



blind-proeven

Wijn proeven, maar dan blind, ooit gedaan? Zonder enige informatie een wijn ontleden en raden wat het zou kunnen zijn. Het is een leuk spelletje, waar vooral mannen dol op zijn, zij vinden het ook niet zo erg als ze op hun gezicht gaan en er totaal naast zitten. Iets wat trouwens regelmatig gebeurt. Een bekende Engelse wijnhandelaar en bordeauxkenner werd ooit gevraagd wanneer hij voor het laatst een bordeaux voor een bourgogne aanzag. Hij antwoordde: 'not since lunch'. Het blijft gokken. Tijdens mijn vinologenopleiding oefende ik regelmatig. Ook thuis. De eerste keer zal ik nooit vergeten. Mijn vriend gaf me een glas rode wijn, die ik in het licht onder een wit velletje papier eens goed bekeek. Het randje was al aardig verkleurd. 'Dat kan duiden op een oudere wijn' riep ik meteen. Neus erin, ruiken, even walsen, weer ruiken. 'Ik ruik duidelijk vanille, een houtgerijpte wijn dus, het zou wel eens een Spanjaard kunnen zijn.' Mijn vriend gaf geen kik. Ik nam een slok, waarna wat onsmakelijke slurpgeluiden volgden, hield de wijn even een aantal tellen in de mond en spugde hem uit (uitspugen was regel één op de wijnacademie) en riep: 'ik denk aan een rioja', en nam weer een slokje, 'volgens mij is het een Marquis de Riscal Reserva uit '91 of nee! uit '90.' Helemaal goed, tot op het jaar!

Blindproeven is de manier om objectief te proeven. Dat bleek wel weer bij de grote proeverij van wijnpro-

ducent Eduardo Chadwick afgelopen jaar in het Amstel Hotel. Daar zette hij zijn Chileense iconen Seña, Viñeda Chadwick en Don Maximiano tussen de Europese toppers: Margaux, LaTour, Lafite (de première cru's uit Bordeaux) en Solaia en Saccicaia uit Toscane. Voor deze gelegenheid had de Nederlandse importeur Jean Arnaud zo'n vijftientwintig journalisten en sommeliers uitgenodigd. Allemaal

professionals. De wijnen stonden in willekeurige volgorde 'blind' voor onze neus. Mijn buurman en ik meenden de Chileense wijnen te herkennen, maar echt hardop raden durfden we niet. Wijn tien en wijn vijf kregen de hoogste score. Beide bordeauxs. Je zag de teleurstelling op het gezicht van onze Chileense gastheer. Ik had met hem te doen, het is zo'n aardige man. Ik gunde hem de overwinning, zijn wijnen verdienen het en die dure bordeauxs krijgen al genoeg aandacht. Op nummer drie eindigde zijn Seña 2005, een schoonheid van een wijn met zoet kersenfruit, ronde tannine en goede zuren die voor een elegante afdrank zorgen. Dit is een wijn van vijfenzeftig euro, terwijl een Margaux (de hoogst scorende wijn) niet onder de driehonderd euro wordt aangeboden. Dan is mijn keuze snel gemaakt. Het leukste komt nog. 's Middags had importeur Jean Arnaud zijn klanten uitgenodigd, en dit vonden zij de allerlekkerste wijn: de Chileen Don Maximiano Founders Reserve 2005, een wijn van veertig euro. Bij deze proevers viel de dure bordeaux helemaal niet zo in de smaak. Wel te begrijpen, de tannines van een klassieke bordeaux zijn strenger en dat geeft een wat stroever gevoel in de mond. Eduardo Chadwick blij en de importeur ook. Ik moet nog wel wat bekennen over mijn eerste blindproefpoging thuis... mijn vriend had de kurk op tafel laten liggen, en daar stond alle informatie op die ik nodig had om de wijn goed te raden. Sindsdien heb ik nooit meer een wijn helemaal goed geraden!

Een leuk spelletje, waar vooral mannen dol op zijn. Zij vinden het niet erg als ze er totaal naast zitten.

wijnweetje

Wijntaal: bij kwaliteitswijnen blijft de smaak lang (soms wel vijf minuten) in je mond hangen. In de wijntaal noem je dat: een lange afdrank. Een wijn waarbij de smaak zo verdwijnt, noem je kort. Een wijn met weinig smaak en weinig zuur wordt als vlak omschreven. Heeft de wijn juist veel zuren, dan is dat in de wijntaal een strakke wijn.

