

Wijnbeschrijving oktober 2024 (1/3)

Voorgerecht

Steak tartare, tomaat, kaas, ei

Wijn: Domaine de Rochemure, Brouilly, Frankrijk, 2021

Instructie voor de persoon die de wijn inschenkt:

De flessen voor het voorgerecht liggen in de koeling. Graag een uur voordat het voorgerecht uitgeserveerd wordt, de wijn uit de koeling halen. De gewenste temperatuur om deze wijn te serveren ligt rond de 13 graden.

Voor de wijn-spijs combinatie met steak tartare zijn er doorgaans drie keuzes: een fruitige lichte rode wijn, een droge rosé of een mousserende wijn. Aangezien het vaak als een voorgerecht gegeten wordt, past een stevige rode wijn doorgaans niet. Daarnaast worden vaak mosterd en kappertjes als ingrediënten gebruikt wat het gerecht wat pittiger maakt. Deze pittige smaken versterken de perceptie van tannine waardoor een wijn met veel tannine stroever gaat smaken. Een lichtere wijn met veel fruit blijft daardoor veel beter overeen.

Bij de proefavond van de wijncommissie zijn dan ook lichte rode wijnen en rosés de revue gepasseerd. Uiteindelijk heeft de wijncommissie gekozen voor een lichte rode wijn en wel een beaujolais crus uit Brouilly. Brouilly is de meest zuidelijk gelegen en de grootste van de tien crus die de Beaujolais kent. De wijngaarden in Brouilly liggen op de hellingen van een slapende vulkaan 'Mont Brouilly' wat de wijnen uit deze cru naast fruitigheid ook een bepaalde mineraliteit meegeeft.

Deze wijn wordt geproduceerd door Domaine de Rochemure en wordt gemaakt van 100% Gamay. De vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks waarbij de wijn drie weken met schil wordt vergist. Deze wijn heeft sterke aroma's van bessen, kersen, frambozen, tabak en kruiden. In de mond domineren vooral tonen van rood fruit, kruiden en pepers. Daarnaast heeft deze wijn ook mooie minerale tonen.

Omdat het voorgerecht wat subtielere smaken bezit drinken we deze wijn licht gekoeld waardoor wijn-spijscombinatie nog beter tot zijn recht komen. Hoe dit precies zit, wordt bij de wijnbeschrijving van het tussengerecht uitgelegd.

Leverancier: Henri Bloem

Druivenras: 100% Gamay

Prijs: €9,00 excl. BTW



Wijnbeschrijving oktober 2024 (2/3)

Tussengerecht:

Topinamboerschuim, fondant van topinamboer, porcinoepoeder

Wijn: Domaine de Rochemure, Brouilly, Frankrijk, 2021

Bij het tussengerecht drinken wij dezelfde wijn als bij het voorgerecht. We drinken deze wijn echter niet licht gekoeld (zoals bij het voorgerecht) maar meer op kamertemperatuur. De wijncommissie heeft hiervoor gekozen omdat deze Brouilly eigenlijk heel goed past bij beide gerechten. Door iets met de temperatuur te spelen, komt de wijn-spijs combinatie, naar mening van de wijncommissie, nog beter tot zijn recht.

De temperatuur waarop een wijn gedronken wordt heeft grote invloed op hoe deze ervaren wordt. Een gekoelde wijn vermindert de perceptie van alcohol, zoetheid, aroma's en tannine. Dit klinkt wellicht heel nadelig en zou een suggestie kunnen zijn om geen enkele wijn te koelen. Echter, bij een ongekoelde frisse aromatische witte wijn zouden de aroma's van alcohol de subtiele aroma's van de wijn volledig overheersen, waardoor deze niet tot zijn recht komt. Daarom worden deze wijn altijd licht gekoeld geserveerd. Te sterk koelen, daarentegen, zorgt er voor dat de wijn vlak gaat smaken waardoor deze helemaal niet tot zijn recht komt. Door te spelen met de temperatuur kan een wijn dus iets zoeter en fruitiger overkomen en iets meer body hebben (mondervaring op basis van alcohol en tannine).

Omdat dit prachtige tussengerecht meer zoete tonen heeft dan het voorgerecht, heeft een wijn idealiter ook een zoeter karakter. Daarnaast vragen de aardse tonen in dit tussengerecht ook een wijn die meer uitgesproken aroma's heeft om goed overeind te blijven. Door de wijn op een wat hogere temperatuur te serveren zijn de alcohol, zoetheid, aroma's en tannine net wat geprononceerder waardoor het een nog mooiere begeleider is voor het tussengerecht.

Leverancier: Henri Bloem

Druivenras: 100% Gamay

Prijs: €9,00 excl. BTW



Wijnbeschrijving oktober 2024 (3/3)

Hoofdgerecht

Gerookte eend, pompoen gnocchi, salade, arancini

Thelema Mountain Red, Western Cape, Zuid-Afrika, 2019

Als prettige opvolger van de vorige verrassende rode wijn gaan we nu verder met een Zuid-Afrikaanse blend van Shiraz, Petit Verdot, Merlot, Grenache en Cabernet Sauvignon. Allemaal Franse druiven van origine, maar opgegroeid in Stellenbosch.

Deze individuele druivensoorten rijpen 18 maanden in eikenhouten vaten van de tweede, derde en vierde vulling. Hierdoor krijg je een gebalanceerde hout smaak in de wijn die niet overheersend is.

Wijnhuis Thelema Mountain Vineyards is een familiewijnmaker en ligt aan de spectaculaire Helshoogte Pass in Stellenbosch. Het is de thuisbasis van Thelema en Sutherland Vinyard Wines. Met een bescheiden 42 hectare aan wijngaarden kunnen ze alle gebruikte druivensoorten zelf verbouwen.

Eigenaar en wijnmaker Gyles Webb kocht in 1983 het landgoed Thelema, dat toen nog een charmante oude fruitboerderij was die zorg en aandacht nodig had. De oude fruitbomen moesten verdwijnen en er werden wijnstokken geplant. De eerste wijnen onder het Thelema-label werden uitgebracht in 1988 en tegen het midden van de jaren negentig waren de wijnen van Thelema zo populair geworden dat nieuwe jaargangen een maand nadat ze waren uitgebracht volledig waren uitverkocht.

Deze wijn heeft een lichte flirt met een Rhône stijl wijn, maar is tegelijkertijd ook nog steeds toegankelijk en prijstechnisch aantrekkelijk.

Deze wijn geeft aroma's van zwarte peper, moerbeï en wat tonen van pruim. De tannines zijn mooi rond en hierdoor is de fruitigheid behouden.

Een uitstekende begeleider bij dit heerlijke najaarsgerecht.

Eet smakelijk!

Leverancier; Hanos

Druivenras; Shiraz, Grenache, Petit Verdot

Prijs; €8,60 excl BTW



