



MAARTEN
VAN DEN DRIES

WJN FESTJN

ZO COMBINEER JE
WJN & ETEN

INHOUD



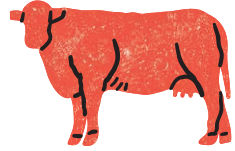
SMAAK VAN
WIJN

6



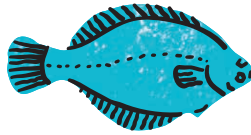
WIJN & SPIJS

15



VLEES & WIJN

19



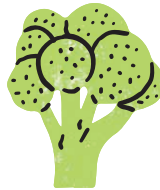
VIS & WIJN

41



WILD & WIJN

89



VEGETARISCH
& WIJN

110



BBQ & WIJN

73



DESSERTS &
WIJN

154

SPIEKLIJSTJES

VLEES & WIJN 38
VIS & WIJN 69
WILD & WIJN 88
VEGETARISCH & WIJN 108
KAAS & WIJN 133
DESSERTS & WIJN 152



KAAS & WIJN

135

DRUIVEN & ZO 171

REGISTER 185

SMAAK

VAN WIJN

WAT IS WIJN?

Wat is nou eigenlijk wijn, heb je weleens over die vraag nagedacht? Het gebeurt regelmatig dat we dranken zien waarvan we klakkeloos aannemen dat het wijn is, of die op wijn lijkt, maar het helemaal niet is. Je moet dan denken aan dranken op basis van 'wijn alcohol', met als bekendste voorbeelden uit de Nederlandse supermarkt dranken als Hugo's, Spritz en de vruchtensmaakjes van Canei of Gallo. Allemaal in een mooie wijnfles, maar ze hebben stuk voor stuk weinig met wijn te maken. Om duidelijk te maken wat wijn dan wel is, geef ik je hier een allesomvattende definitie van wijn, zodat daar geen enkel misverstand over kan ontstaan en we met elkaar vanuit dezelfde basisgedachte over wijn aan de slag gaan met wijn & spijs.

'WIJN IS DE DRANK, DIE DOOR ALCOHOLISCHE GISTING IS VERKREGEN UIT EN GEEN ANDERE BESTANDDELEN BEVAT DAN DIE AFKOMSTIG VAN HET SAP VAN DRUIVEN - VRUCHTEN VAN VITIS VINIFERA (L) - ALSMEDE DE DRANK, DIE MET TOEPASSING VAN BIJZONDERE TECHNISCHE BEWERKING OF MET TOEVOEGING VAN ANDERE BESTANDDELEN IS VERKREGEN UIT BOVENBEDOELD SAP, VOOR ZOVER DEZE TOEPASSING OF TOEVOEGING IN HET LAND VAN OORSPRONG VAN ZODANIGE DRANK BIJ DE BEREIDING DAARVAN GEBRUIKLIJK IS.'

OFTEWEL, EENVOUDIGER GEZEGD:

'WIJN WORDT GEMAAKT VAN DRUIVEN. EN ALLEEN ALS HIJ VAN DRUIVEN WORDT GEMAAKT MAG HIJ WIJN HETEN.'

DE OORSPRONG VAN WIJN

Wijn is misschien nog wel ouder dan de spreekwoordelijke weg naar Rome. In de zuidwestelijke Kaukasus, het hedendaagse Turkije, werden de eerste tekenen van wijnbouw gevonden, die stamden uit de periode van 5000 tot 2000 voor Christus. In die tijd maakten ze er de 'godendrank' woinos van, die zich later zou doorontwikkelen tot de wijn zoals we die vandaag de dag kennen. Vanuit de zuidwestelijke Kaukasus ging de wijnstok op reis, via Libanon en Palestina naar Griekenland. Dit was ergens in de periode 3000 tot 2000 voor Christus. Het waren de Grieken die gezorgd hebben voor de expansie van de wijnstok en de wijncultuur in het Middellandse Zeegebied.

IN DE HISTORIE VAN DE HEDENDAAGSE WIJNBOW HEBBEN DE ROMEINEN EEN GROTE ROL GESPEELD, WANT ITALIË WAS AL IN DE ZESDE EEUW VOOR CHRISTUS RIJKELIJK BEPLANT MET DE WIJNSTOK EN IN HUN EXPANSIEDRANG BINNEN EUROPA NAMEN DE ROMEINEN DE VERDERE ONTWIKKELING VAN DE HEDENDAAGSE WIJNBOW IN HUN KIELZOG MEE. IN ELKE PLAATS DIE ZIJ VEROVERDEN, MOEST ER IMMERS WIJN GEMAAKT WORDEN VOOR DE TROEPEN DIE DAAR GELEGERD WERDEN.

