (vendange manuelle) en de wijn wordt gefust op Frans eiken. Het hout van die vaten wordt eerst getoast (dat geeft een subtiele grilltoon aan de wijn). Uiteraard controleert Jocelyne zelf dat toastproces, want ze wil het wijnproces van begin tot eind in eigen hand houden. Direct rond Bergerac en in het Pécharmant-gebied ten oosten van de stad zijn veel kastelen en wijnhuizen te bezoeken. Leuk om hier eens een vakantiehuis te huren bij de succesvolle Belgische wijnmaker Michaël Marc van Clos des Terrasses of een kasteelkamer in Château les Merles te boeken.



vins-bergerac.fr
bergerac-tourisme.com
closdesterrasses.com
chateau-monbazillac.com
chateaudelle.com

sanxet.com
chateau-jaubertie.com
lesmerles.com
chateaubelingard.com

wijnboekje

Superleerzaam wijnboekje, zo groot als je hand, zo dik als een boterham en toch bomvol informatie die je op weg helpt om beter wijn te proeven. Gemaakt door twee leuke wijnvrouwen: Noële Ruitenbergh en Magda van der Rijst. Ik zou beginnen met de smaaktest op pagina 19: welk wijntype ben je? **€ 12,50 terralannoo.nl** delicious.abonnees kunnen dit boekje winnen! **Kijk op pagina 000.**



klein & fijn

wie? Miranda Beems is vinoloog, wijndocent bij het Wijninstituut en importeur van Hongaarse kwaliteitswijnen. **specialiteit** 'Hongaarse wijn. Wij hebben daar een vakantiehuis met eigen wijngaardje. Ik ontdekte dat er in dit klassieke wijnland prachtige wijnen worden gemaakt en vond het een nieuwe uitdaging om die naar

Nederland te brengen.' **wat zoek je?** 'Ik zoek wijnen met een eigen karakter uit een klassiek wijnland. Zoveel mogelijk van de authentieke druivenrassen als kadarka, juh fark, irsai oliver, furmint, hárslevelü. Zo natuurlijke mogelijk, bij voorkeur biologisch. Het wijnhuis Kreinbacher uit Somlo is daar een mooi voorbeeld van.'

beste catch 'De wijnen van het Benedictijner Klooster van Pannonhalma. De rode Tricollis van dit wijnhuis is een heel aparte blend. Waar vind je nou

pinot noir, merlot en cabernet franc samen? Het fruit stuift het glas uit. Zacht en elegant door tien maanden houtrijping.' **€ 11,75, vindict.nl**

grootste trots 'De laatste hobbywijn die we zelf hebben gemaakt in 2009, een Rizling Silvaner! Vanaf 2006 proberen we wijn te maken en deze is voor het eerst echt lekker. Eigenlijk ben ik trots op alle wijnen die ik importeer, ook omdat ik weet welke passie de wijn-makers erin stoppen. Ik raad iedereen aan om een keer te komen proeven op een van de wijnevenementen waar ik sta!' **mirandabeems.com**



Vreemde eend

Ook al is het wel een beetje een vreemde eend in de plas van de rode gamay-wijnen, er bestaat ook witte beaujolais. Die van Château de Lavernette is absoluut het proberen waard. Helemaal in balans. Filmend en fris, een schoolvoorbeeld van een mooie zuivere (bio)chardonnay. De ideale winterse witte viswijn. **€ 8,95 egrappe.nl**

tip

In de mergelgrotten van Château Neercanne is een sfeervolle wijnkelder. Je waant je in een van de prachtige champagnekelders van Reims. Ook de terrastuinen met uitzicht op het Jekerdal zijn sprookjesachtig. Château Neercanne, Cannerweg 800, Maastricht. chateauhotels.nl

FOTOGRAFIE ETIENNE VAN SLOUN

rondje nederlandse wijn, deel 10 mis en bouteille au château

Het panoramische Château Neercanne is het enige Nederlandse wijnkasteel. In de baroktuinen staan driehonderd druivenstokken. Veel is het niet. Opbrengst: tweehonderd flessen per jaar. Wel mis en bouteille au château, want alles doen ze zelf op het kasteel, van oogsten tot bottelen. Al zesentwintig jaar is directeur Peter Harkema serieus bezig met de minuscule wijngaard. Hij wordt geholpen door een team vrijwilligers: les compagnons du château. Vorig jaar pas vond Harkema de wijn goed genoeg voor de gasten in het restaurant.

