

Wijnbeschrijving April 2025

Voorgerecht

Makreel | Koolrabi | Kaffir | Waterkers

Wijn: Künstler Riesling Trocken 2023

De geschiedenis van Weingut Künstler gaat meer dan 370 jaar terug. Oorspronkelijk gevestigd in Zuid-Moravië, werd de familie na de Tweede Wereldoorlog onteigend en vestigde zich in Hochheim am Main, in de Rheingau-regio van Duitsland. In 1965 richtte Franz Künstler hier het huidige wijngoed op. Zijn zoon, Gunter Künstler, nam in 1992 het roer over en heeft sindsdien het domein naar nieuwe hoogten gebracht. Onder zijn leiding werd het wijngoed in 1994 lid van de prestigieuze VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter). Het domein beslaat nu ongeveer 50,5 hectare aan wijngaarden, voornamelijk beplant met Riesling en Spätburgunder.

Deze droge Riesling weerspiegelt het unieke terroir van Hochheim. De wijngaarden profiteren van bodems met löss, klei en kalksteen, wat bijdraagt aan de minerale complexiteit van de wijn. Gunter Künstler streeft naar wijnen met "hart en ziel", waarbij hij traditionele methoden combineert met moderne technieken om pure en expressieve wijnen te creëren.

De frisse zuren en minerale tonen van de Riesling snijden door de vettigheid van de makreel, terwijl de citrus aroma's harmonieus aansluiten bij de uitgesproken kaffir-limoen. De knapperige textuur van koolrabi versterken de levendigheid van de wijn, waardoor een uitgebalanceerde en verfrissende combinatie ontstaat.

Leverancier: Henri Bloem

Druif: 100% Riesling

Prijs: €9,50 excl. BTW



Tussengerecht

Witlof | Kimchi | Beurre noisette | Twickel traditioneel
Wijn: Colpasso Grillo Appassimento

Binnen wijn-spijs combinaties zijn zout en zuur prettige componenten in een gerecht. Deze smaken zorgen er vaak voor dat de aroma's in een wijn beter voor het voetlicht komen waardoor de wijn fruitiger en aromatisch smaakt. Dit komt omdat ze de perceptie van zuren verminderen. Zout en zuur vallen daarmee in de 'cancellation' (annulerings) categorie.

Bittere en pittige tonen zijn daarentegen een stuk lastiger. Deze vallen namelijk in de versterkingscategorie: zij versterken de perceptie van bittere tonen in een wijn, waaronder de tannine. De stelregel bij een bitter gerecht is dan ook om een witte wijn die hoog in zuren is of veel aroma's van tropisch fruit bevat te kiezen. Dit omdat een witte wijn geen tannine bevat en de hoge zuren of tropische fruittonen de perceptie van de bittere tonen vermindert. Dit is eenvoudig te ervaren door eerst een hap van het eten te nemen zonder de wijn geproefd te hebben. Neem een slok wijn en neem vervolgens nog een hap van het eten. Als het goed is, komt dit mooie gerecht minder bitter over in de tweede situatie.



De wijncommissie heeft voor deze mooie Grillo Appassimento gekozen van het wijnhuis Colpasso. Dit wijnhuis staat in Vitoria, Sicilië. Grillo is een inheemse druif met een dikke schil waardoor deze druif weinig vocht verliest in de hoge temperaturen van Sicilië. Zoals de naam appassimento al doet vermoeden, wordt een deel van de druiven waar deze wijn van wordt gemaakt laat geplukt en ingedroogd. Dit is wijntechniek die we vooral kennen van rode druiven (denk aan Amarone en Ripasso), maar is ook uitermate geschikt om de smaken van witte druiven te concentreren om zo een stevigere witte wijn te maken.

Deze witte wijn is dan ook vol van smaak, met aroma's en smaken van perzik, abrikoos, citroen, meloen, peer, ananas en amandel. Doordat een deel van de wijn twee maanden op eikenhout rust, komen er ook tonen van vanille en honing in terug. De mooie tropische fruittonen bieden een mooie tegenhanger voor de bittere tonen in het recept waarbij de geconcentreerde smaken goed overeind blijven bij de complexe en uitgesproken smaken in dit mooie tussengerecht.

Leverancier: Sligro
Druif: 100% Grillo
Prijs: € 4,99 excl. BTW

Hoofdgerecht
Longhaas | Rode Kool | Zwezerik | Knolselderij
Wijn: Antieri Schola Sarmenti

Gelegen in het hart van Salento, Puglia, werd Schola Sarmenti opgericht in 1999 door de families Marra en Calabrese. Het wijnhuis begon met 20 hectare en is inmiddels uitgegroeid tot 77 hectare aan wijngaarden. Ze richten zich op inheemse druivenrassen zoals Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera en Susumaniello. De oude wijnstokken, sommige tot 85 jaar oud, worden geteeld volgens het traditionele Alberello-systeem, een arbeidsintensieve methode die resulteert in lage opbrengsten en hoge kwaliteit. Schola Sarmenti werkt biologisch, zonder het gebruik van chemische meststoffen, en oogst de druiven met de hand om de beste kwaliteit te waarborgen.

Antieri is een expressie van de susumaniello-druif, bekend om zijn diepe kleur, rijke aroma's van donker fruit en kruidige ondertonen. De wijn rijpt deels op eikenhouten vaten, wat zorgt voor extra complexiteit en subtiele hints van vanille en cacao. Het resultaat is een volle, maar elegante wijn met fluweelzachte tannines en een lange afdrank.

De robuuste structuur en rijpe fruittonen van de Antieri complementeren de hartige smaken van de gegrilde longhaas en de aardse tonen van knolselderij. De zoetheid van de rode kool en de romigheid van de zwezerik worden in balans gebracht door de tannines en de kruidige nuances van de wijn, wat leidt tot een harmonieuze en gedenkwaardige smaakervaring.



Leverancier: Henri Bloem
Druif: 100% Susumaniello
Prijs: €13,00 excl. BTW