WIN

DE NIEUWSTE WIJNALMANAK!



Hij is er weer: de nieuwste wijnalmanak van Harold Hamersma en Hubrecht Duijker (die de almanak 19 jaar geleden begon en nu langzamerhand het stokje doorgeeft aan Harold)! Harold proefde 3400 soorten wijn tot € 5,50. De 1200 beste staan met smaakbeschrijving in de gids. Wij mogen tien wijnalmanakken t.w.v. € 13,95 weggeven aan delicious.abonnees.

Hebben, dat lekkere wijnboek? Mail je adresgegevens naar clubdelicious@sanoma-uitgevers.nl of stuur een kaartje naar redactie delicious. Postbus 1632, 2130 JA Hoofddorp, o.v.v. Wijnalmanak 2009. (Nog) geen abonnee? Laat je verleiden door onze prachtaanbiedingen. Kijk hiervoor op de inhoudspagina van dit nummer of op onze website www.deliciousmagazine.nl.

wijn etc.

3X winters wit

Frankrijk,

Vin de Pays Vaucluse, Roussanne, Verget du Sud, € 8,70 www.okhuysen.nl
Een grote wijn verdient een groot glas, dan komen alle aroma's mooi boven. Deze wijn behoort dan misschien niet tot de top, maar lekker is hij wel! Roussanne is de druif, Zuid-Frankrijk het wijngebied en Verget de naam van het handelshuis, in handen van Belg Jean-Marie Guffens. Guffens besloot als twintigjarige om in het zuiden van de Bourgogne wijnboer te worden en eerste klas witte wijn te gaan maken. Dat is hem gelukt! Inmiddels heeft hij een heel imperium, ook in de Vaucluse. Maison Verget staat voor kwaliteit. De wijn heeft een verleidelijk parfum van bloemen en fruit. Geen borrelwijn, meer voor aan tafel, bij geroosterde witte vis met goede olijfolie. Stop ergens in je gerecht wat sinaasappelschil, dat is de brug naar de wijn. Ook geroosterde pompoen met olijfolie met kardemom en sinaasappel is er verrukkelijk bij.



Chili,

Viognier, Casillero del Diablo, Concha Y Toro, € 5,99 Albert Heijn
Ik ben dol op een Viognier! Bijzondere druif, die zich wonder boven wonder ook thuisvoelt aan de andere kant van het halfrond. Concha Y Toro, een joekel van een wijnbedrijf in Chili, verbaast me constant weer met hun prettig geprijsde wijn. Zal deze Chileen niet zo snel als borrelwijn bombarderen, daar is een Viognier vrij heftig voor. Mondvullend en keelverwarmend is de juiste omschrijving, met relatief lage zuren en hoog alcoholpercentage (14%!). De bloesemgeur doet je naar de lente verlangen en de exotische smaak prikkelt je zintuigen. Zal ik er een heerlijke lauwwarme salade bij maken met peer, niet te rijpe mango, pancetta en roergebakken andijvie? Een curry of spicy viskoekjes met gebakken knoflookchips?



Australie,

Chardonnay Koonunga Hill, Penfolds, € 9,49 Gall & Gall
Hier kan je mee thuis komen. Chic Australisch wit met spicy hout en verrukkelijk chardonnaysap waar de zuren prettig doorheen walsen. Penfolds weet waar ze het over hebben, want kwaliteit staat hoog in het vaandel. Voor deze wijn haal ik de Chardonnay-glazen van Riedel uit de kast, die hebben een vrij brede kelk zodat de wijn midden op de tong valt (zegt Mr. Riedel.). Zo proef je de zuren beter en dat kan deze Aussie goed gebruiken. De heerlijke geuren van honing, vanille en rijp fruit komen langzaam boven. Het hout in de wijn zit goed verpakt, helemaal goed. Laat de gasten maar komen. Kippetje in de oven, met wat kardemom, dat lijkt me wel spannend bij het spicy hout van de Chardonnay.



wijn etc.

grootspraak

De derde editie van Groot Spraak is uit, de restaurantgids voor mensen die naast goed eten ook de wijn belangrijk vinden. Nieuw dit jaar is de vermelding van kurkgeld, de prijs die betaald moet worden om een eigen fles wijn mee te nemen. Mijn oog viel op het Lloyd Hotel in Amsterdam, zij rekenen maar € 7,50 voor een zelfmeegebrachte fles. Ik denk dat ik daar maar eens een verjaardags-etentje ga geven en mijn eigen flessen

champagne meeneem!