De hedendaagse wijnbouw, zoals we die nu kennen, heeft zijn oorsprong in de Franse Provence, waar de Romeinen als eersten wijn gingen verbouwen. Naarmate zij verder Frankrijk in trokken, werd er in steeds meer gebieden aan wijnbouw gedaan. Met de val van het Romeinse Rijk, kwam er een tijdlang de klad in de wijnbouw en wijncultuur. Deze kreeg echter een nieuwe, grote impuls in de negende en tiende eeuw na Christus, toen de kloosterorden zich over de wijnbouw gingen ontfermen. Dat is vermoedelijk ook de reden dat wijn nog altijd een rol speelt in veel geloven en een onderdeel is van de rooms-katholieke geloofsbelijdenis.

SMAAK

Over smaak valt niet te twisten, maar laat dat nou een uitspraak zijn waar we juist heel vaak over twisten. Niets is immers zo ontastbaar, persoonlijk en subjectief als smaak. We proeven allemaal iets anders en ook nog eens op een andere manier. Daarnaast zijn er enorm veel facetten die de smaak beïnvloeden; van je humeur tot wat je daarvoor hebt geconsumeerd en van het weer tot aan je hormonale gesteldheid, je kunt het eigenlijk zo gek niet bedenken of het kan van invloed zijn op jouw smaak en smaakbeleving. Een voorbeeld dat voor veel mensen vast en zeker heel herkenbaar is. Tijdens je vakantie zit je met je geliefde op een mooi Frans terras, zonnetje op je gezicht, zonnebril op en een lekker glas gekoelde, lokale witte wijn in je hand. Je bent blij verrast door de smaak en geniet volop van je wijn. Sterker nog, je bent ervan overtuigd dat je een uniek mooie wijn gevonden hebt. Gelijk maar even Google raadplegen om te kijken waar je deze geweldige wijn kunt kopen en of je misschien – nog leuker – een bezoek kunt brengen aan de wijnboer. Want zeg nou zelf, zulke lekkere wijnen vind je niet in Nederland, dus je wilt zeker een paar doosjes meenemen naar huis. Voor jezelf en om te delen met familie en vrienden, om ze jouw ‘unieke vinding’ te laten ervaren. De zakelijk ingestelde mensen onder ons zien misschien zelfs al een mooie businesscase voor zich, waarbij het commerciële succes al straalt aan de horizon.

MAAR ZEG EENS EERLIJK, HOE GROOT IS DE KANS DAT
JE BIJ THUISKOMST, NA HET PROEVEN VAN DE WIJN
MET VRIENDEN OF FAMILIE IN NEDERLAND, NOG STEEDS
DATZELFDE SPECIALE GEVOEL HEBT BIJ DIEZELFDE WIJN
WAAR JE ZO ENORM VAN HEBT GENOTEN OP DAT FRANSE
TERRAS?

Is je vakantieavondst misschien toch wat minder lekker dan de wijn die je normaal in Nederland koopt? Het antwoord is waarschijnlijk, dat minimaal 80% van de mensen die hun favoriete vakantie wijn meenemen naar huis, bij aankomst in Nederland een heel andere smaakbeleving heeft bij diezelfde wijn als toen, op dat mooie terrasje in de zon. Dit voorbeeld illustreert goed wat allerlei factoren doen met je smaak en smaakbeleving en hoe subjectief smaak eigenlijk is.

Tegelijkertijd kan ik je leren om dingen te proeven en te beleven op basis van jouw eigen, subjectieve smaak, die je zodanig kunt verfijnen, dat het voor iedereen een gelijke beleving kan worden in de ruimste zin van het woord.

KLEUREN & KENMERKEN



LICHTROOD

Van druiven die weinig kleur meegeven. Bijv. gamay uit de Beaujolais, pinot noir uit een koeler klimaat, Noord-Italiaanse lagrein, Franse grenache.



ROBIJNROOD

Vaak van jonge wijnranken, en puur op fruit gemaakt. Bijv. bardolino, niet-houtgelagerde sangiovese, cabernet franc, blaufrankisch of zweigelt.



BORDEAUXROOD

Van druiven met meer kleur, vaak redelijk rijp geogost en mate van houtlagering. Bijv. merlot, cabernet sauvignon, Argentijnse malbec of Spaanse tempranillo.



PAARSROOD

Van druiven met veel kleur, erg rijp geogost of zeer geconcentreerd. Bijv. syrah, malbec, cabernet sauvignon, Italiaanse primitivo. Of wijnen met appassimentostijl, bijv. Amarone. Port, zoals LBV of Vintage Port.



BLEEKGEEL

Van druiven die weinig kleur meegeven. Bijv. sauvignon blanc, chenin blanc, pinot blanc.



LICHTGEEL

Van druiven die beperkte kleur geven. Bijv. grüner veltliner, niet-houtgelagerde chardonnay, Duitse riesling, pinot grigio.



