

# wit, rosé, rood, dessertwijn & bubbels ga voor feestwijn

Van het eerste glas bij de hapjes tot bij het dessert wil je graag lekkere en perfect passende wijn. Het is duidelijk, geen feest zonder wijn! Maar welke wijn past waarbij en waarom? En waar kun je ze het beste shoppen? Echt vragen voor delicious. vinoloog Ellen Dekkers!

TEKST EN PRODUCTIE ELLEN DEKKERS



**verleidelijk** Meursault van Butterfield is van een fanatieke Canadees die druiven koopt van bevriende wijnboeren. Hij bemoeit zich ook met hun wijngaard. Biologische wijnbouw vindt David Butterfield essentieel. Goede druiven is het hele eieren eten. Zijn meursault is lekker spicy in de afdrank. Van die specerijen uit milde gele curry. Bij coquilles, tarbot, kip of kalkoen met een oosters tintje is dit dé wijn. **Meursault, Butterfield 2007, € 29,50. bolomey.nl**  
\* Lekker bij: varkensschouder met geroosterde sinaasappel uit **delicious.klassiekers, pag. 24**, kalkoenborst met pistachevulling uit **Bills kerst-lunch, pag. 106** en lamsschouder-rollade met specerijen en chardonnay uit het **soupermenu, pag. 36**.



**vederlicht** Riesling is wijn met verborgen kracht die bij het eten vrijkomt. De balans tussen zoet en zuur is perfect. Sensationele afdrank. De familie Schmitges maakt een dijk van een riesling. De grauschiefer (grijze leisteen) lijkt zo licht als een veertje met frisheid van grapefruit en sappigheid van rijpe peer. Bij vis met een oosterse zoetheid komt hij tot bloei. **Mosel-Saar-Ruwer, riesling trocken, grauschiefer, Schmitges 2010, € 8,95. colaris.nl**  
\* Heerlijk bij de pittige venkelsalade met geroosterde zoete aardappel uit het **Bring Your Own-menu, pag. 66**, de schaal- en schelpdierenalade uit het **soupermenu, pag. 36**, en de wijting met appel en avocadopuree uit **Mr. Kitchen's feestvis, pag. 122**.

## wit in de nieuwe keuken

De keuken van nu is lekker licht en puur. Dit vraagt om wijn zonder 'gewicht'. De betere wijngaarden in een koel klimaat geven dat. Ook door de gisten lang in contact met de wijn (sur lie) te houden of door langere rijping, krijgt wijn meer smaak zonder zwaar te worden. Denk aan chardonnay uit koele streken, sauvignon blanc, Oostenrijkse grüner veltliner en Duitse riesling. De Spaanse albariño en godello zijn ook aanraders.

**verteerbaar** Godello is een druif die in het koele Spaanse noordwesten furore maakt. Lekker! Aromatisch en vol van smaak, puur door het fruit, met van die heerlijke frisse zuren. Sommeliers spreken van goede verteerbaarheid. Hij kan veel ingrediënten aan terwijl de frisheid blijft overheersen. Goed bij rijke salades en schaal- en schelpdieren. **Monterrei, Godello, Finca os Cobatos 2010, € 7,45. lesgenereux.nl**  
\* Goede match met de mosselen met pastis uit de **delicious.klassiekers**, schol van de barbecue met gepofte salie-aardappels en ui uit **Mr. Kitchen's feestvis, pag. 126** en de spinazie-clafoutis met brie en pecannoten uit **XS moeite, XL resultaat, pag. 114**.



**forelwijn** Wijn uit Slovenië is niet nieuw. Jumbo en Gall & Gall verkopen ze met succes. Furmint is de lokale druif. De wijnen vallen op door hun knisperfrisse zuren. De Gomila is geen allemansvriend, wel authentiek. Vette riviervis wil niets liever dan zwemmen in een furmint. Het is de allerbeste forelwijn! Die zuren worden dan boterzacht. De geuren van lentebloemen stuiven uit het glas. De wijn lijkt licht, totdat je hem proeft bij eten, zoals gerookte forel op toastjes, forel als voorgerecht of gestoofde forel met citroen. **Slovenië, furmint, Gomila 2010, € 9,30. wijnkring.nl**  
\* Super bij gerookte makreel op crostini met mayo, rode biet, pistachenoot en yoghurt uit de **Mr. Kitchen's feestvis, pag. 124**.

## rosé aan tafel

De Provence is het mekka voor rosédrinkers. Hier vind je topwijn die meer vertelt dan de gemiddelde terrasrosé. Terroirwijnen met complexiteit, noemt de wijnboer ze. Oudere jaargangen hebben door rijping op fles meer body, met kruidige, aardse aroma's. Je drinkt ze op 12-14°C. Prima winterwijn!

