

# onder de loep



## wijn-koppelaars

**D**inershows zijn niet aan mij besteed. Te veel ruis. Ik ga óf voor het eten óf voor de show. Het is dat een goede vriendin de wijnen levert voor Palazzo en zij kaarten kon regelen, anders was ik nooit gegaan. Dineren met tweehonderd anderen in een tent midden in Amsterdam Zuidoost. Komedianten, slapsticks, acrobatiek, hoelahoepacts en trapezeshow rond je tafel. Herman den Blijker als chef. Tja ... daar gaat mijn hart niet echt sneller van kloppen. Omdat zij zo enthousiast was, ging ik mee. De spiegel tent is prachtig trouwens. Binnen hangt een duizend-en-een-nacht sfeer door alle kaarsen die branden en tig keer weerkaatsen in de spiegels. Palazzo draait al zes jaar, alleen in de wintermaanden. Een gouden formule voor bedrijfsuitjes. Dit jaar hebben ze naast de populaire Rotterdamse tv-kok ook de bekende wijnschrijver Harold Hamersma van stal gehaald. Hij mocht mee proeven en de wijnen selecteren voor bij de gerechten. De heren kregen hulp van twee wijnwondertjes; Tonia en Cathy, dé wijnvrouwen van wijnimporteur Vinites. De dames proeven als de beste,

**Je kunt op papier of in je hoofd nog zo'n leuke wijntip geven, pas als de wijn flirt met het gerecht, weet je of ze echt een klik hebben.**

Petje af voor de wijnkoppelaars van Palazzo! Het wijnnarrangement was spectaculair. De op lage temperatuur gegaarde zalm met venkel en sinaasappel met de ribeiro was net zo hemels als de trapeze-act. Ribeiro is een nog vrij onbekende, vol frisse witte wijn uit het koele, groene deel van Spanje. De risottokroketjes met een salsa van paddenstoelen en truffelmayonaise met de Libanese rode Hochar van Chateau Musar was even verleidelijk als de wateracrobatiek van Charlotte. Vreemde eend die Musar, geen allemansvriend, zeker als je nog nooit een ontwikkelde zeven jaar oude wijn hebt geproefd. Gedurfd! 'Knappe sophisticated Libanees op leeftijd zoekt een gerijpte aardse partner', zou de wijndating-site kunnen zeggen. Wijnkoppelen is leuk! En de dinershow? Ach, ik heb gelachen en me er volledig aan over gegeven en daardoor ook echt genoten. Kijk en dat is goed voor hart én ziel!

kennen hun wijnen van binnen en van buiten en zijn een kei in het vinden van de beste partners aan tafel. Heftige discussies, tientallen wijnen en wat veranderingen in ingrediënten waren er voor nodig om uiteindelijk de ultieme wijn & spijscombinaties te creëren. Die twee wijnvrouwen kunnen zo een wijndatingburo beginnen! Van beroep: wijnkoppelaar! Je kunt op papier of in je hoofd nog zo'n leuke wijntip geven, pas als de wijn flirt met het gerecht, weet je of ze echt een klik hebben.

### Hongarije

Een wijnland om in de gaten te houden. Wijnen zijn authentiek, spannend en gastronomisch.

### Born 2 make wine

Wijn maken zit in het bloed van de zussen Birgit en Katrin, dochters van de bekende wijnboer Franz Pfneisl. Door de nationalisatie van Hongarije verloor vader zijn wijngaarden en vertrok de familie naar Oostenrijk om daar wijn te maken. In 1993 kreeg hij zijn 21 hectare terug en nu runnen de dames het wijngoed. Birgit (27) doet de wijn, Katrin, de jongste, de marketing.

### Kékfrankos

Best kek, die kekfrankos! Helemaal die van Pfneisl. De druif is populair onder de Hongaren. De oude garde wil hem stoer en ruig in de fles, met veel kleur, donker fruit, veel hout, stevige tannine en zuren. De Pfneisls gaan voor het fruit. Deze kek heeft zelfs geen houtripping gehad. In Oostenrijk voelt de druif zich ook thuis, onder de naam blaufränkisch.