GOUDGEEL

Vaak rijper geogost, bijv. viognier, elzas pinot gris, gewürztraminer. Met houtlagering, zoals chardonnay of chenin blanc.



STOGEEL

Rijp geogost, met houtlagering, bijv. chardonnay uit warme gebieden. Dessertwijnen als drokken beeren auslese, sauternes. Wijnen op leeftijd, als meursault uit de Bourgogne of condrieu uit de Rhône.

RUIKEN

Geur is heel belangrijk bij proeven. Je smaak zou zelfs voor 90% worden bepaald door geur. Persoonlijk geloof ik dat wel. Mijn eigen ervaring is, dat wanneer je niet kunt ruiken je ook niet echt kunt proeven. Of die 90% helemaal klopt, laat ik in het midden, maar ik denk dat de invloed van geur op proeven weleens onderschat wordt.

Wil je zelf ervaren wat de invloed van geur is op je smaak? Schenk dan een sterk geurende wijn in een glas, bijvoorbeeld een aromatische witte wijn, zoals gewürztraminer of colombard, en proef de wijn. Onthoud

goed welke smaken je hebt geproefd. Nu gaan we de proef op de som nemen. Je knijpt je neus dicht met twee vingers en je neemt nogmaals een slok van de wijn. Je zult merken, dat je een totaal andere smaak ervaart. Misschien wordt de wijn zelfs een beetje vlak of smaakloos, in vergelijking met het proeven zonder dichtgeknepen neus. Op deze manier kun je heel makkelijk zelf ervaren wat het belang van geur is voor je smaak en hoe belangrijk geur voor de smaakbeleving is.

PROEVEN

Over de wijze van proeven en wat je waar proeft, zijn de meningen nogal verdeeld. Speelt de smaak umami hierin bijvoorbeeld wel of niet een rol? Persoonlijk ben ik van mening – en daarin ben ik misschien nog een beetje van de oude stempel – dat wanneer je smaak wit leren ervaren, je het beste kunt focussen op de vier smaken die je met behulp van je tong makkelijk kunt onderscheiden. En die je dus ook zelf kunt ervaren. We onderscheiden de volgende vier smaken: zoet, zuur, zout en bitter.

ZOET

Zoet kun je het beste proeven voor in je mond en aan het puntje van je tong. Je hebt vast wel eens iets gedronken dat direct voor in je mond heel erg zoet was. Je ervaart dat bijvoorbeeld met cola of limonade.

ZUUR

Zuren kun je het beste proeven en ervaren aan de zijkanten van je tong. Zoals de Hagenezen zeggen als iets zuur is: 'M'n bek vertrekt'. En dat is waarschijnlijk inderdaad het geval, want de zijkanten van je tong trekken samen bij hoge zuren en ook de zijkanten van je mond en kaak reageren op zuren.

ZOUT

Zouten (mineralen) kun je het beste ervaren waar je tong het dichtst bij je gehemelte zit, dus midden op je tong. Behalve dat je zouten/mineralen kunt herkennen, gebeurt het vaak dat je tong reageert op zouten/mineralen. Als een wijn mineralen heeft, gaat je tong namelijk een stuk 'ruwer' aanvoelen. Dit gebruik ik tijdens proeverijen altijd als hulp bij het ervaren en proeven van zouten/mineralen.

BITTER

Bitters kun je het beste proeven achterop je tong of, nog specifiek, het deel waar je tong overgaat in je keel. Vaak worden bitters beter ervaren als je ze doorslikt of in de afdrank van de te proeven wijn. Dit wil niet zeggen dat je bitters alleen kunt proeven als je de wijn drinkt, want dat is zeker niet het geval. Maar het kan wel helpen om de bitters te herkennen.



DENK JIJ BIJ DE COMBINATIE WIJN EN VLEES OOK AUTOMATISCH AAN RODE WIJN? BIJ ROOD VLEES IS DAT INDERDAAD VAAK HET GEVAL, MAAR ALS WE HET HEBBEN OVER VARKENSVLEES, KIP EN KALKOEN, DAN ZIJN ER OOK MET ROSÉ EN WITTE WIJN FIJNE COMBINATIES TE MAKEN. Alle verschillende delen van deze beesten brengen een breed scala aan smaken met zich mee en ook de verschillende bereidingswijzen, garnituren en sauzen hebben een grote invloed op de mogelijke wijn-spijscombinaties. Waarom de ene vlees-wijn combinatie beter werkt dan de andere, ga ik je in dit hoofdstuk uitleggen. Om te beginnen volgt hier wat uitleg over de belangrijkste vleessoorten en hun herkomst.