Grootspraak, restaurantgids voor wijnliefhebbers, € 12,50, via

www.grootspraak.nl



de beste partners

Rode wijn en kaas vinden elkaar helemaal niet zo aardig als de meeste mensen denken. Ze kunnen zelfs flink botsen. Ruzie in je mond krijg je als structuur en smaak niet overeenkomen. Een romige, jonge kaas voelt zacht in de mond door het vet. Drink je daar een rode Bordeaux of andere cabernet sauvignon gedomineerde wijn met flinke tannines bij, dan krijg je een strak-droog mondgevoel en dat gaat mis. Gerijpte harde kaas gaat wel bij de wat krachtige gerijpte stoere rode wijnen, mits ze genoeg body hebben en zuren die tegen het vet op kunnen en rijpe (dus niet te stroeve) tannine.

De Italiaanse Rosso del Veronese, Campofiorin van Masi (Gall & Gall, € 14,99) is voor een kwart gemaakt van gedroogde druiven, de wijn wordt zwoeler en krachtiger maar bevat nog steeds

frisse zuren. Dat maakt de wijn de uitverkoren partner van gerijpte harde kaas. Probeer ook eens een Zinfandel uit Californië, niet te goedkope Navarra Reserva of een mix van de grenache/syrah/mourvèdre druiven uit de Languedoc.

de wijn & de wijnmaker

naam: Domaine Saint-Paul le Marseillais, Vin de Pays de L'Hervault
achtergrond: witte wijn van Terret Bouret druif, een lokale druif die je weinig tegenkomt.

karakter: Liefelijk zacht, prettig, niet overheersend zowel in geur als smaak, niet zo strak(zuur), lijkt op een gele pruim.

goede eigenschap: soepel en makkelijk te drinken

lievelingsgerecht: bij gegratineerde mosselen met Parmezaanse kaas.

beste drinkmoment: in de namiddag

naam: Marit le Noble

achtergrond: In januari 1999 verhuisde Marit samen met haar man Ted van Nederland naar Frankrijk. Ze begonnen een camping totdat ze in 2003 een prachtig wijndomein in Mèze vonden. Ze gooiden weer het roer om en begonnen, zonder enige wijnachtergrond. Ted werkt in de wijngaard en Marit maakt de wijnen.

karakter: Ze noemt zichzelf 'wijnboerin met ballen'. Dan verwacht je een stoere, stevige vrouw, maar de charmante Marit is bescheiden, open en zeer gastvrij. Ze proeft soms heel anders dan haar man en gaat voor ongecompliceerde wijnen zonder poeha.

goede eigenschap: Persoonlijke aandacht voor alles en iedereen

lievelingsgerecht: Oesters, gepocheerd in eigen vocht met witte wijn, op bedje van prei en dan even gratineerd.

favoriete drinkmoment:

Naast 's ochtends cafe au lait, om 17.30 uur, als de kinderen huiswerk maken, en wij de dieren voeren en koken...

Marit maakt naast witte wijn ook een rosé en twee rode wijnen. Al haar wijnen zijn ongecompliceerd lekker, sappig, fruitig en zacht in de mond en zeer vriendelijk van prijs. Ze hebben op het terrein ook zeer sfeervolle luxe accommodatie te huur, die zo geliefd zijn dat ze al ruim een jaar van te voren zijn volgeboekt. In het voorjaar organiseren ze in Nederland een wijnproeverij. Haar wijnen zijn rechtstreeks (in een doos van zes) te bestellen via de website en worden thuisbezorgd. www.st-paul-le-marseillais.com.



in gesprek



Ellen Dekkers sprak met sommelier Cindy Borger en chef Jarno Eggen. Dit koppel werkt al ruim zeven jaar samen in De Lindenhof in Giethoorn(twee Michelinsterren) van Martin en Marjan Kruithof. Afgelopen maand wonnen zij de prestigieuze Copa de Jerez, een internationale wedstrijd in het Zuid-Spaanse Jerez, waar talenten van hoog niveau sensationele combinaties met sherry presenteren. Zij imponeerden de jury (met Juli Soler, sommelier en mede-eigenaar van restaurant El Bulli, als voorzitter) en kregen de hoofdprijs voor beste menu, beste hoofdgerecht en beste chef. Een topprestatie!