### Lekker met:

mediterrane schotels!  
Niet te zwaar. Veel groente, kippendijstjes, jonge kaas, pizza, gekruide worstjes.



### Smaak

Puurder dan puur. Zacht en soepel met een lekker pepertje. Luchtig, maar met karakter.

### Neusiedlersee

Dit ondiepe steppenmeer is niet alleen een prachtig natuurgebied maar het bevordert ook de rijping van de druiven die er groeien. Zowel de Oostenrijkse als Hongaarse wijnboeren profiteren hiervan.

### Bio

De zussen zijn in 2006 over gegaan op biologische wijnbouw. Hun eerste biologische kekfrankos: wild thing!

### Luiers

In augustus, wanneer de druiven lekker rijp zijn, hangen ze in de wijngaard (gebruikte) babyluiers tussen de druivenranken. Deze de druivenranken houden de menselijke geuren op herten en fazanten op afstand, die anders al het fruit oppeuzelen.

### Mood

Perfect voor een buitenborrel met de buren! Vier het eind van de winter. Bij een vuurkorf met gedroogde rode paprika's en gekruide worstjes. Zet de wijn van tevoren vast buiten, licht gekoeld smaakt ie nog fruitiger.

### Waar?

via [wijnadvies.com](http://wijnadvies.com),  
€ 10,90

# de druif

## zweigelt = stoer én lief

Stoer en lief tegelijk, dat is een zweigelt! Oostenrijks voor rood. Daar ook wel blauer zweigelt genoemd. karakter, en zeker geen watje. Kan goed tegen strenge winters. Als het leven hem te gemakkelijk af gaat en de druif te snel rijpt, wordt-ie lui en saai. Laat hem maar ploeteren. Des te meer kleur en donkere-kersenaroma's en zwoele kruidigheid de wijn krijgt. De druif heeft twee gezichten. In het noorden bij Wenen is de zweigelt slank, fris en frivol. Uit het zuiden in Burgeland komt meer het stoere karakter naar boven. De toppers groeien in de wat hoger gelegen wijngaarden rondom de Neusiedlersee. Zijn schepper is de Oostenrijkse dr. Zweigelt, die hem 1922 verkreeg uit een kruising tussen de stoere blaufränkische en zachtaardige St. Laurent. Oostenrijkse wijnproducenten als Heinrich (degoudenton.nl) Umathum en Zantho (imperialwijnkoperij.nl) maken juweeltjes.

## 2x zweigelt

ongecompliceerd zweigeltje

Niederösterreich, blauer zweigelt, Rebstock Winzer Krems 2009. Plus, € 5,49.

Leuk voor een eerste kennismaking. Zeker niet saai. Tikkeltje zoet, snuffje peper. Niet te zwaar. Best pittig. Licht koelen graag! Kom maar op met een stoofpot, rookworst of gerookte kip.

I love zweigelt!

Wachau, Blauer Zweigelt, Domäne Wachau 2009. Hema, € 6,50.

Ik maakte een vreugdedansje toen ik deze wijn bij de Hema zag staan. Het witte zusje grüner veltliner is al zo lekker, nu hebben ze ook de zweigelt! Zo sappig, frivol en pittig. Ook deze wijn straalt nog meer na 15 minuten in de koelkast.

## altijdgoedwijn

Bierzo, Godello, Adab Dom Bueno, Dirck III, € 5,99. dirckiii.nl

Bierzo is bijzonder! Volslank wit uit Spanje. Niet gepimpt door overdreven geurende fabrieksgisten. Fris in de mond, lentebloemen in de neus. Prettig voor de maag en ideale partner aan tafel. Denk aan wit: witte vis, wit vlees, witte groenten, zachte witte kaas. Komt uit Galicië, het groene noorden van Spanje. Godello heet de druif. Wie durft?