IN DIT HOOFDSTUK FOCUSSEN WE ONS OP DE VOLGENDE VLEESSOORTEN: RUND & KALF, VARKEN, KIP EN LAMSVLEES





RUNDEREN

RUNDEREN HEB JE IN VELE SOORTEN EN MATEN EN DE VERSCHILLENDE RUNDERRASSEN GEVEN IEDER WEER EEN ANDERE SMAAK AAN BEPAALDE ONDERDELEN VAN HET RUND. IETS OM REKENING MEE TE HOUDEN WANNEER JE TOT DE BESTE WIJN-SPIJS WILT KOMEN.

Ik bespreek hier de vleesdelen van het rund die veel worden gebruikt in de keuken en die het meest van belang zijn met betrekking tot wijn-spijs als het gaat om rundvlees.

ENTRECOTE & RIBEYE (LENDE)

Als we het hebben over een lende, dan gaat er niet bij iedereen direct een lichtje branden. Maar bij de naam 'entrecote' weten de meeste mensen, dat dit het malse stukje vlees is van een spier, met een randje vet en een kleine dooradering van vet. Dat vet zorgt voor veel smaak in een entrecote. Het verlengde van de entrecote wordt een 'ribeye' genoemd. De ribeye heeft een wat grovere structuur en is meer dooraderd met vet. Als je je fantasie een beetje gebruikt, dan lijkt het vlees binnen de vetranden op een oog, vandaar de naam ribeye.

ZOWEL DE RIBEYE ALS DE ENTRECOTE LENEN ZICH ERG GOED OM TE BAKKEN IN DE KOEKENPAN, OF OP DE GRILL OF BBQ. DAT KOMT DOOR DE MAILLARDREACTIE; DE CHEMISCHE REACTIE TUSSEN DE AANWEZIGE SUIKERS EN AMINOZUREN ALS GEVOLG VAN VERHITTING, DE AANWEZIGE VETRANDE EN DE DOORADERING VAN HET VLEES, ZIJN EEN GOEDE HULP HIERBIJ. ONDER ANDERE BIJ VLEES LEIDT DIT TOT EEN VERANDERING VAN SMAAK, GEUR EN VOEDINGSWAARDE. EN UITERAARD VAN KLEUR: DE REACTIE ZORGT ERVOOR DAT HET GEBAKKEN VLEES BRUUNT.


Als je de effecten van de maillardreactie goed wilt ervaren, dan kun je een rauw stukje van een entrecote afsnijden, de rest van de entrecote bakken en dan deze twee stukjes vlees naast elkaar proeven. De mate van garing, door koks aangeduid met de Franse term *cuisson*, is hierbij van groot belang. Een *cuisson* van medium-rare laat zowel de ribeye

als de entrecote het beste tot zijn recht komen. Met een medium-rare cuisson profiteer je het meest van de positieve smaakveranderingen van de maillardreactie. Als het vlees nog *rare* is, is dat positieve effect te klein en als we het te lang laten garen, zoals bij *well done*, dan verliezen we de sappig en gaat alle subtiliteit verloren.

De smaakkenmerken van entrecote en ribeye ontlopen elkaar niet veel. Het gaat in beide gevallen om sappig en mals rundvlees, met een goede structuur en rundervet. Omdat de entrecote een verfijndere structuur heeft en ook een minder hoog vetgehalte, zal de smaakontwikkeling van de maillardreactie hier minder heftig zijn. Voor de wijn-spijscombinatie betekent dit, dat je uitkomt bij een rode wijn die lichte tannines, mooi fruit en dikte heeft. Op deze wijze wordt het vlees veel sappiger en heb je door het beperktere vet geen overdreven maillardreactie. Als we rekening houden met deze punten en ervan uitgaan dat we de entrecote bakken in boter, wat iets vettigs met zich meebrengt, dan zou ik kiezen voor een wijn die een houtlagering heeft gehad.

HOUTLAGERING HEEFT ALS EFFECT, DAT DE WIJN MEER STRUCTUUR EN STABILITEIT HEEFT, ZACHTERE EN SUBTIELERE TONEN ONTWIKKELT EN, DOOR DE REACTIE MET HET HOUT VAN DE VATEN, OOK NIEUWE SMAKEN ONTWIKKELT, ZOALS BIJVOORBEELD LICHTE VANILLE- EN HOUTTONEN.

Een klassieke combinatie is die met een saint-émillion uit de Bordeaux in Frankrijk, uit een goed jaar, zoals  **CHÂTEAU SAINT ANGE ST.-EMILLION GRAND CRU**. Hou je meer van modernere wijnen, dan is bijvoorbeeld een barbera uit Zuid-Afrika, zoals  **MERWIDA BARBERA**, een goede keus. Deze heeft een mooie houtlagering gehad en heeft lichte tannines, dikte en een fijne zuurgraad.