**kaviaar** Eindelijk op Château d'Esclans geweest! Hier wordt met druiven omgegaan alsof het kaviaar is! Hun rosés kunnen prima 'ouderen'. Van de prijs schrik je even, maar wacht tot je de wijn proeft! Les Clans heeft zes maanden op eikenhout gelegen, de druiven komen van 50 tot 70 jaar oude stokken. Romig, kruidig, met verfijnde zuren en een lichte amandeltoon. Zalig bij coquilles of witvis met Marokkaanse kruiden of geroosterde amandelen. **Côtes de Provence, Les Clans, Château d'Esclans 2007, € 49,95. deliwijn.nl**  
\* Lekker bij rode poon, gegaard in olijfolie en sinaasappelschil met basilicum, gekonfijte tomaat, amandel, zwarte olijf uit **Mr. Kitchen's feestvis, pag. 120**.



**diepgang** Bandolrosé is meer dan alleen rosé! Zeker die van château de Pibarnon. Dankzij de mourvèdre-druif en de hooggelegen wijngaard. Dit is rosé met diepgang en pit. Dé wijn voor bij bouillabaisse. Kleurt mooi. Heeft ook iets aards, net als rode bietjes. Straalt bij langoustines, gerechten met geroosterde groente, spicy kruiden, knoflook, olijfolie en mediterrane kruiden, of tonijn met Aziatische kruiden. **Bandol rosé, Château de Pibarnon 2010, € 19,90. okhuysen.nl**  
\* Ideaal bij de carpaccio van rund en gebakken pompoenlucifertjes uit **klein is fijn, pag. 92**, de gevulde uien met paddenstoelen en taleggio uit het **groen(t)le kerstmenu, pag. 56** en de potted turkey uit **XS moeite, XL resultaat, pag. 116**.

**stille kracht** Elegante rosé uit het achterland van de Provence. Weer zo'n stille kracht, die solo verrukkelijk is en aan tafel moeiteloos mee gaat. Geproefd met rauwkost en knoflooksaus, bij crostini met tapenade van artisjokhart, garnalen met knoflook, rauwe vis en salade. Kan allemaal! **Côtes de Provence, Domaine St. Jean de Villecroze, réserve 2010, € 7,95. henribloem.nl**  
\* Lekker bij de hartige taartjes gedroogde tomaat en geitenkaas uit **klein is fijn, pag. 92**.



**bio** Ze Rozé uit de Languedoc is elegante rosé van biodruiven. Harold Hamersma gaf de wijn in zijn gids een vette negen. En gelijk heeft hij. Fris en zuiver met fijne kruidigheid. Hier zou ik wel een doos van in huis willen hebben. Bij de wijnboer is 2010 allang op, maar gelukkig heeft Vojacek nog wat liggen. Een eetwijn voor 'light' eters. Denk aan gegrilde groente, lichte pastagerechten, geen room, maar olijfolie en kruiden, sushi en carpaccio van zalm of tonijn. **Ze Rozé, Domaine du Pas de L'Escalette, 2010, € 9,95. vojacek.nl**  
\* Verrukkelijk bij de frisse schaal- en schelpdierenalade uit het **soupermenu, pag. 36** en rode poon uit **Mr. Kitchen's feestvis, pag. 120**.



## zoet even een oppepper

Na lang aan tafel zitten zijn de smaakpapillen moe. Wat schenk je dan? Wil je geen grappa, cognac of whisky, dan kun je overgaan op een nog rijkere wijn, zoals een gerijpte vintage port. De tannine is afgebouwd en het fruit is bitterzoet. Hierna is het goed slapen. Mag de avond langer duren, ga dan een flinke stap terug in kracht. Licht zoete Duitse of Oostenrijkse wijnen en zoete mousserende wijnen verfrissen en geven energie.

**fruitfeest** Alleen de intense geur is al een feest! Perzik, peer, sinaasappelschil en abrikoos. Markus Molitor is een kunstenaar. De wijn is mierzoet, met romige zuren en mineraliteit. Laag in alcohol: 7%. Stel dat je er een dessert bij wilt serveren, dan is een contrast van roquefort met gebrande walnoten en likje honing een aanrader!

**Mosel-Saar-Ruwer, riesling beereauslese Markus Molitor, € 31,90. wijnkring.nl**

\* Lekker bij de meringuetaart met oranjebloesemwaterroom uit **delicious.klassiekers, pag. 26** en de marquise van chocolade uit **feestelijk zoet, pag. 135**.