rode wijn uit de kasteeltuin

Het begon puur als hobby. Peter Harkema is vinoloog en wilde zelf wel eens wijn maken. 'Bij een château hoort rode wijn', vond hij. Dit in tegenstelling tot zijn beroemde Maastrichtse burens, Wijnhoeve de Apostelhoeve, die uitsluitend wit maken. Toen hij begon, stonden er zo'n 80 druivenstokken in de grond. Met hulp van buitenaf en de nodige ervaring werd de wijn steeds beter. Harkema vindt het vooral belangrijk voor zijn team, de koks en gastheren. Zij werken mee aan het hele proces en leren zo spelerwijs meer over wijn.

plukken, kneusen en ontstelen

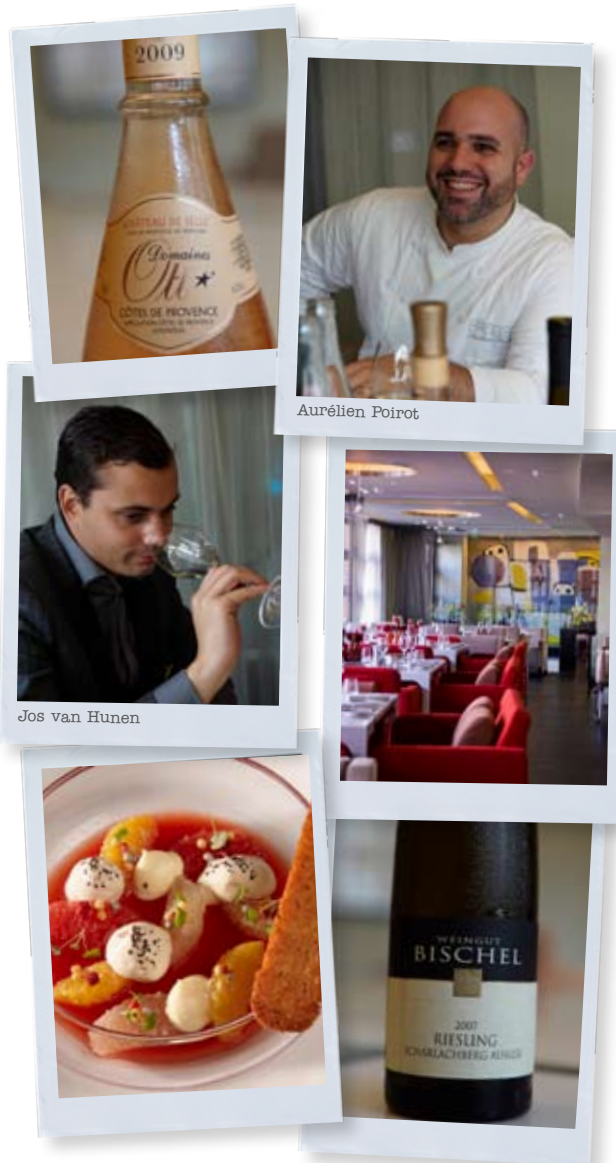
De druiven van Neercanne zijn binnen een uurtje geplukt. Ze worden gekneusd en ontdaan van de stelen. Het hout van de steeltjes is te groen en geeft een onaangename geraniumgeur en bittere smaak aan de wijn. De inweking en gisting duurt zes tot zeven dagen. De kapotte druiven worden daarna geperst en het sap verdwijnt voor anderhalf jaar in een roestvrijstalen vat. Je moet dus twee jaar geduld hebben om de oogst van 2010 te proeven. De wijn wordt gemaakt van de blauer portugieser, een ras dat vooral in Oostenrijk en Duitsland groeit. De smaak is liefelijk, met veel fruitaroma's, zonder al te strakke tannine. Kan licht gekoeld gedronken worden. Vorige jaar vloede deze wijn rijkelijk bij een barbecue in de kasteeltuin.

Boven het gloeiende snoeihout van de wijnstokken werd makreel gegrild en daar smaakte Château Neercanne voortreffelijk bij!

wijn & spijs geen kwestie van smaak



Peter Klosse, gepromoveerd op het onderwerp smaakstijlen, is altijd in de weer met smaak. In zijn restaurant De Echoput. Met de opleidingen van zijn Academie voor Gastronomie. En met zijn boek *De chef en De wijn*, dat net het daglicht zag. Voor dit boek, waarin vier druivenrassen centraal staan, ging Peter langs 24 Nederlandse chefs. Hij liet hen in samenspraak met hun sommelier, twee wijnen uitkiezen en er gerechten bij maken. Vinoloog Ellen Dekkers 'proefde' een sessie mee bij restaurant Bridges in Amsterdam The Grand.