Een ribeye heeft een wat grovere structuur en een hoger vetpercentage. Daardoor geeft de maillardreactie meer smaakontwikkeling. Hier kun je beter een wat smaakvollere en steviger rode wijn inzetten om tot de ultieme combinatie te komen. Het is gebruikelijk een ribeye te bakken in boter, wat iets vettigs met zich meebrengt, en het in de ribeye aanwezige vet geeft het vlees iets zoetigs en gebrands in zijn smaak. Op basis hiervan kies je al snel voor een wijn met wat meer power.  **EEN LICHT HOUTLAGERDE ARGENTIJNSE MALBEC ZOALS NIETO SENETINER DON NICANOR MALBEC** bijvoorbeeld, die mooi tegenwicht biedt aan de gebrande tonen en het zoetige in balans brengt, zodat de smaak van het vlees het meeste tot zijn recht komt.

Ribeye doet het ook goed gebakken op de houtskoolgrill of BBQ. Je krijgt dan een mooie grill- en rooksmak in het vlees en het vlees en vet zullen meer karamelliseren, wat zorgt voor meer aardse en zoeten

smaken. Een mooie combinatie hiermee is een Italiaanse valpolicella ripasso. Voor de liefhebber is de ultieme combinatie dan de  **RIPASSO LUCIANO ARDUINI DELLA VALPOLICELLA**, want deze wijn heeft een mooie, dikke structuur, een niet te overdreven zoeting en zelfs nog een beetje verfijnde zuren en tannines.

Wat is het verschil tussen een valpolicella ripasso en een amarone della valpolicella? Bij een amarone hangen na de rijpe oogst de druiven eerst te drogen aan rekken. Afhankelijk van de wijnmaker en de oogst, duurt dit gemiddeld tussen de 100 en 130 dagen, zodat ze indrogen en daardoor een gewichtsverlies hebben van zo'n 30 tot 35 procent. Als we het nu gaan persen, houden we dus minder sap over, maar het overgebleven sap heeft een heel hoog suikergehalte. Van dit sap gaan we de amarone maken. Wat we overhouden na het persen, de schillen en het vruchtvlies, ook wel de most genoemd, wordt gebruikt voor het maken van de valpolicella ripasso. We nemen een jonge valpolicellawijn en voegen daar de most van de amarone aan toe in de tank. Door de wijn rond te pompen door de 'hoed' van de most heen, krijgt de wijn de zoete en gedroogde karakteristieken van de amaronemost mee, maar de smaak van de jonge valpolicella zorgt voor een goede balans tussen de verschillende smaken in de wijn.

STOOFVLEES (BORSTSTUK, KLAPSTUK, RIBLAPPEN)

Stoofvlees, afkomstig van onder meer riblappen, klapstuk en borststuk, is iets wat we in vele culturen tegenkomen en wat ook op heel veel verschillende manieren klaargemaakt wordt. Denk bijvoorbeeld aan Indonesische rendang, Leidse klapstuk, Vlaams stoofvlees, hachee, Hongaarse goulash en als laatste, misschien wel de meest bekende in combinatie met wijn, de Boeuf bourguignon. Deze wordt in (onder andere) wijn gestoofd, waardoor de wisselwerking tussen vlees en wijn al tijdens het bereiden plaatsvindt.

RODE WIJN MOET ALTIJD EEN MATE VAN FRISHEID HEBBEN
OM TEGENWICHT TE BIJEN AAN HET GESTOOFDE EN
AARDSE IN HET GERECHT.

WELLINGTON MEATS ROSSINI

VOOR 4 PERSONEN

Deze Wellington is afkomstig uit *Smokey Goodness* van Jord Althuizen. Jord heeft een grote voorliefde voor wijnen die, zoals ik altijd gekscherend tegen hem zeg, 'zoet en hoerig' zijn. Dat klinkt wat grof en ongenueanceerd, maar door de maillardreactie door de BBQ-bereiding en de ingrediënten die een zoetgraad hebben, is een krachtige wijn met een goede zoeting, maar ook een frisse structuur de beste combinatie bij dit recept. Mijn suggestie zou een decadante **AMARONE DI VALPOLICELLA RISERVA VAN BOLLA** zijn, maar een nog veel betere (en nog decadenter) combinatie is **NINO NEGRI SFURFAT 5**. Beide wijnen zijn gemaakt volgens de appassimento-methode, de eerste van rondinella, corvina en corvinone, de tweede van 100 % nebbiolo.