## met

Zweigelt drink je bij Italiaans. Geroosterde, gewokte of gestoofde groenten met kip, gekruid gehakt, rosbief, champignon met langzaam gegaarde uitjes. Lekker bij pittige gehaktballetjes op toast of de worstjes met sjalottenjus (op pag. xxx) of de risotto met gebraden kwartel, doperwtten, spinazie en montasio (op pag. xxx).



## het walhalla van rare druiven

Volgens Ellen doen we deze niet!  
Ja, en van wie is deze opmerking?

Bernadette Gerth van Qualivines is een rare druif tussen alle vino's. Ze komt uit de verzekeringswereld en gaat in wijnland haar eigen weg. Ondertussen pikt ze de spannendste wijnen, gemaakt van druiven waar je nog nooit van hebt gehoord, uit de klassieke en nieuwe wijnwereld. Niet 'the wine nextdoor', zegt ze zelf. Bernadette koopt wat ze zelf lekker vindt. Zoals de Australische savagnin (een druif uit de Jura) van Gracebooks Vineyards (€ 10,95). Die is echt té gek! Goed droog en citrusfris. De afdrank heeft eenzelfde mondsensatie als zout: ziltig. Zal vast geweldig smaken bij alles wat uit zee komt. De serie Toro-wijnen van Matsu, met drie generaties wijnboeren op het etiket, is prachtig. Qualivines geeft ook wijnproeverijen voor groepen. [qualyvines.nl](http://qualyvines.nl)



## doe-het-zelf



Met Klei op wijncursus. In de doos drie wegwijsboekjes en hét officiële wijnproefglas. Klei leert je wijnproeven, schrijft over de meest voorkomende druiven en in het derde boekje komen de belangrijkste wijnlanden aan bod. Droge wijncursus, sappig geschreven. Boekjes heb je zo uit. Daarna met je eigen proefglas alle proeverijen af! Een doos vol wijnkennis, Nicolaas Klei, ISBN 978 90 8989 266 9, € 29,95.

## extra sterk



### wodka

In het Russisch betekent vodka watertje. Het is een gedistilleerde drank die verdund wordt met water. Rusland is van oudsher de belangrijkste producent, maar de Polen beweren dat zij de drank hebben uitgevonden. Ook Nederland en de Scandinavische landen kennen een bloeiende wodka-industrie. De drank wordt gestookt uit granen of aardappels, daarna opgeslagen in tanks met houtskool waardoor alle onzuiverheden en geuren worden geabsorbeerd. Wodka is daardoor zeer zuiver, bijna reukloos én smaakloos. Stolichnaya is een populaire en een van de betere Russische wodka's. Wodka is door zijn neutrale smaak zeer geschikt als mix (zoals de bloody mary met tomatensap en screwdriver met sinaasappelsap) en om te aromatiseren met vruchten, kruiden, noten en cacao.

### moscow mule

50 ml wodka  
+  
80 ml gingerale  
+  
10 ml limoensap  
+  
eetlepel suikersiroop  
+  
muntblaadje  
+  
schijfje citroen  
=  
wow!

### museum

Het enige wodka-museum van Europa vind je in Amsterdam. Een Russische gids neemt je mee in de 'wereld van wodka'. Aan de hippe bar kan je een van de 112 wodka's proeven zoals een Rus dat doet en dat is met gevoel! Ziet er gelikt uit dat museum, op loopafstand van het station. Op de site staan ook cocktail tips. [vodkamuseum.com](http://vodkamuseum.com)

### chocolate vodka

Gespot in San Sebastián. Een hit in Spanje. Vodka van een tri-distilled (zuiverste distillaat) met criollo cacao. Boterzacht. Je proeft de cacao. Koop meteen de pure pancraccio chocola erbij ([pancraccio.com](http://pancraccio.com)). Samen is dit hemels. Nog niet in Nederland, wel in België te koop, maar ik zou er zelfs voor naar Spanje rijden!

Pancraccio Chocolate Vodka, € 13,95. [buengusto.be](http://buengusto.be)