**peer** Denk aan abrikoos, frisse peer, ananas en honing, en dat in je glas. Een zoete auslese kan ook goed bij voorgerechten met zoete smaken én kaas. Of bij een licht en niet al te zoet dessert. Gepocheerde peer met roquefort bijvoorbeeld. Houd het simpel en laat de wijn stralen. Schenk deze Oostenrijkse schone in een mooi wijnglas.

**Oostenrijk, Neusiedlersee, auslese SuB, Markus Altenburger, 2009, € 9,75. goodgrapes.nl**

\* Fijn bij de wintersalade met blauwe kaas, walnoten en cranberry-dressing uit het **groen(t)le kerstmenu, pag. 52** en de gebakken eendenborst met mango uit **kies voor easy, pag. 72**.

**lemoncurd** Moscato d'asti is een zoete bruis van maar 5,5% alcohol. Door zijn zoetheid zeer geschikt bij een fris fruitdessert en al een snoepje op zich.

Frisse zoetheid van lemoncurd. De heerlijke fruitaroma's knallen het glas uit. Deze frizzante lijkt op een moscato d'asti, maar dan in het kwadraat. Nooit geweten dat ze in Emilia Romagna zulke vederlichte zoete belletjeswijn maken. Dankzij de spergola-druif! 6% alcohol.

Fijn bij een fris fruitdessert. **Colle di Scandiano, Albore Classico Dolce, € 9,95. goodgrapes.nl**

\* Perfect bij de vanillemeringue met lemoncurd en rode grapefruit uit **kies voor easy, pag. 82**.



**ananas** Ook in Nieuw-Zeeland maken ze zoete wijnen. De sémillon-druiven worden laat geoogst, zijn suikerrijk, maar behouden wel goede zuren. De frisse zoete smaak is zeer aangenaam. Je proeft gedroogde abrikoos, ananas en licht gebrande amandelen. **Nieuw-Zeeland, Hawke's Bay, late harvest-sémillon Sileni, € 14,95. hosmanvins.nl**

\* Probeer 'm vooral bij de meringuetaart met oranjebloesemwaterroom uit **delicious.klassiekers, pag. 26**.

**hert** Voor een amarone della Valpolicella ga je rechtop zitten. Het is een slow wine: het duurt wel even voordat hij op fles kan. De druiven worden een aantal maanden gedroogd voordat ze mogen gisten. Daarna rijpt de wijn jaren op het vat. Het zijn vooral kersen die je proeft, rijpe kersen met wat tabak en leergeur. De tannines zijn superzacht, het hout beschaafd aanwezig. De wijn kan goed 'ouderen'. Maar of hij dat haalt? Past bij hert, wild zwijn en oude Parmezaanse kaas. **Veneto, Amarone della Valpolicella, Camparol 2008, € 27,60. italiaansewijnen.nl**

\* Prima bij de hertenbiefstuk met cranberrysaus van **Eke, pag. 100**.



**eend** Hongaarse multiculti wijn. Bijzondere blend van zes druivenrassen die je in geen andere wijn tegenkomt. Franse merlot en pinot noir samen met kékfrankos, blauburger, menoir en kadarka. Stevige wijn en toch zacht en makkelijk door zijn fijne zuren. Helemaal in balans. Als je nog nooit Hongaarse wijn hebt geproefd, dan is dit je kans! Deze behoort bij de top. Zet het gebrad maar in de oven. Kan bij wild, eend en duif.

**Egri Bikavér, St. Andrea Áldás, 2008, € 14,95. wijnadvies.com**

\* Perfect bij de de hele kip met citroen, tijmrub en koffiesaus van **Eke, pag. 98**.

## rood bij gebrad

Vlees kan krachtige, tanninerijke wijnen hebben. Een klassieke combinatie is steak met bordeaux of andere wijn op basis van cabernet sauvignon. De geroosterde smaken van steak temperen de tannines en brengen zo de fruitaroma's naar voren. Gebrad wordt langzaam bereid, meestal op lagere temperatuur. Er ontstaan rijpere en zachtere aroma's dan bij steak. Wijnen met zachte, rijpe tannines en meer mondvingling passen hier goed bij. Volle rhônewijnen, krachtige shiraz, malbec, carmenère uit de nieuwe wereld.

**haas** Een prachtwijn! Ongelooflijk als je weet dat de wijnmaker geen druppel alcohol drinkt. Hoe krijgt hij het voor elkaar? Hij moet wel een wonderneus hebben, want deze wijn ruikt verrukkelijk. Aroma's van zwart fruit, frisse kruidigheid, bloemen en zelfs wat chocola. Vol en sappig met een frisse ondertoon, van biodruiven uit de Languedoc. Past goed bij haas en wild zwijn. **Pic Saint-Loup, Clos Maginai, Domaine Zumbaum Tomasi 2009, € 13,95. goudenton.nl**

\* Smaakt fantastisch bij de fricassée van wildzwijn met olijven en salie uit **kies voor easy, pag. 77**.