- 1 OSSENHAAS VAN CIRCA 800 G
- ZOUT EN VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
- 2 EL OLIJFOLIE
- 1 KNOFLOOKTEEN, FIJNGESNIJPERD
- 600 G VERSE SPINAZIE
- 16 PLAKKEN SERRANOHAM
- 100 G EENDENLEVER
- 3 EL MOSTERD
- 1 GROTE LAP BLADERDEEG VAN 30 X 20 CM OF 6 KLEINE VELLEN BLADERDEEG TOT EEN RECHTHOEK AAN ELKAAR GEPLAKT
- 2 EIDOOIERS

TRUFFELJUS

- 200 ML RODE WIJN
- 2 TAKJES ROZEMARIJN
- 2 TAKJES TIJM
- 1 KNOFLOOKTEEN
- 1 TL ZWARTE PEPERKORRELS
- 300 ML DEMI-GLACE (INGEKOOKTE KALFSFOND, VERKRIJGBAAR BIJ SLAGER EN HORECAGROOTHANDEL)
- 4 EL BALSAMICOAZIJN
- 1/2 ZWARTE TRUFFEL PLUS EXTRA VOOR GARNERING

BENODIGDHEDEN

- BBQ MET DEKSEL VOOR DIRECT GRILLEN
- PLASTICFOLIE
- KWASTJE
- KERNTHERMOMETER

DUUR: VOORBEREIDING 1 UUR,
BEREIDING 1 UUR

- 1 Bereid een BBQ, braai of grote grill voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 220 °C is bereikt. Verwijder met een dun mesje eventuele vliesjes van de ossenhaas en bestrooi die met zout en versgemalen zwarte peper. Gril de ossenhaas kort om de buitenzijde te kleuren, maar houd hem zo rood mogelijk. Leg de ossenhaas terug in de koelkast en bouw de BBQ om voor indirect grillen en verhit tot 220 °C.

- Verhit de olijfolie in een pan, voeg de knoflook en spinazie toe en gaar de spinazie tot hij volledig is geslonken. Leg op een werkblad een dubbele laag plasticfolie en leg hierop dakpansgewijs de plakken serranoham, net zo breed als de ossenhaas is. Verdeel de spinazie gelijkmatig over de serranoham. Verbreek de eendenlever over de spinazie. Haal de gegrilde ossenhaas uit de koelkast, bestrijk hem met mosterd en leg hem op de spinazie.
- Rol het geheel op met behulp van de plasticfolie zodat de hele ossenhaas ingewikkeld is. Leg het bladerdeeg op het werkblad en rol hierin de ingepakte ossenhaas zonder de plasticfolie. Vouw het bladerdeeg goed dicht aan alle kanten en bestrijk het met losgeklopte eidooier. Snijd eventueel een patroon in het bladerdeeg en leg het op de BBQ. Gaar het geheel 40-45 minuten, tot het bladerdeeg mooi bruin geworden is en de ossenhaas een kerntemperatuur heeft bereikt van niet hoger dan 56 °C.
- Doe ondertussen voor de truffeljus de wijn in een pan samen met de rozemarijn, tijm, knoflook en zwarte peper en laat hem op hoog vuur tot de helft reduceren. Zeef de wijn, voeg de demi-glace en balsamicoazijn toe en breng de saus tot net onder de kook. Schaaf wat truffel boven de saus en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- Neem de Wellington Meats Rossini van de BBQ zodra hij de juiste kleur en gaarheid heeft. Snijd een dikke plak af, lepel er wat truffeljus over en gaarneer met versgeschaafde truffel.

WIJN-SPIJSMATRIX WELLINGTON MEATS ROSSINI



DE MAALTIJD

HOOFDINGREDIËNT
VERFIJND SAPPIG,
VETTIG ZOET

GARNITUREN
KROKANT, GROEN MINERAAL,
KRUIDIG

KRUIDEN
PEPER EN AARDS,
KNOFLOOK

SAUZEN
AARDS, VETTIG,
GROENE KRUIDEN

BEREIDINGSWIJZE
BBQ



DE WIJN

DRUIVENRAS
APPASSIMENTO-METHODE

GEUR
ROOD FRUIT,
ZOET MET KRUIDEN

SMAAK
ZACHT, VOL, ROOD FRUIT,
KRACHTIGE ZOETING

WIJNMAKEN
DEELS INDRAGEN VOLGENS
APPASSIMENTO-METHODE

LAND/REGIO
ITALIË



VEGETARISCH EN VEGANISTISCH ETEN – MINDER VLEES EN VIS OF ZELFS HELEMAAL GEEN DIERLIJKE PRODUCTEN – HEEFT DE LAATSTE JAREN EEN GROTE VLUCHT GENOMEN. HOE ZIT DAT MET WIJN? WANT ONDANKS HET FEIT DAT WIJN ALS DEFINITIE HEEFT ‘ALCOHOLISCHE DRANK GEMAAKT VAN VERGISTE DRUIVEN’ EN DAN OOK NOG EENS VAN HET ‘VITIS VINIFERA’-RAS, IS WIJN VERRASSEND GENOEG NIET ALTIJD STANDAARD VEGANISTISCH TE NOEMEN.

