

## Wijnbeschrijving November 2023

Voorgerecht:

Causa Limena, Ceviche Mixto, Coquilles met Maracuyo  
Las Cuadras Costers del Segre Blanco 2022

De witte Las Cuadras is een schoolvoorbeeld van sappige, moderne wijn met loepzuivere fruit- en druivenaroma's. De viognier, macabeo en muscat worden in de vroege en koele ochtenduren met de hand geplukt en direct naar de koelcel gebracht. Deze techniek van 'koude inweking' maakt het mogelijk om op een langzame en delicate manier aroma's uit de schil van de druif te weken.

Dat proef je terug in de verfijnde en prachtig geurende Las Cuadras en dat is dan ook meteen de reden waarom deze wijn is geselecteerd bij dit mooie voorgerecht, de wijn blijft recht overeind en is een prachtige aanvulling op de diverse smaken.



Costers del Segre (gelegen ten westen van Barcelona) is een herkomstbenaming die veel minder bekend is dan bijvoorbeeld Rioja. Maar juist buiten de gebaande paden vinden we in Spanje volop wijnen met een uitzonderlijk goede prijs-kwaliteitverhouding. Zoals deze wijn!

Las Cuadras is voor ons samengesteld door de talentvolle 'oenoloog' Valva Martínez de Toda. In het Catalaanse dorpje Flix – ongeveer 150 kilometer westelijk van Barcelona – maakt zij al twaalf jaar prachtige wijnen.

Het klimaat in dit mooie, heuvelachtige deel van Catalonië is mediterraan, maar met continentale invloeden. Dat betekent warme dagen en relatief koele nachten. Ideaal voor een wijnboer die soepele, doordrinkbare en frisse wijnen wil maken.

Leverancier: Twensch wijnhuis

Prijs; € 6,90 excl. BTW

Tussengerecht:  
Chupe de camarone

Vermentino di Sardegna DOC Pariglia 2022 Contini

De wijnmakerij Contini is een van de belangrijkste wijnhuizen van de Sardijnse wijncène. Al meer dan een eeuw werkt hij door het werk van meerdere generaties aan de verbetering van de belangrijkste druivensoorten van het eiland. De honderd hectare van het landgoed bevinden zich in de omgeving van Oristano, in de gebieden van het schiereiland Sinis, in de Tirso-vallei en op de eerste heuvels van Monte Arci

*Pariglia* is een 100% Vermentino geproduceerd met druiven uit de wijngaarden van Terre d'Ossidiana en Monte Arci op een hoogte van ongeveer 100 meter boven de zeespiegel, op vulkanische bodems, gegenereerd door het uiteenvallen van oude rotsen. De beste trossen worden zacht geperst en de vrije most fermenteert in roestvrijstalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur. Alvorens over te gaan tot het bottelen, rijpt de wijn enkele maanden in stalen tanks.

Op het eerste gezicht heeft het een heldere en briljante gele kleur. In de neus biedt het aroma's van schillen van citrusvruchten, oranjebloesem, meidoorn, geel vruchtvlies en gejodeerde hints. De smaak, aangenaam fruitig, is sappig, helder en fris, met een harmonieuze afdrank voor ons een passend wijn spijs combinatie bij de Chupe de camarone.

Aroma's: Meidoorn bloemen, Jodium, Citruschil

Leverancier: Henri Bloem

Prijs; €7,25 excl. BTW



## Hoofdgerecht:

### Ossenhaas met Salsa a la Huancaína Segredos de São Miguel Alentejano Tinto Reserva 2021

Alexandre Relvas heeft de geliefde Segredos familie uitgebreid. Naast de populaire 'gewone' rode en witte, maakt hij nu ook een luxe, houtgerijpte versie van het beste deel van de oogst. Net als de andere twee is ook deze heerlijk soepel, onmiskenbaar Portugees en van uitstekende kwaliteit voor de sympathieke prijs.

De Tinto Reserva is – geheel volgens de traditie van de streek – een blend van lokale druiven als aragonez (tempranillo), trincadeira, alicante bouschet en touriga nacional. Om te zorgen dat de druiven in optimale staat in de kelder aankomen, oogst Alexandre ze 's nachts, wanneer het nog koel is.

Eenmaal in de kelder volgt een korte schilnweking, die de wijn z'n intense robijnrode kleur geeft. Vervolgens vergist de Reserva in roestvrijstalen tanks en rijpt de wijn nog negen maanden in houten vaten van Frans en Amerikaans eiken.

Dat laatste geeft deze Tinto extra intensiteit en verleidelijke aroma's van toast en kokos bovenop de zondoorstoofd fruitige en kruidige smaken. Hij past perfect bij mediterrane vlees- en stoofgerechten zoals Ossenhaas met Salsa. Kortom, een heerlijke wijn bij dit fijne gerecht en bovenal een Portugees om niet te missen!

Leverancier: Twentsch wijnhuis  
Prijs; € 6,55 excl. BTW

