

Wijnbeschrijving Januari 2025

Voorgerecht

Mosselen, gerookt spek, gestoofde prei, roomsaus

Wijn; Domaine Mourgues du Gres Pont du Gard Fleur d'Aubépine, 2023

Een goed begin van het nieuwe jaar.

François Collard maakt in de Costières de Nîmes een zeer originele assemblage van picpoul en muscat. Deze twee druivensrassen worden beide veel aangeplant in Zuid-Frankrijk, maar komen voor het eerst samen in de Fleur d'Aubépine. François omschrijft zijn wijngaarden met een noordelijke expositie als een koel terroir in een mediterraan klimaat. Dit zorgt voor druiven met voldoende frisheid. Door de muscat bovendien vroeg te oogsten blijft de wijn droog, levendig en verfijnd aromatisch. Het uitbundige aroma van de muscat vormt een bijzondere aanvulling op de picpoul. Deze Zuid-Franse druif geeft wijnen met een ingetogener, mineralig karakter. Het resultaat is een pure, originele witte wijn, met een verleidelijk aroma en een frisse én volle smaak.

Volgeel van kleur, fraai van geur met een intens aroma van bloemen en rijpe fruittonen. De smaak is rond, vol en aromatisch en eindigt evenwichtig met milde zuren in de afdronk. Wat ons betreft een uitstekende combinatie met dit leuke voorgerecht.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Druif: 50% Muscat, 50% Picpoul

Prijs: € 8,35 excl BTW



Tussengerecht
Gestoomde snoekbaars met koolraap
Wijn; Prechtl, Grüner Veltiner, 2023

Dit mooie gerecht bevat smaken die een wijn-spijs combinatie niet eenvoudig maken. Met name de zoete-zure en wat vette tonen in combinatie met de subtiele smaken van snoekbaars maken dat een gebalanceerde wijn nodig is. Zoetheid in een gerecht maakt namelijk dat een wijn vlakker en minder fruitig smaakt. De algemene stelregel voor wijn-spijs combinaties is dat bij zoetheid de wijn zoeter moet zijn dan het gerecht. Deze zoetheid hoeft niet per se te komen vanuit restsuiker, maar kan ook van een fruitige wijn komen. De vette tonen vragen om een wijn die voldoende zuren heeft om daar doorheen te breken. Ten slotte vraagt de snoekbaars om een wijn die niet te uitgesproken is, omdat anders de smaak van deze vis wegvalt. Van een wijn wordt dus een wat lastige balanceer act gevraagd van voldoende aroma's en zuren om niet weg te vallen tegen de zoete en vette tonen maar niet te uitgesproken om de snoekbaars niet te overschreeuwen. Wat selectie betreft kom je dan al snel uit bij Riesling, een Chardonnay zonder houtlagering (denk Chablis), een Weisburgunder of een Grüner Veltliner. De wijncommissie heeft voor het laatste gekozen.



De wijnmaker Prechtl is inmiddels toe aan de vijfde generatie wijnmakers en is vooral gespecialiseerd in het maken van wijnen van Grüner Veltliner. Deze druivensoort komt vooral voor in Oostenrijk, waar deze wijn ook vandaan komt.

In de neus heeft deze wijn tonen van tropisch fruit en verse appel. Wat smaak valt op dat deze wijn vol van smaak is, met wederom tropisch fruit, appel en hinten van limoen. Daarnaast heeft de wijn voldoende zuren met ook wat minerale tonen. Het tropisch fruit geeft deze wijn, naar mening van de wijncommissie, voldoende zoetheid om een mooie begeleider te zijn tot de zoet-zure elementen van dit gerecht zonder daarbij de snoekbaars te overschreeuwen. Al met al een hele mooie begeleider bij dit gerecht!

Leverancier: Henri Bloem
Druif: 100% Grüner Veltiner
Prijs: € 8,95, excl BTW

Hoofdgerecht

Rollade van varkenshaas, puree van bataat, spaghetti van chiaggiabiet, mosterdfruit, varkensjus, abrikoos, pistacchio

Wijn; La Grange Delay, Domaine du bon remède, 2021

We hebben al eens eerder een wijn van Domaine du bon Remede mogen selecteren echter past dit 'broertje' uitstekend bij dit mooie gerecht.

Veel zon, een droog klimaat en verkoeling in de vorm van de mistral: de druiven hebben het prima getroffen bij Domaine du Bon Remède bij Mazan, aan de voet van de Mont Ventoux. Ook al omdat eigenaren Frédéric en Lucile Delay - de derde generatie in dit sympathieke familiebedrijf - de natuur respecteren en de wijngaarden met veel liefde en zo min mogelijk kunstmatige middelen verzorgen. De naam van het domein komt van een van de wijngaarden, die Notre Dame du Bon Remède heet, maar vormt ook een knipoog naar de humeurbevorderende kwaliteiten van een glas wijn. Waar de familie aanvankelijk alleen druiven teelde, besloot Frédéric in 1997 zelf wijn te gaan maken, zodat het bedrijf ook op dat vlak kwaliteit kon leveren. Hij gebruikt zowel traditionele als moderne technieken, zoals een lage temperatuur bij de vergisting, wat de wijnen meer frisheid geeft. Bon Remède bestaat op dit moment uit 28 hectare wijngaarden, waarvan een deel op hellingen ligt. De meeste wijnstokken zijn meer dan vijftig jaar oud. Hierdoor, en dankzij het gunstige klimaat én een grote dosis toewijding, kunnen Frédéric en Lucy wijnen maken - wit, rood en rosé - die zowel geconcentreerd als verfijnd zijn en altijd soepel en fruitig. Sinds 2021 wordt het echtpaar bijgestaan door hun zoon Vincent, die opgeleid is tot oenoloog.



Leverancier: Twentsch Wijnhuis
Druif: 70% Grenache, 30% Syrah
Prijs: € 7,50 excl BTW