Al de wijnen die ik hier noem, hebben typische smaakbelevingen, die als wijn niet altijd even makkelijk in een bepaalde categorie zijn te plaatsen.

In dit hoofdstuk richt ik me qua wijn-spijs op groentesoorten en op vegetarische producten.



PRODUCTIE

Tijdens de productie wordt bij het klaren van de wijn gebruikgemaakt van dierlijke klaringsmiddelen, zoals ei- en/of melkbestanddelen, gelatine (bot) en vislijm. Volgens de EU-richtlijn moeten de volgende allergenen bij gebruik op het etiket worden vermeld: sulfiet, ei- en/of melkbestanddelen. Over gelatine en vislijm wordt echter nergens enige vermelding op een etiket gemaakt, simpelweg omdat dit vanuit de regelgeving niet noodzakelijk is. Gelukkig wordt door steeds meer biologische wijnboeren gewerkt op een manier waarbij zij ervoor kiezen zo min mogelijk toevoegingen in hun wijn te gebruiken. En als er iets gebruikt wordt, is dit vaak plantaardig van aard. Een goed alternatief voor de genoemde klaringsmethoden, is om wijn te klaren met betoniet. Dit is een kleisoort en kan heel goed werken om de vaste deeltjes sneller neer te laten slaan, zodat de wijn geklaard wordt voor het filteren. Het voordeel is dat de wijn dan volledig plantaardig en dus vegan is.

Hoe kunnen we dit op het etiket zien en welke wijnen zijn geschikt voor vegans? Gelukkig komen we de aanduiding steeds vaker tegen op het etiket van wijnen. Ze noemen het 'vegan friendly' of de wijn is daadwerkelijk vegan gecertificeerd; dan prijkt het 'vegan-logo' op het etiket van de wijnfles.

Dit soort ontwikkelingen hebben hun tijd nodig en zeker de wijnwereld is erg conservatief te noemen. Er zijn al heel veel (biologische) wijnboeren die volledige plantaardig werken, maar niet gecertificeerd zijn of het simpelweg niet op hun etiket vermelden, omdat ze niet weten of dat slim of noodzakelijk is om hun wijn te verkopen. Zij vinden dat kwaliteit de belangrijkste factor is om hun wijn aan de man te brengen en niet de rest van het 'gedoe' eromheen.

HET ETIKET OP EEN WIJNFLES ZEGT DAAROM VAAK NIET ALLES WAT JE ZOU WILLEN WETEN.

Wanneer je wijn koopt in een goede wijnwinkel of bij gespecialiseerde biologische winkels of supermarkten, zoals Ekoplaza of Marqt, dan kun je hierover vaak goed geïnformeerd worden. Maar ook met een rondje internet kan je vaak meer te weten komen over een wijn dan wat er op het etiket staat. Je zult verbaasd zijn wat er allemaal over een wijn online te vinden is. Bij twijfel een goed idee dus, om op internet meer informatie op te zoeken.

BIOLOGISCHE WIJN

Wat maakt een biologische wijn biologisch? Biologische wijn maken gaat niet heel anders dan het maken van conventionele wijn. Het kan zijn dat de wijnboer ervoor kiest om natuurlijk gist te gebruiken in plaats van gistsoorten toe te voegen. Natuurlijk gist heeft een iets minder uitbundige geur, maar wel een meer complexe smaak. Deze gistcellen zetten zich af op de schil van de druif en geeft de wijn een unieker karakter, omdat het zijn eigen gisten zijn. Natuurlijk gist is iets minder sterk en snel, waardoor de fermentatie (omzetting van suiker naar alcohol) langer duurt, soms wel weken of maanden.

HET VERSCHIL TUSSEN BIOLOGISCHE EN CONVENTIONELE WIJN, ZIE JE IN DE WIJNGAARDEN. EEN BIOLOGISCHE WIJNBOER GEBRUIKT GEEN KUNSTMEST EN GEEN CHEMISCHE BESTRIJDINGSMIDDELEN. DIT ZORGT VOOR MEER WERK IN DE WIJNGAARDEN OM ERVOOR TE ZORGEN DAT DE DRUIVEN GEOOGST KUNNEN WORDEN. GEEN GEBRUIK VAN KUNSTMEST, ZORGT VOOR EEN MEER EVENWICHTIGE OOGST EN ZORGT ER DAARNAAST VOOR DAT DE WIJNSTOK ZICH NIET COMPLEET UITPUT. JE KUNT KUNSTMEST VERGELIJKEN MET EEN XTC-PIL; DIE ZORGT VAAK VOOR EEN HEERLIJKE AVOND, ALLEEN MOET JE ER DE DAG ERNA DE TOL VOOR BETALEN.

