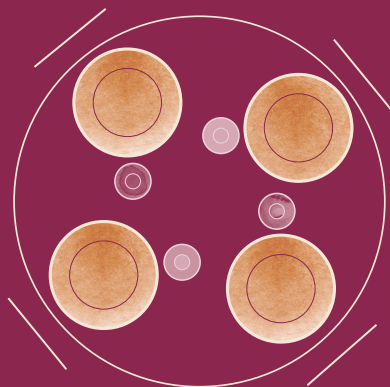


INHOUD



I
INLEIDING / 9

II
PROEVEN, SMAAK EN ONZE HERSENEN / 13

Wat is smaak? 15

Proeven 15

Ruiken 18

Smaak en onze somatische zintuigen 22

Smaak en onze andere zintuigen 23

Wijnpraat 25

III
EEN EENVOUDIGE HANDLEIDING / 29

Hoe gebruik je dit boek? 31

Kiezen op grond van je stemming 32

Kiezen op grond van zwaarte 32

Kiezen op grond van herkomst 33

Goede wijn en lekker eten 34

Opletten met gamechanger-ingredienten 35

Iets technischer: de grote zes 35

VAN SPIJS NAAR WIJN: CULINAIRE GIDS VAN A TOT Z / 39

VAN WIJN NAAR SPIJS: ALFABETISCHE GIDS VAN WIJNEN

EN DRUIVENTYPES / 233

LIJSTJES / 439

Wijnen die overal (nou ja, bijna overal) bij smaken 441

Eten dat overal (nou ja, bijna overal) bij smaakt 442

Favoriete combinaties 443

Verrassende combinaties 443

**DE WIJNEN EN SMAKEN VAN DE LAGE LANDEN.
DOOR NIEK BEUTE / 445**

WOORD VAN DANK / 463

RECEPTENREGISTER / 471

REGISTER / 472

Dit boek gaat over de geneugten van lekker eten en goede wijn. Hopelijk had je dat al opgemaakt uit de titel.

Ik houd van eten en van drinken, en vooral van de combinatie van die twee. Al sinds ik zelf wijn koop en zelf kook, maken de smaaknuances in het glas en de smaaknuances op het bord voor mij deel uit van dezelfde ervaring, net zoals zon (of regen) deel uitmaakt van je dagje naar het strand, of zoals je voor een voetbalwedstrijd andere kleding zou kiezen dan voor een etentje in een restaurant.

Wat ik vooral hoop, is dat je dit boek zult zien zoals het bedoeld is. Dat wil zeggen: als een bundeling van ideeën over welk eten goed smaakt bij welke wijn (en omgekeerd). Ideeën die niet alleen afkomstig zijn van mijzelf, maar ook van wijnmakers, sommeliërs en chefs uit alle delen van de wereld. Je moet het niet zien als geboden en verboden, maar als suggesties, zoals een culinair schrijver bijvoorbeeld kan opperen dat basilicum en perzik samen fantastisch smaken.

Iedereen die wel eens vlak na het tanden poetsen een sinaasappel heeft gegeten, weet dat wat je eet je perceptie van wat je drinkt verandert. Dit boek is deels bedoeld om duidelijk te maken dat dit ook van toepassing is op wijn en eten, en om handvatten en vuistregels te bieden om te voorkomen dat je glas wijn (of je eten) eenzelfde onprettige nasmaak geeft.

Ik ben er zelf van geschrokken hoe deze *Wijn-spijsbijbel*, in eerste opzet een bescheiden gidsje, is uitgedijd, en hoe pedant en belerend ik dus kennelijk ben. Maar ja, ik ben er ook al tijden in mijn hoofd mee bezig, en ik heb er een heel jaar alle week-ends, vroege ochtenden en late uurtjes in gestoken om het op papier te zetten.

