

Wijnbeschrijving april 2024 (1/3)

Voorgerecht:

Zalmtartaar met mango, smokey mayonaisse en avocado crème

Wijn: Domain Raymond Usseglio & Fils Les Claux

Dit mooie tussengerecht zit vol uiteenlopende smaken. Het wat vette van de zalm en de avocado, het zoet van de mango en wat zuren en rooksmaken in de mayonaisse. Voor het gerecht is deze veelzijdigheid heel fijn; voor het vinden van een goede begeleidende wijn maakt het iets complexer. De wijncommissie moest op zoek naar een wijn die goed in zijn zuren zit om door de vette smaken heen te breken en voldoende fruit hebben om tegen het zoete van de mango op te boksen. Wij hebben uiteindelijk de Les Claux van Domain Raymond Usseglio & Fils geselecteerd. Wat ons betreft een zeer passende wijn-spijs combinatie.

Deze wijn is vernoemd naar het perceel "Les Claux" in het dorp Saint-Genies-de-Comolas net ten noorden van Avignon in het zuidelijke deel van het Rhône wijngedebied. Deze wijn is een assemblage van Grenache, Roussane en Clairette. De Grenache geeft de wijn kracht en body, de Roussane geeft de wijn citrusteronen en de Clairette zorgt voor tonen van abrikoos en geeft de nodige zuren. De combinatie zorgt voor een volle wijn met milde zuren en een lange afdronk.

Het wijndomein is opgericht in 1948 en in 1963 gaf de zoon van de stichter, Raymond, zijn naam aan het domein. De huidige generatie werkt volledig biodynamisch zonder het gebruik van chemicaliën en insecticiden. Op het etiket komt deze werkwijze ook terug: de wortels van de wijnstok die hun voedsel diep moeten gaan halen en zo resistent worden tegen ziektes.

Al met al is deze wijn een hele mooie begeleider voor dit veelzijdige tussengerecht.

Leverancier: Sligro

Prijs: 7,50 excl. BTW



Wijnbeschrijving april 2024 (3/4)

Tussengerecht:

Garnalen bitterbal met mille feuille van rode biet

Wijn: Domaine La Tour Beaumont Gamay

Met de lente voor de deur, is de wijncommissie gevallen voor deze topper uit de Loire. Door de rode biet kwam het idee om een licht rode wijn te selecteren, die de aardse smaakjes goed aan kan. Natuurlijk ook verrassend om 2 rode wijnen te schenken bij dit mooie april menu. In de praktijk was de combinatie met de garnalen bitterbal en de rode biet echt perfect. Geniet ervan.

Rode Loire is welhaast synoniem aan cabernet franc. Niet gek ook, want dat is de belangrijkste blauwe druif van de streek. Maar behalve cabernet franc staan er nog veel meer blauwe druiven, zoals cabernet sauvignon, malbec en gamay. Er valt dus nog genoeg te ontdekken. Bijvoorbeeld deze heerlijk fruitige en sappige Gamay van het kleinschalige familiedomein La Tour Beaumont in Haut-Poitou.

Na de oogst worden de druiven ontsleed en volgt een koele, temperatuur gecontroleerde vergisting in roestvrijstalen cuves om het fruitige, soepele karakter van de gamay druif te behouden. De wijn krijgt geen houtopvoeding en wordt jong gebotteld. Het intens fruitige en sappige karakter maakt deze rode wijn heel geschikt als aperitief, maar beschikt ook over voldoende concentratie en 'bite' om te combineren met charcuterie, gevogelte of romige kaas.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Prijs: 7,35 excl. BTW



Wijnbeschrijving april 2024 (4/4)

Hoofdgerecht:

Gevulde maïskip met groene asperges, morilles en daslook

Wijn: Las Cuadras Costers del Segre Tinto

Een waardige opvolger van de vorige wijn 'de Gamay'. Betaalbare, top kwaliteit rode wijn uit Spanje, om precisie te zijn uit Noord-Catalonia, Helderrood van kleur, soepel en rond met lichte zachte tannine en een aangename afdronk. Precies wat deze maïskip met asperges en morilles nodig heeft.

Prachtige onderscheidende Catalaanse rode wijn, gemaakt van dé Spaanse druif tempranillo, aangevuld met 30% garnacha. De tempranillo doet het heel goed in de hoger gelegen en dus koelere wijngaarden in Spanje. Mits goed gesnoeid - zoals bij Las Cuadras - bereikt deze druif er een perfecte rijpheid. De garnacha zorgt voor een kruidige smeugheid die heel goed samengaat met de frisheid en elegantie van de tempranillo. Na de oogst volgt een moderne vinificatie met aansluitend een rijping van vier maanden in grote vaten van Frans eikenhout. De eikengeur past mooi bij het subtiel aroma van bessenfruit. De smaak is heel toegankelijk, sappig en zelfs vol, maar zonder zwaar te zijn. Heerlijk bij kip, gegrild vlees of zomaar buiten de maaltijd om.

Fijne lente!!

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Prijs: 7,20 excl. BTW