Het niet gebruiken van bestrijdingsmiddelen zorgt voor meer balans en diversiteit in de wijngaarden. En niet alleen in de wijngaarden, want veel van de bestrijdingsmiddelen komen terecht in de bodem of spoelen een rivier in, waar ze hun werk voortzetten. Gebruikt een biologische wijnboer dan helemaal niets? Jammer genoeg is dat niet het geval. Veel biologische wijnboeren gebruiken helaas koper in de wijngaarden om enkele ziektes te bestrijden. Het kopergebruik is al fors afgenomen, maar blijft een middel dat aan vervanging toe is. Niet alle biologische wijnboeren werken echter met koper. Zo is het gebruik van koper in Nederland en Nieuw-Zeeland verboden en heeft bijvoorbeeld Bodegas Menade uit Spanje jaren geleden koper verbannen uit de wijngaarden.

VAAK KUN JE EEN BIOLOGISCHE WIJNGAARD HERKENNEN
AAN HET LEVEN TUSSEN DE STOKKEN.

Ook zie je bij veel biologische en biodynamische wijnboeren, dat ze gebruikmaken van dieren in de wijngaarden. Zo worden ganzen of eenden gebruikt om insecten en slakken te bestrijden, geiten om de laag-

hangende bladeren te eten en direct de bodem te bemesten en worden insecten ingezet om voor de druif of druivenstok andere, gevaarlijke insecten te bestrijden. Vaak kun je een biologische wijngaard herkennen aan het leven tussen de stokken.


BIODYNAMISCHE WIJN

Biodynamische wijnen zijn vaak te herkennen aan het Demeter-logo, wat overigens niet wil zeggen dat elke biodynamische wijn dit Demeter-logo heeft. Biodynamische wijnboeren werken volgens de principes van Rudolf Steiner. Het belangrijkste voor een biodynamische wijnboer is om zijn wijngaard/bodem beter achter te laten dan hij hem heeft aangetroffen. Volgens de leer van Rudolf Steiner werken ze op het ritme of de kalender van de maan. Dit klinkt misschien wat zweverig, maar biodynamische wijnbouw gaat er ook om hierin te geloven. Een goed voorbeeld van biodynamische wijnbouw, dat ook wordt toegepast bij conventionele wijnbouw (ook een tip voor de tuinier), is het moment van snoeien. Je snoeit nooit met volle maan, omdat dan de aantrekkingskracht van de maan het grootst is en er meer sap in de stok zit, dat eruit vloeit wanneer je de struik snoeit.

JE ZOU BIODYNAMISCHE WIJNBOUW 'BIOLOGISCH PLUS' KUNNEN NOEMEN. ER IS MEER AANDACHT VOOR DE BODEM EN DE OMGEVING EN ER WORDT GEBRUIKGEMAAKT VAN EIGEN MEST. DE DIVERSITEIT VAN DE BODEM, DE BODEMVRUCHTBAARHEID EN DE OMGEVING ZIJN BELANGRIJK; DIT GEEFT NAAST EEN BETERE KWALITEIT DRUIVEN OOK EEN GEZONDE BODEM.

Volgens de Verenigde Naties verliezen we 30 voetbalvelden per minuut aan vruchtbare bodem door intensieve landbouw. Dit is niet alleen een probleem voor de productiviteit en het waterbergend vermogen van de bodem. Eveneens binden arme gronden geen CO₂ zo dat hiermee ook de CO₂-gehalte niet wordt beperkt in de lucht. Een bijkomend voordeel van biodynamische wijn, is dat deze minder sulfieten bevat. Bovendien wordt er bijna altijd natuurlijk sulfiet gebruikt.

Biologisch of biodynamisch werken is uiteraard arbeidsintensief en dat is meestal zichtbaar in de prijs van de wijnen. Je krijgt én geeft hier echter wel daadwerkelijk wat voor terug.



JE HOEFT
GEEN WIJNKENNER TE
ZIJN OM TE WETEN WELKE
WIJN JE WAARBIJ DRINKT

Welke wijn drinken we erbij? Met de *tips & tricks* van wijnvriend Maarten van den Dries kan iedereen bij elk gerecht de lekkerste wijn vinden. Het maken van goede wijn-spijs- of spijs-wijncombinaties is met dit boek veel eenvoudiger dan je ooit dacht.

'TERWIJL MAARTEN JE IN BEGRIJPelijke TAAL EN MET
HELDERE VOORBEELDEN DIEP DE WIJNWERELD
INSLURPT, SPAT ZIJN BEVLOGENHEID ALS RIJPE
DRUIVEN VAN DE PAGINA'S.'

- JORD ALTHUIZEN



9 789021 577609

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht / Antwerpen