

**Olle  
Swets**

—

**Charlotte  
Marres**

**Verhalen en recepten  
rond het vuur**

de  wijnboer





## Inhoud

**Voorwoord | 11**

**Le vin, vino, wein... wijn | 12**

**Vuur | 16**

**Vuurbronnen en kookbenodigdheden | 24**

**Gereedschap | 28**

**Joan d'Anguera | 32**

**Mas Candi en La Salada | 56**

**Weingut Max Ferd. Richter | 76**

**San Giusto a Rentennano | 96**

**Corzano e Paterno | 116**

**Radikon | 140**

**Pierre Gimonet & Fils | 164**

**I Cacciagalli | 186**

**Elio Altare en Mauro Veglio | 206**

**Dank | 236**

**Register | 241**





Olle en Charlotte

## Voorwoord

**D**it is een boek over wijn en eten, maar zeker ook over mensen. Een verhaal over goede wijn is namelijk altijd het verhaal van een maker die zijn of haar hart volgt en daarbij flinke obstakels zal moeten overwinnen.

Om die verhalen te kunnen vertellen besloten we met een zelfontworpen keukentje langs deze moedige ondernemers te reizen om in hungaard op open vuur met hen koken. Sinds mensenheugenis is vuur de grote verbinder, losmaker van de beste verhalen.

De dagen voor het eerste vertrek waren hectisch. De kist die onze draagbare buitenkeuken zou zijn moest nog geoptimaliseerd worden. Olle kocht een aluminium koffer op Marktplaats en verzoon een draagbare grillplaat, een barbecuetje dat er precies in paste. Er waren allerlei messen nodig en Charlotte verloor zich in de details: van het uitzoeken van emailen borden tot het borduren van canvas doeken voor bij de grill en snijplank. Met een weegschaal hielden we het gewicht nauwkeurig in de gaten, zodat we de kist straks gewoon zouden kunnen inchecken.

Tussen verhuizingen en de komst van een puppy door, maakten we reizen voor dit boek. De wijn van de producenten vormde steeds het uitgangspunt voor wat we zouden koken in degaard. De recepten in dit boek zijn eenvoudig en hebben een band met waar en wanneer we ons op dat moment bevonden. Vaak kookten de wijnmakers ook mee, en zo raakten we geïnspireerd door hun familierecepten. Coquilles met een druppel olijfolie en witte wijn van Saša Radikon uit Friuli, een salade met voorjaarsgroenten van Silvia Altare in Barolo.

Hoewel we tijdens onze reizen steeds op open vuur kookten, zijn veel van de recepten op een fornuis te maken, en lenen ze zich allemaal voor de barbecue. We hopen in ieder geval dat onze liefde voor buiten koken en eten op je overslaat.

Samen buiten het leven vieren voelt nu meer dan ooit als een luxe. Wij maakten onze reizen en schreven dit boek in een heel andere tijd. Door de importheffingen van de VS en de coronacrisis zijn de uitdagingen waar wijnboeren zoals de onze voor staan veel groter geworden. In deze tijd is het nog belangrijker dat hun verhaal verteld wordt, dat kleine onafhankelijke producenten gehoord worden en dat hun wijn wordt gedronken.



## Calçots met romesco

### Boodschappenlijst voor 4 personen

- 8 calçots, groene bosuien of jonge, kleine preitjes

### Voor de romesco

- 500 gram rijpe tomaten
- 2 rode paprika's
- 2 jalapeño's
- 2 rode pepers
- 2 rode uien
- 5 knoflooktenen
- 200 gram blanke amandelen, ongezoeten
- 4 eetl. sherryazijn of rode-wijnazijn
- 6 eetl. extra vergine olijfolie
- 2 theel. pimentón of gerookte-paprikapoeder
- zeezout

*Calçots zijn Catalaanse groene bosuien en zien eruit als een kruising tussen een bosui en een prei. Na de oogst van de calçots in de lente is er in de regio altijd een groot feest, de Calçotada. De uien worden gegrild boven loeiheet vuur, daarna ingepakt in kranten (om verder gaar te stomen) en opgediend op een terracotta tegel. Calçots eet je nadat je ze met de hand hebt gepeld. Onder de zwartgeblakerde buitenkant zit een roomzachte, hagelwitte binnenkant die je in een bakje romesco doopt en opeet. Romesco is een waanzinnige, lobbige en rokerige saus van geroosterde en gerookte groenten en amandelen. Er moeten altijd stukken vers brood op tafel liggen om de schaaltes mee schoon te vegen als er geen calçots meer zijn.*