Aurélien Poirot

Jos van Hunen

een bruggetje

Ellen: 'Aurélien Poirot van Bridges is een echte chef. Grote, trouwe hondenogen, een groot lijf en een sexy accent. Hij is op en top Frans, heeft veel ervaring en is dol op wijn, vooral Franse wijn. Bij restaurant Bridges staat vis op de eerste plaats. De eerste Klosse-wijn, waar Poirot een gerecht bij bedenkt, is een van Frankrijks allerbeste rosés, van Domaine Ott uit de Provence. Een **filmende rosé**, redelijk hoog op smaak, rijpe smaakstijl, met verfijnde kruidigheid. In eerste instantie denkt Poirot aan tonijn met grapefruit. Dat blijkt geen succes. De rosé, die geen frisse, maar een rijpe smaakstijl had, past goed bij tonijn, maar niet bij de zuren van de grapefruit. Restaurant-manager en vinoloog Jos van Hunen komt op het idee om de kruidigheid in de wijn als **bruggetje** te gebruiken. En zo tovert Poirot op een regenachtige maandagochtend een prachtig bordje koningskrab

met Marokkaanse ras-el-hanout (kruidige zoetheid), paksoi en bergamot (een vrucht met zuren en bitters), tapioca (gemaakt van casavewortel) en flinterdunne gemarineerde venkel (geeft frisheid). De wijn danst er als een wals doorheen, verliest iets van zijn kracht, maar dat vinden we juist fijn. Al die verschillende smaaktonen van de zoete delicate krab, de kruiden en het frisse van de venkel komen een voor een aan bod.'

gelei van campari

De tweede wijn is zoet, een Duitse riesling. Type **auslese**, dus niet overdreven zoet, meer fris dan zoet. Een vuistregel in de wijn & spijs is dat de wijn de suiker geeft, niet het dessert. Het dessert mag dus minder zoet zijn dan de wijn. De chef komt met citrusfruit (fris) en saffraan op een gelei van campari (filmend en bitter) en earl grey thee (aromatisch). Een schot in de roos! Een prachtige samensmelting van smaken.

smaakprofessor

Het is niet gemakkelijk een lekkere wijn bij je gerecht uit te zoeken. Smaakprofessor Peter Klosse geeft daarom een mini-smaakcollege: 10 gouden regels voor het combineren van wijn & spijs. Mét woordenlijst!

1 **besteed aandacht aan wat je eet en drinkt**
Alles begint met aandacht en interesse.

groene salade met geitenkaas) vragen om strakke wijnen (frisse wijn met zuren als een sauvignon blanc (Loire).

2 **zet smaak centraal**
Ken de invloed van kooktechnieken, sauzen en kruiden. Let op de smaak van wijnen en minder op herkomst of druivenras.

7 **let op details**
Details kunnen combinaties maken en breken. De dikte van de saus, de hoeveelheid zout, de juiste gaarheid van vlees of vis... Het alcoholgehalte van de wijn. Boven de 14% overheerst de alcohol in de wijn en dit zal het eten ook overheersen.

3 **beschouw smaak als een objectief fenomeen**
Een appel is geen citroen en koffie is iets anders dan thee. Let op het mondgevoel en op de smaakrijkdom.

8 **pas op met zoet**
Veel wijnen zijn volledig droog (zoals dat wordt genoemd) en reageren dan slecht op zoet: de smaak van de wijn lijkt dan schraler te worden. Als je zoet in je gerecht gebruikt, dan kan de wijn ongeveer even zoet zijn. Let wel, soms gaat het om enkele grammen en dat proef je bijna niet.

4 **Kook doelgericht**
Zet kooktechnieken, sauzen en kruiden doelgericht in om een bepaald smaakprofiel te bereiken. Kooktechnieken hebben vooral invloed op de smaakrijkdom, sauzen op het mondgevoel. Met kruiden kun je een bepaalde richting opgaan (groene frisse kruiden geven een strakker mondgevoel door de zuren).

9 **aandacht wordt beloond**
Als je van zowel de wijn als het gerecht een smaakprofiel maakt, dan klopt de combinatie en geniet je meer van dezelfde ingrediënten.

5 **kook naar de wijn toe**
Wijn is een kant-en-klaar product; de smaak van je gerecht bepaal je zelf. Proef de wijn en let weer op het mondgevoel en de smaakrijkdom.

10 **geniet!**
Eerst veel moeite doen en hap-slokweg passen niet bij elkaar. Ga rustig zitten en praat met elkaar over wat je proeft. Sla je ervaringen op en gebruik ze een volgende keer.