HOE LANG KENNEN JULLIE ELKAAR?

Cindy: 'Heel lang! We komen uit hetzelfde dorp, Jarno woonde een straat achter me. Pas toen we samen de koksopleiding deden, leerden we elkaar goed kennen. Samen paddenstoelen zoeken in het bos, en ja van het een kwam het ander. We zijn nu negen jaar samen.'

WERK EN PRIVÉ ALTIJD SAMEN DUS?

Jarno: 'Ja. We kregen van de jury het compliment dat we samen één waren. Dat klopt wel. We liggen meestal op één lijn, verlengen of vullen elkaar aan net zoals een wijn dat met een gerecht kan doen.'

HOE HEBBEN JULLIE JE VOORBEREID OP DE WEDSTRIJD?

Cindy: 'Het leek me leuk om uit de drie verschillende sherryplaatsen een sherry te kiezen. Een droge Fino van een kleine familiebodega (Gutiérrez-Colosía) uit Puerto de Santa Maria. De Palo Cortado (Apostles van Gonzales Byass) uit Jerez, heb ik gekozen omdat dat echt een spannende sherry is, met rijke complexe smaken. Een leuke uitdaging. Uit San Lucar de Barremeda werd het de Moscatel (Delgado Soleta) die door lange rijping op Amerikaanse vaten mooi zoet is en echt geweldig smaakt bij de koffie-crème met kerriesmaak.'

Jarno: 'In de Lindenhof hebben we met Martin en zijn vrouw Marjan rond de tafel gezeten en echt van alles erbij geproefd. Wat doet olijfolie met sherry, wat gebeurt er met wat kerrie erbij, wat doet ganzenlever erbij, en meloen, en ga zo maar door... Alle componenten hebben we afzonderlijk geproefd en uiteindelijk hebben we drie gerechten gecreëerd.

Bij de Fino sherry heb ik zeebaars met krokante schubben gemaakt met een vinaigrette van op hout gelagerde soja met olijfsjes en à la minute kwam er een stukje pata negra ham bij. Het zilt-krokante in combinatie met de zachte nootachtige ham kwam overeen met de Fino.'

Cindy: 'Ik heb deze sherry in een Riedel rieslingglas geserveerd en ook iets warmer dan ze in Zuid Spanje gewend zijn. De aroma's kwamen zo goed tot hun recht en paste daardoor nog beter bij het gerecht en bij de tijd van het jaar. Jarno is echt heel goed in het bedenken van nieuwe gerechten, ons huis ligt vol met briefjes waar hij recepten op schrijft.'

EN JULLIE HOOFDGERECHT IS BEKROOND!

Cindy: 'De jury begon spontaan te klappen. Juli Soler van El Bulli complimenteerde Jarno met zijn aardappelsouffletje. We wisten niet wat ons overkwam. De Palo Cortado heb ik in een bordeauxglas geserveerd op 18 graden (ja, ik had ook een thermometer mee). Zo kwamen de rijke, complexe smaken helemaal tot hun recht.'

Jarno: 'Over spareribs deed ik een rijke gereduceerde bouillon van citroengras en gember en liet ze in de oven karamelliseren. Met ganzenlever en stukjes koude rijpe meloen voor wat frisheid. De structuur, rijkdom, rijpheid en frisheid kwamen ook terug in de sherry. Voorlopig maken we de drie gerechten nog wel in de Lindenhof, dus kom proeven zou ik zeggen!'

WAT HEBBEN JULLIE GEWONNEN?

Cindy: 'Een 32 liter vat met 20 jaar oude VOS sherry van Sandeman en een venencia, dat is een lange hengel met een klein kopje aan het eind waar je de sherry mee uit het vat tapt. Ik moet nog een cursus doen om een goede 'venenciador' te worden. Zij morsen géén druppel.' www.restaurantdelindenhof.nl