*Wij dronken hier Altaroses bij, een wijn van Anguera op basis van grenache. De lokale wijnen zijn sappig en stevig van structuur, erg lekker bij zo'n rokerig gerecht. Alternatieven zijn wijnen uit de Rhône en Roussillon, of stevig rood uit Italië, zoals Toscaanse sangiovese of nebbiolo uit Piemonte. Houd er rekening mee dat dit soort wijn snel te zwaar en heftig kan worden en zoek naar producenten die gaan voor elegantie.*

De romesco is het meest tijdrovende klusje van dit recept, maar als je de volgorde van de stappen goed kiest, kun je alles boven het vuur maken.

Begin met het aansteken van je vuur, houd er rekening mee dat je voor de inktvis (zie het recept op blz. 50) een flinke hitte nodig hebt, en dat je er nog een uur of anderhalf uur op moet kunnen koken.

Zet het grillrooster boven het vuur en begin met het blakeren van de tomaten, paprika's, pepers, uien en knoflooktenen (allemaal ongeschild). Als je groenten zwart van buiten en zacht van binnen zijn, leg je ze in een schaal om af te koelen. Ondertussen zet je een pannetje op het vuur en rooster je de amandelen bruin. Pas op dat je ze niet laat aanbranden. Als de amandelen bruin zijn gaan ze in een schaal om af te koelen.







Ook nodig

- grillrooster
- een grote tegel of aardewerken schaal
- steelpan met stalen handvat
- een grote schaal
- een grote snijplank
- een vlijmscherpe groentebijl
- een aantal schaaltes om de romesco in op te dienen
- de krant van gisteren

Ontdoe de tomaten, paprika's en pepers van hun vel en zaadlijsten. Wij vinden het lekker als de groenten nog wat van hun eigen structuur behouden, dus snijd ze in grove stukken. Hak de knoflook en ui juist zo fijn mogelijk. Schep alles goed door elkaar, zodat er een bijna romige gebonden saus ontstaat en giet in de grote schaal.

Hak de amandelen, het moeten grove kruimels worden. Voeg die samen met de azijn, olijfolie en pimentón bij de groenten in de schaal. Meng alles goed en breng op smaak met zout.

Verdeel de romesco over een aantal kleine schaaltes en zet opzij.

Als het goed is heb je inmiddels een bedje gloeiende kolen. Verplaats die naar de zijkant van het vuur en leg de stukken hout die nog niet opgebrand zijn aan de andere kant. Je hebt nu een gedeelte met vlammen en een gedeelte met rode kooltjes. De kooltjes ga je gebruiken om de hele calçots in te leggen. Blijf erbij om ze te draaien totdat ze rondom zwart zijn. Als ze zacht aanvoelen vouw je ze per twee in stukken krant, die je opzij legt.

Geef iedereen zo'n krant met calçots, een stuk brood, een schaalte romesco en een glas wijn. Nu is het tijd om te genieten en vieze handen te maken.



## Côte de boeuf met zomergroente

### Boodschappenlijst voor 4 personen

- 6 grote rode en gele paprika's
- handvol groene en rode pepers
- ca. 1½ kilo doperwten in de peul, of 500 gram gedopte
- 300 gram hele amandelen
- klont boter
- 1 bosje munt
- 1 bosje peterselie
- extra vergine olijfolie
- sap van 1 citroen
- versgemalen zwarte peper en zeezout
- 1½ kilo côte de boeuf aan het bot
- 1 bosje tijm
- 100 gram roomboter

### Ook nodig

- grillrooster of plancha
- een grote mengkom met deksel (of een groot bord dat op de pan past)
- diepe pan
- een zeef
- aluminiumfolie
- een snijplank en een en loeischerp mes

*Een côte de boeuf van goede herkomst kan magisch lekker zijn, maar vlees uit een fabriek is iets verschrikkelijks. Volgens mij zouden we altijd alleen dát vlees moeten kopen dat we ook voor ons laatste avondmaal zouden willen eten. Eens per maand een waanzinnige ribeye van die heel goede slager, in plaats van drie keer in de week vlees van de kiloknallers. Ons magische stuk vlees vonden we na een paar rondjes langs de slagersstallen in de overdekte markt in Vilanova. De dikke, dieprode gemarmerde rundercôte lachte ons toe. We kochten twee grote stukken van twee kilo.*

*Wij dronken hier Pagès Content van La Salada bij, een rode wijn van lokale druivenrassen. Diep van kleur, met stevige tannines en frisse zuren. Denk bijvoorbeeld ook aan rode wijnen van cabernet franc uit de Loire (Chinon, Bourgueil) of rood van de hellingen van de Etna (Sicilië).*

Leg de paprika's en pepers gelijk met de sardines van het recept hiervoor op het grillrooster. Als ze rondom zwartgeblakerd zijn haal je ze van het vuur en leg je ze in een kom met deksel erop. De velletjes stomen dan los van het vrucht vlees en je kunt ze na 10 minuten makkelijk verwijderen. Ga, als de paprika en pepers in de kom liggen door met de sardines van hiervoor. (Zie het recept op blz. 70.)