6 **zoek naar harmonie**
De kans op mooie combinaties is het grootst als het smaakprofiel van wijn en gerecht duidelijke overeenkomsten hebben. Strakke gerechten (frisse

wijnwoorden

auslese:

licht zoete wijn van volrijpe geselecteerde druiven.

bruggetje:

eenzelfde smaak in zowel de wijn als het gerecht dat de verbinding maakt. **droog:** wijn met weinig suiker. **hoog op smaak:** veel smaak. **mondgevoel:** bij het mondgevoel onderscheiden we strak en filmend. Denk bij strak aan hoe zuur en zout de mond doen samentrekken. Denk bij filmend aan het laagje dat bijvoorbeeld vetten en opgeloste suikers in de mond achterlaten. **smaakprofiel:** een technisch profiel van de smaak aan de hand van smaakrijkdom en smaakstijl. **smaakrijkdom:** hierbij gaat het om de hoeveelheid smaak. **smaaktype:** de 'richting' van de smaak: fris of rijp. Bijv. appel, peterselie, bieslook smaken fris. Paddenstoelen, tijm, truffel, vanille zijn rijpe smaken. **strakke gerechten:** gerechten met frisse smaken. **strakke wijnen:** wijnen waarin de zuren overheersen en jonge tanninerijke wijnen.

Bij Peter Klosse in de leer? De Academie voor Gastronomie verzorgt een vijfdaagse cursus wijn & spijs in Hoog Soeren academievoorgastronomie.nl

delicious. wijnpakket

Xavier Kat: 'Drie wijnen, puur natuur en heel verschillend van smaak door de druiven, het klimaat en de bodem'

delicious.vinoloog droomt er al jaren van: een eigen wijnpakket! We lieten vinologen Ellen Dekkers en Xavier Kat voorproeven en een selectie maken. Wijnkoperij Okhuysen vult het eerste delicious.wijnpakket. We proudly present:

Frankrijk Corbières, Château Beauregard Mirouze 2008

'Dit is wild! Wat een neus... mmm, zo verleidelijk. Ruik en ervaar het zelf: de ruige wilde struiken en kruiden van Zuid-Frankrijk. Des garrigues, noemen de Fransen dit. Je proeft Provençaalse kruiden als rozemarijn en tijm. En heel veel fruit. De tannine is rijp en zacht. Gemaakt van de syrah en grenache, door een vrouw. Volgens mij proef je dat, het is een elegante corbières met pit. Laat nu de herfst maar komen. Een wijn om óp te eten en vooral bij te eten, bijvoorbeeld gestoofde gekruidegerechten, vlees met rozemarijn en harde kazen.'



LEKKER BIJ

Geef deze wijn bij konijn met dragon van Manfred Meeuwig (pag. 000).

Spanje Ribera del Guadiana, crianza Palacio Quemado 2007

'Er is nog zoveel te ontdekken in Spanje. Ribera del Guadiana zegt je misschien niets, maar ik voorspel, na één glas wil je niets anders meer. Op en top Spaans. De aroma 's van vanille en mokka vullen je neus, het rijpe zachte fruit van de tempranillo-druif streelt je mond. Een snoepje van een wijn waar veel mensen dol op zijn. Nu, na drie jaar rijping, is de wijn helemaal klaar om gedronken te worden. Meer heb je niet nodig. Jij en je wijn. Deze wijn past ook goed aan tafel bij paella met konijn of langzaam gegaard vlees met knoflook en pruimen en een stukje pure chocolade.'



LEKKER BIJ

Muy bueno bij karbonades met prei-paddenstoelen-saus uit Familietijd (pag. 000) of het geroosterde rundvlees met manchego-olijvenboter van Valli Little (pagina 000).

Oostenrijk Zweigelt Mitterjoch, Weingut Birgit Braunstein 2008

'Deze Oostenrijkse Zweigelt is een echte Ellen-wijn, ik ben er echt helemaal gek van! Soepel en vol in de mond. Ietsepietsje kruidig met prettig zachte spijsverterende zuren. Aan tafel multifunctioneel. Ik denk direct aan paddenstoelen, pasta met geroosterde pompoen, een sappig stukje vlees of harde kaas. Een vriendelijke wijn, maar wel eentje mét karakter. Daar houd ik van! Ook deze wijn is gemaakt door een vrouw (hoe kan het ook anders).'



LEKKER BIJ

Super bij geroosterde kip met gemengde paddenstoelenvulling en kip-pompoensalade van Jamie (pag. 000).

zo bestel je het delicious.wijnpakket:

Het delicious. wijnpakket bestaat uit 6 flessen: 2 flessen van elke van de 3 genoemde wijnen geselecteerd door Ellen Dekkers en Xavier Kat. Prijs van het pakket is € 45 (incl. verzendkosten).

- Ga naar deliciousmagazine.nl om te bestellen
- Of mail Wijnkoperij Okhuysen: vineus@okhuysen.nl, bel 023 5312240 of stuur een kaart zonder postzegel naar: Wijnkoperij Okhuysen, Antwoordnummer 480, 2000 WC Haarlem. Vermeld bij je bestelling naam, adres, woonplaats en tel.nr. en gewenste afleverdag.