

Bij het voorgerecht: Trio van coxinha de frango, pastel de vatapá e pão de queijo
Marqués de Riscal, Verdejo, Rueda, 2021

Dit trio van Braziliaans streetfood vraagt om een wijn met frisse tonen om een mooie balans te geven. Gekozen is een Verdejo uit het wijngebied Rueda in Spanje. Dit witte druivenras is al meer dan 1.000 jaar aangepland in Spanje. Staat bekend om een goede wijn die het hele jaar door te drinken is. Verdejo is één van de weinige druiven waarvan de productie in één land plaatsvindt. Bijna alle verdejo komt uit de Rueda streek in Spanje.

Marqués de Riscal is één van de oudste Rioja wineries. Opggericht in Elciego (Álava) in 1858 by Guillermo Hurtado de Amézaga, inmiddels is er state-of-the-art winery neergezet met een prachtig architectonisch ontwerp. Je kunt hier wijnproeven, dineren en zelfs overnachten. Marques de Riscal is wereldberoemd omdat ze door hun inzet voor innovatie een aantal malen de toon hebben gezet voor nieuwe wijnstijlen.

Deze klassieke witte Spanjaard knalt door de frisheid en Tropische fruitgeuren zo uit je glas. De wijn is jong en gemaakt zonder de druiven in contact te laten komen met zuurstof, hierdoor behoudt de wijn zijn frisheid, heeft de wijn een mooie zuurbalans en een verfijnde afdrank. De mooie zuurbalans samen met de frisse fruittonen maken deze wijn zeer geschikt bij dit gerecht.

Wijnleverancier: Hanos

Prijs: € 6,95 excl BTW; € 8,40 incl BTW

Bij het tussengerecht: Moqueca de arraia baiana com farofa dende
Domaine Alary Principaute d'orange La Grange Daniel Blanc 2021

Domaine Alary is één van de toonaangevende kwaliteitsproducenten in de Zuidelijke Rhône. Zijn wijnen met de appellation Cairanne blinken uit door een grote mate van finesse. De Amerikaanse wijnjournalist Robert Parker noemt Alary one of the rising stars in the Rhône. Naast de Cairanne-wijngaarden bezit Denis Alary in dezelfde gemeente een perceel met de naam La Grange Daniel. Op deze wijngaard plantte hij, naast de blauwe cabernet sauvignon en grenache, ook de witte roussanne aan. Deze druif behoort tot de klassiekers van de grote witte noordelijke rhônewijnen. Denis Alary maakt er eveneens een prachtige wijn van, zeer in de traditie en stijl van de beste wijnmakers in o.a. Condrieu.

Deze fraai geurende droge witte Rhône met subtiele florale tonen en lichte peer aroma past uitstekend bij het romige van de garnalenbouillon. In de opbouw ook prachtig mooi, na de frisheid van de Marqués de Riscal, deze milde, volle en zachte Roussanne! Klassieke en originele wijn met complexiteit!

Wijnleverancier: Twentsch wijnhuis

Prijs: € 8,10 excl BTW, € 9,80 incl BTW

Bij het hoofdgerecht: Picanha com baião de dois, chips de mandioca e vinagrete
Intipalka, Tannat, Peru, 2019

Het hoofdgerecht is een heerlijk stuk rood vlees met een Braziliaanse touch, om dit verrassende gerecht wat kracht bij te zetten hebben we gekozen voor een wijn uit het hetzelfde continent, niet uit Brazilië maar uit Peru. Niet een traditioneel wijnland, maar zeker de moeite waard om kennis mee te maken.

Tannat is een druivensoort die zijn oorsprong kent in Zuid-West Frankrijk, deze is echter zeer populair geworden in Zuid-Amerika. De wijngaarden in Ica bevinden zich in de hooglanden van de Ica-vallei, aan de voet van het Andesgebergte, op 60 km van de kust en meer dan 500 meter boven de zeespiegel. De Ica vallei heeft een grote temperatuurschommelingen tot wel 20 ° C tussen dag en nacht, waardoor dit gebied een echte oase voor ideale wijnstok teelt. Er wordt gebruik gemaakt van druppelirrigatie en de oogst gebeurt met de hand.

Het is een kruidige droge wijn, met aroma's die sterk herinneren aan rood en zwart fruit, vermengd met kersen en aardbeien. Ronde en rijpe tannines proef je in de mond. De natuurlijke zuurgraad heeft een juiste balans en geeft de wijn een mooie lange afdronk. Deze krachtige wijn kan met een alcohol percentage van 14% het Braziliaanse temperament van het gerecht goed in balans brengen.

Wijnleverancier: Hanos

Prijs: €7,50 excl BTW; € 9,10 incl BTW