De delen van dit boek die me het dierbaarst zijn, zijn niet van mijn hand. Dat zijn de bijdragen van al die wijnmakers die de tijd hebben genomen om met me te praten of me te schrijven over wat zij het liefste eten bij hun eigen wijnen. Die bijdragen waren niet altijd even gemakkelijk te krijgen – ik heb moeten zeuren en leuren, en hen soms zelfs moeten stalken in hun eigen wijnmakerij en bij proeverijen. Toch ben ik blij dat ik het heb gedaan, want hun verhalen zijn enorm beeldend en zeggen heel veel over het karakter van deze mensen en de omgeving waarin ze leven en werken. Je zult de nodige wraakzuchtige aanbevelingen vinden voor het verorberen van wijngaardvijandig gedierte, van konijnen tot wilde zwijnen; instructies (met dank aan Adam Mason van Mulderbosch in Zuid-Afrika) voor het tot rookoven ombouwen van een oud metalen vuilnisvat en het daarin bereiden van varkensschouder, geserveerd met broodjes van aardappelmeel, coleslaw en srirachasaus; en jaloersmakende verhalen van de Nieuw-Zeelandcrew over vers gevangen vis, verorberd op het strand van de Marlborough Sounds. Maar natuurlijk vind je in dit boek ook recepten die je gewoon thuis kunt bereiden na een rondje door de buurtsuper of je eigen groentetuin.

Ik hoop dat je dit boek met evenveel plezier zult lezen als ik heb beleefd aan het samenstellen ervan. Als het je inspireert tot vrolijke, gezellige lunches en etentjes en nieuwe gastronomische ervaringen heeft het zijn doel bereikt.

Victoria Moore
april 2017

Wat is smaak?

Voor het antwoord op deze vraag kan ik in het woordenboek duiken, maar dan zouden we de verkeerde kant op worden gestuurd. Ach, weet je, we doen het gewoon. Ik trek mijn stoffige analoge pil uit de kast en vind daarin het volgende:

Smaak (g.mv.) Gewaarwording die een bepaalde zaak, in de mond genomen, opwekt.


Oké, dat is te volgen. Niets opzienbarends in elk geval. Maar laten we nu eens kijken hoe het *zintuig* smaak wordt gedefinieerd:

Smaak (m.) Smaakzin. Het zintuig waarmee de eigenschappen en het aroma van een bepaalde stof door de smaakpapillen worden onderscheiden.

De smaakpapillen. Als we meer te weten willen komen over smaak, moeten we dus kijken naar wat die precies doen. Maar pas op voor taalkundige valkuilen, want taal is een onbetrouwbare raadgever. De woorden en definities die door de eeuwen heen aan de smaakpapillen zijn opgehangen en zijn blijven hangen, zijn ontstaan lang voordat de wetenschap ons een beter beeld had gegeven van hoe onze smaak- en reukzin werken.

Proeven

Smaak is vaak geen kwestie van proeven, maar van ruiken. Wat dat betreft is de fruitsnoepjestest heel leerzaam: pak met je ogen dicht, zodat je niet ziet welke kleur je beethebt, een fruitsnoepje uit zo'n doosje met verschillende smaken, knijp met je andere hand je neus dicht, stop het snoepje in je mond en sabbel



**VAN SPIJS NAAR WIJN:
CULINAIRE GIDS
VAN A TOT Z**



Om beter te kunnen zien welke kleur wijn wordt aanbevolen, is een wijn bij de eerste vermelding in kleur weergegeven: **rood**, **wit** of **rosé**.