**wild zwijn** Norton is veel wijn voor een koopje. Stevig, met een flinke dosis hout en héél veel rijp fruit. Malbec heeft een zwoele kruidigheid en geeft deze Argentijn extra pit. Ook de merlot en de cabernet sauvignon van Norton's Barrel Select-serie zijn goed gemaakt. Flinker wijnen, die je alleen kunt temmen bij wild met stevige saus en rijpe kazen.

**Argentinië, malbec, Barrel Select, Bodegas Norton, € 6,99. ahwijndomein.ah.nl**

\* Lekker bij de côte de boeuf met rodewijnsaus van **Eke, pag. 96**.



# bubbels uit de buurt

Het bruist onder de bubbels. Cava is hot door zijn superprijzen. Champagne wordt groener. Crémant is in. Bubbels uit de buurt winnen terrein. Voor de liefhebbers van heel droog is er extra brut, brut nature en zero dosage. Prima partybubbel is de sec champagne. Goede champagne onder de € 20? De Oudinot van Gall & Gall).

**purist** 'Wat een goddelijke wijn!' riep ik toen deze loirebubbel over mijn smaakpapillen rolde. Een meer natuurlijke bubbel bestaat niet. Krachtig en ongekend fris dankzij de chenin blanc-druif. Een pétillant heeft minder koolzuur en kan goed aan tafel. Voor avontuurlijke puristen: schenk bij een gerecht met de zoetfrisse smaak van gember, mango of met lichtgerijpte geitenkaas. Solo, als uitsmijtertje, is hij trouwens ook onvergetelijk.

**Montlouis, pétillant naturel, Nouveau Nez, Domaine la Grange Tiphaine, € 16,90. bolomey.nl**

\* Perfecte match met eendenborst met mango uit **kies voor easy, pag. 72** en varkensschouder met sinaasappel, salie en spek uit **delicious.klassiekers, pag. 24.**



**aperitief** Crémant is de aanduiding voor Franse mousserende wijn die op dezelfde manier als champagne wordt gemaakt. In de Elzas is de pinot blanc een geliefde druif voor deze wijn. Zo fris als een appeltje. Heerlijk als aperitief. Bij tarte flambée, quiche, toast met forel. Op het etiket staat dat deze crémant ook bij een dessert kan, dat lijkt me niet zo'n goed idee. Een brut is daar niet zoet genoeg voor en smaakt dan zuur en bitter. Pak dan een moscato d'asti. **Crémant d'Alsace brut, blanc de blancs, Giersberger, € 15,90. wijnkring.nl**

\* Ideaal bij kwarteleitjes met lente-uissest, sardinetosti's en filorolletjes met aardappel en ham uit **oud & nieuw, pag. 146 en 151.**

**apart** Britse bubbel. Apart? Nee, de bodem in de buurt van Dover is net zo kalkrijk als de champagnewijngaarden rondom Epernay. Ook het klimaat is koel genoeg om de druiven hun zuren te laten behouden en ze worden nét rijp. Proef de Ridgeview uit Sussex. Strakdroog met fijne belletjes en lekker 'gistig', als echte champagne. Zo fris als een granny smith-appel en citroen. Puur chardonnay. Dit familiebedrijf is een kei in het bubbelvak.

Wat dacht je van een Britse bubbel met Zeeuwse oesters? **Ridgeview Grosvenor blanc de blancs, € 32,95. vindict.nl**

\* Probeer met de doperwtentost met citroen, basilicum en mozzarella uit **delicious.klassiekers, pag. 24.**



**sec** Sec is dé ideale middernacht-champagne. Deze stijl heeft iets meer zoetheid dan de brut. Laat op de avond, na het eten, is een wat zoetere champagne welkom. Je proeft geen groene appels of citrusfruit, maar perzik en gedroogde abrikozen die je mond strelen. De naam Nocturne is mooi gekozen door Taittinger. Het betekent 'uitzonderlijk evenement dat 's nachts plaatsvindt'. Dus waarom niet het uitzonderlijke jaar 2012 beginnen met deze sec? **Champagne, Nocturne Sec, Taittinger, € 46,95. clubwijn.nl**

\* Heerlijk bij de geroosterde pompoenpartjes met citroenmayo en bloemkool-fritters met sesamdip uit **oud & nieuw, pag. 146 en 150.**