

Wijnbeschrijving Februari 2024 (1/3)

Voorgerecht 1:

Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus

Il Falchetto Langhe Doc Arneis

Bij het voorgerecht van Tonijn-Kalfstartaar met tonijnsaus drinken we een witte arneis uit Langhe, een subgebied in Piëmonte.

Arneis is een witte druivensoort die oorspronkelijk uit de regio Piemonte in Noord-Italië komt. De druif staat bekend om zijn delicate aroma's, fruitige smaak en verfrissende zuurgraad. Langhe is een gerenommeerde wijnstreek in Piemonte, bekend om zijn Barolo- en Barbaresco-wijnen, maar ook voor witte wijnen op basis van Arneis. Deze typisch Piëmontese druif verbeeldt als geen ander het karakter van de streek: eigenzinnig en koppig.

Deze Il Falchetto Langhe Doc Arneis kenmerkt zich door een intense geur van mineralen en fruit. Naast frisse fruittonen proef je ook zachtgeel fruit. De wijn is uitgebalanceerd en heeft een mooie lange afdronk met een alcoholpercentage van 12,5%. De fruitige tonen en mineraliteit van deze wijn harmoniëren uitstekend met het klassieke gerecht van Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus. Als wijn-spijscombinatie is dit een zeer aangename keuze.

In de 17e eeuw vestigde de familie Forno zich in Santo Stefano Belbo, het gebied Cascina Forno, ook bekend als Il Falchetto Estate.

In 1940 begon Pietro Forno, afkomstig uit een familie van wijnbouwers en wijnliefhebbers, met het produceren en verkopen van de eerste flessen Moscato.

In de jaren '70 gaf Pietro de leiding van de wijnmakerij over aan zijn zonen Natalino en Luigi. Zij renoveerden de kelder door nieuwe machines te introduceren voor een betere controle van alcoholische fermentaties en kochten nieuwe wijngaarden. Met passie en innovatie werkten ze, altijd met respect voor traditie en het gebied.

Vandaag de dag wordt Il Falchetto Estate beheerd door de broers Giorgio, Fabrizio en Adriano Forno. Hun filosofie is gericht op het produceren van hoogwaardige wijnen met behulp van innovatie en onderzoek, terwijl ze altijd de traditie respecteren. Ze streven ernaar wijnen te verkrijgen die de beste expressie zijn van de druivensoort en het terroir.

Leverancier: Henri Bloem

Prijs; € 8,60 excl. BTW



Wijnbeschrijving Januari 2024 (2/3)

Tussengerecht:

Lichtgerookte forel met knolselderijсалade

Wijn: Luis Canas

Na de wat lichtere, aromatische begeleider van het voorgerecht, stappen we nu over na een wat vollere wijn uit de Rioja streek in Noord-Spanje. Rioja is natuurlijk het meest bekend van zijn rode wijnen, maar er komen ook fantastische volle witte wijnen vandaan.

Deze wijn is van het wijnhuis Luis Cañas welke zijn wijngaarden heeft in de hoger gelegen delen van de Rioja streek. Het is een assemblage van 90% Viura (ook wel bekend als Macabeo) en 10% Malvasia Riojana-druiven. Viura geeft veel frisse, bloemige en aromatische tonen aan de wijn. Malvasia Riojana geeft de wijn veel meer body en tonen van perzik, abrikoos en witte bes.

De wijngaarden van Luis Cañas bevinden zich op arme grond en deze wijn wordt gemaakt van stokken van gemiddeld 57 jaar oud. Om goede wijn te maken, moeten wijnstokken een beetje lijden.

De wijnstok zal dan extra moeite doen om druiven van hoge kwaliteit te maken in de hoop dat ze opgegeten worden en de nakomelingen op een gunstiger plek terecht komen. Dit geldt ook voor oude stokken. Deze leveren vaak minder druiven op, maar de druiven zijn vaak van hogere kwaliteit.

De wijncommissie is van mening dat de combinatie van de frisse, bloemige aroma's van de Viura in combinatie met de wat zoetere, vollere tonen van de Malvasia Riojana uitstekend samengaan met dit tussengerecht. De gerookte forel heeft wat zuren nodig om door de vette tonen heen te komen terwijl de wat zoetere tonen uitstekend samengaan met de knolselderijсалade. Al met al een prachtige begeleider van dit mooie tussengerecht!



Leverancier: Sligro

Prijs: 9,99

Wijnbeschrijving Januari 2024 (3/3)

Hoofdgerecht:

Gerookte reebout met groenten en kweeper

Wijn: Boyer La Croix Belle, Camp del Gal 2020

Een heerlijk glas wijn uit de Languedoc, een blend van Grenache en Syrah van het huis Boyer La Croix Belle erg goed passend bij Reebout met bloedworst.

Volle en ronde rode wijn met in de neus volop fruit o.a. cassis, de smaak is tevens fruitig maar ook kruidig met aardse tonen. De afdronk heeft een mooie diepgang en blijft goed hangen. De wijn is vol maar ook niet zo krachtig dat de reebout wegvalt het past juist goed bij het iets zoetige van het reevlees.



Hier komt de wijn vandaan

De wijngaarden van Jacques Boyer & Fils (Domaine La Croix Belle) strekken zich uit over de oevers van de rivier de Thongue in Languedoc, vlakbij Béziers. De bodem bestaat hier uit een mengsel van klei, leisteen, gravel en keien.

Tri-baie

De wijnen van Boyer ondergaan een selectie volgens het Tri-baie systeem waarbij de druiven gesorteerd worden op rijpheid en kwaliteit. Met als resultaat drie kwaliteiten druiven die elk hun eigen wijn vormen.



Leverancier: Smorre
Prijs; € 7,44 excl. BTW