aardbeien zonder slagroom

Een van de allerperfectste lunches van mijn leven vond plaats op een kille junidag in de Loire, in de tuin van wijnmaker Paul Filliatreau, een zeventiger die je nog geen zestig zou geven. We dronken zijn **saumur champigny**, gemaakt van **cabernet franc** met zijn smaak van lommerrijke zomerbessen, bij lamsvlees dat was geroosterd boven een vuur van druivenstronken. Maar het pièce de résistance was het nagerecht: een enorme schaal aardbeien overgoten met saumur-champigny. Rode wijn – cabernet, om precies te zijn – met aardbeien is een ongerijmd maar onverwacht goed huwelijk. Het werkt eigenlijk alleen bij **cabernet franc uit de Loire** of **cabernet sauvignon uit Bordeaux**. De aardbeien moeten van goede kwaliteit zijn (wilde en andere aardbeien van de koude grond bloeien op, bloezige Hollandse

kasaardbeien – waterbommen – gaan roemloos ten onder) en de wijn werkt beter als die merkbaar tannine bevat en geen al te nadrukkelijk hout. Een geurige **margaux** bij aardbeien is een gouden combinatie. IJskoude rosé (van zo'n beetje overal) is ook erg lekker bij aardbeien, om te drinken of eroverheen te schenken. Kies een **droge Provençaalse rosé** voor aardbeien die niet besprenkeld zijn met suiker of, indien wel, een zoetere en donkerder gekleurde rosé.

Qua witte wijnen is het feestgebruik van **champagne** natuurlijk onverslaanbaar; demi-sec champagne mag dan uit de mode zijn, bij aardbeien smaakt hij zalig wulps. Voor zomerse namiddagen (overgaand in zomeravonden) is een glas **moscato** een betaalbaar alternatief. Deze tintelende, zoetige wijn met zijn aroma's van bloesems en perzik vormt samen met de zoete, geurige aardbeien een naar het hoofd stijgende combinatie. Dankzij clips van hiphopartiesten (Lil' Kim en Kanye West, onder anderen) geniet moscato de laatste tijd een wedergeboorte als uitgaansdrankje. De oorspronkelijke en beste versie is **moscato d'Asti** uit het Italiaanse Piemonte, maar ook elders wordt goede moscato geproduceerd. Je kunt er een muziekje bij opzetten, maar het hoeft niet.

met slagroom

Room transformeert de aardbeien tot een rechtgeaard dessert. Ik drink meestal liever geen wijn bij het dessert, maar veel mensen denken daar anders over, en een goed zoete wijn als **juranson moelleux** of een bloemige **muscat de Beaumes de Venise** is dan precies goed. Aardbeien met Grand Marnier is ook een perfecte match – meng de Grand Marnier door de room, of drink de likeur er apart bij en geniet van de versmelting van de intense sinaasappelcognac en het rode fruit.

abalone Dit exquisite weekdier, dat ook zeeoor of (in Spanje) oreja de mar wordt genoemd, geldt vooral in Azië als een delicatessen, maar er worden overal torenhoge prijzen voor neergegeld. Deze herbivore zeeslak van het geslacht *Haliotis* (dat doet me altijd denken aan halitose – slechte adem) heeft een schelp

met een doffe buitenkant en een glanzende parelmoerleurige binnenkant. Een abalone kan zo'n 25 centimeter groot worden en hecht zich met één gespierde voet aan rotsen; die voet is het eetbare gedeelte. Het vlees is enigszins taai, met een textuur die vaak wordt omschreven als een kruising tussen pijlinktvis en kroonslak. In Japan wordt abalone rauw gegeten, als sashimi; de zilte smaak gaat goed samen met een milde **chardonnay zonder houtrijping uit Chablis of Nieuw-Zeeland**. Simpel bereid (bijvoorbeeld gestoomd en gegrild) wordt abalone vleziger van smaak en textuur. Lichte, frisse wijnen als **sauvignon blanc** en **lichtere chardonnay** passen daar ook goed bij. Bij abalone aangemaakt met rijstwijn en sojasaus zou ik een **lichtere sake** of de meer complexe aroma's van een **niet meer piepjonge chardonnay met houtrijping** kiezen. In de Chinese keuken wordt abalone vaak gestoofd, bijvoorbeeld met shiitake, sojasaus, oestersaus, lente-ui en gember. Zulke gerechten zijn lekker met mousserende wijnen die in de fles gefermenteerd zijn: vollere **champagnes**, **Engelse mousserende wijnen**, en **chardonnay, pinot noir** en **mousserende assemblages van pinot en meunier** uit Australië en Nieuw-Zeeland.