Als jullie de sardines hebben opgegeten ben je klaar voor de volgende stap. Scheur de pepers en paprika's in de lengte open boven de kom en vang het vocht op. Trek de zaadlijsten eruit en gooi die weg, samen met de steel. Wrijf het vel van de buitenkant af, snijd de paprika in stukjes zo groot als een vingerkootje en leg ze terug in de kom met het vocht.

Zet een pan zout water op het vuur en doe de (gedopte) erwten erin zo gauw het water kookt. Laat ze 2 minuten koken en giet af. Laat ze uitwasemen op een zeef of rooster.

De amandelen rooster je in het pannetje met een klont boter. Daarna hak je ze in grove stukken. Snijd de munt en peterselie fijn. Nu kun je de paprika, pepers en doperwten samenvoegen met de munt, peterselie en de amandelen. Breng op smaak met olijfolie, citroensap, peper en zout.







Smeer de côte de boeuf in met olijfolie en bestrooi hem ruim met zeezout. Zorg dat je een dikke laag gloeiende kooltjes onder je rooster hebt. Je moet je hand niet langer dan 4 seconden boven het rooster kunnen houden. Leg het vlees met erop het bosje tijm op het rooster totdat het vlees vanzelf loslaat, draai het dan om en grill de andere kant nog 5 tot 7 minuten. Laat het nog 5 tot 10 minuten garen aan de zijkant van je grill, totdat de buitenkant stevig aanvoelt als de palm van je hand. Verpak het vlees in aluminiumfolie en laat nog minimaal 10 minuten rusten. Maak borden op met een flinke lepel van de groenten. Snijd de côte de boeuf overdwars in plakken van ongeveer een ½ centimeter dik. Geef iedereen een paar plakjes en pak het vlees weer in zodat het warm blijft.



## Schelpen uit de pan met Napolitaanse kruiden

### Boodschappenlijst voor 4 personen

- extra vergine olijfolie
- Napolitaanse kruiden (gedroogde oregano, gedroogde peperoncino, gedroogde knoflook, je kunt ook alles vers kopen)
- 1 kilo gewassen zeeschelpen (vongole, kokkels, clams)
- scheut witte wijn
- sap van 1 citroen
- zeezout
- brood voor erbij

### Ook nodig

- diepe pan

*Bij de schelpenkraam haalden we een kilo gemengde schelpdieren; de visboer vroeg of we de schelpen vandaag gingen eten, en gaf ze toen aan ons mee in zakjes zeeewater. Hij vertelde dat schelpen zich in schoon zeeewater vanzelf ontdoen van zand, dat ze het letterlijk witspugen. Vongole of kokkels die je in Nederland bij de visboer koopt zijn meestal al gewassen.*

*Wij aten de langoustines en vongole als voorgerecht en dronken daar ook de Aorivola bij, die goed overeind bleef naast de knoflook en peperoncino in de vongole.*

Verwarm een scheut olijfolie in de pan en fruit de kruiden. Gooi je schelpen in de pan en blus ze met een scheut witte wijn. De schelpen zijn klaar zodra ze open staan. De schelpen die niet opengaan gooi je direct weg, om te voorkomen dat jij en je gasten een voedselvergiftiging oplopen en nooit meer schelpen willen eten.

Besprenkel de schelpen met citroensap en bestrooi ze met zout. Zet de pan op tafel en eet de schelpen met je handen, een stuk brood om in de pan te dopen is eigenlijk onmisbaar.





**Aan alles voel je dat dit boek met zo veel liefde  
gemaakt is. Je ziet het in de schitterende fotografie, je  
leest het in de enorme liefde voor wijn, voor de makers,  
voor eten op een vuurtje in de buitenlucht, en je voelt  
het in de grote liefde van Olle en Charlotte voor elkaar.  
Het is een fantastische samensmelting geworden,  
proost jongens!**



Yvette van Boven, tv-presentator en culinair publicist