aioli Deze dikke knoflookmayonaise wordt vaak geserveerd bij een voorafje van crudités. Een bleke, droge **rosé uit de Provence** spoelt het geheel met genoeg weg en maakt het plaatje van een zwoele zomeravond compleet. Als de knoflook erg overheersend is, is een neutrale witte wijn met steviger zuren misschien beter. Probeer eens een messcherpe **aligoté, jacquère uit de Savoie**, helder als een bergbeekje, of citroenige **arneis, pecorino** of **cortese uit Italië**.

**Zie ook
knoflook.**

aligot Sinds een vakantie in de Aveyron in Zuid-Frankrijk ben ik ernstig verslaafd aan deze aardappelpuree met knoflook en heel veel tomme-kaas. Zalig bij magret de canard en bij kruidige, knoflokige worstsoorten, en in beide gevallen zou ik het gewoon bij wijnen uit dezelfde streek houden. Het is machtig eten, en daarom kun je kiezen voor iets wat óf een scherp contrast vormt óf net zo stevig uit de hoek komt. **Marcillac**, gemaakt

van fer servadou, met een ijzerachtige smaak die doet denken aan bloed dat je van een wondje oplicht, is de ontvettende optie; **cahors** vormt het machtig-bij-machtig alternatief.

ansjovisfilets Deze bremzoute, bruine, in olie ingelegde visjes zijn blij met een verfrissende wijn. Bij met ansjovisfilets belegde pizza past een hartige wijn: een lichte **bardolino**, **valpolicella** of een simpele **chianti** (alle drie uit Italië) of een rode van de Spaanse **mencíadruif** (zoek er een uit de wijnstreken **Bierzo** en **Ribeira Sacra**). Toastjes met ansjovisfilets of met gentleman's rellish (ansjovisboter) smaken lekker met een glas gekoelde **manzanilla** of een niet al te bedeesde mousserende wijn (**Engelse of Loire-bubbels** of **cava** of **franciacorta** of een **mousserende pinot noir-chardonnay-blend** uit **Nieuw-Zeeland** of **Zuid-Afrika**). Een ander onverslaanbaar aperitief bij bruine ansjovisfilets is martini met een olijf: de ijskoude gin (of wodka) en de gepekeldde olijf vormen een uitermate smakelijke combinatie met het boterige, brosse bladerdeeg en de hartige vissmaak van ansjovis-stengels, vandaar dat je dit zoute gebak zo vaak in chique hotel-bars aantreft.

De meer vlezig witte boquerones die, druipend van olijfolie, als tapa worden gegeten, laten zich lekker wegdrinken met vrolijke witte wijnen als **verdejo**, **rioja zonder houtrijping** en **jonge Australische Hunter Valley-sémillon**, **manzanilla/fino** met zijn zoute, jodiumachtige smaak, mildere **albariño**, **rosé**, **witte wijnen uit de Provence**, of de ultieme viswijn: **muscadet**.

antipasti In Italië is het vaste prik om de klassieke combinatie van prosciutto, salami met venkelzaad, brokkelige parmigiano, bruschetta met tomaat en basilicum, insalata tricolore, crostini met kippenlevertjes en soortgelijk lekkers te serveren met hetzij een glas parelende **prosecco**, als de stemming feestelijk is, of met de plaatselijke wijn, wat die ook moge zijn. Prosecco is licht en luchtig genoeg om al dat hartigs weg te spoelen, en bij zo'n gelegenheid, waar je van gesprekje naar gesprekje gaat en her en der wat lekkers prikt, gaat het typisch meer om het harmonieuze samenzijn dan om het harmoniëren van smaken. Ik vind