

Wijnen CCO December 2011

(alle beschrijvingen staan nu ook op www.ZekVinos.nl)

Thema: Kerst Wijnen!

De Feestdagen staan weer voor de deur! Een mooie tijd om weer eens lekker culinair uit te pakken. Ook met wijn natuurlijk! Tijdens de kookavonden drinken we een mooie gevarieerde selectie van gastronomische wijnen waar je óók goed voor de dag mee kan komen tijdens een mooi Kerstdiner.

Borrel:

Een paar maanden geleden heb ik kennis gemaakt met Philippe Nusswitz. Hij heeft jarenlang als sommelier gewerkt in de grote sterrenrestaurants in Frankrijk, waaronder het vermaarde Auberge de l'Il (3 michelinsternen) in de Elzas. In 1986 is hij ooit uitgeroepen tot sommelier van het jaar in Frankrijk, wat daar een serieuze statusprijs is. In 2002 ging bij hem het roer om en besloot hij zelf wijn te gaan maken. Hij kocht een oude wijnboerderij in de Cévennes, een klein en onbekend wijngedebiet tussen de Languedoc en de Rhône. Hij maakt er mooie gastronomische wijnen op een zo natuurlijk mogelijke wijze. Ze zijn puur en zeer karaktervol. Uiteraard zijn zijn wijnen terug te vinden in veel sterrenrestaurants in Frankrijk. De Orénia-wijnen die we vanavond bij de borrel drinken worden in menig Frans toprestaurant geserveerd als huiswijn! Ze passen trouwens ook makkelijk bij een mooi gerecht.



- Wit: Philippe Nusswitz Orénia blanc 2010: De witte Orénia is gemaakt van de druiven Viognier (50%), Marsanne en Roussanne. In de neus bezit de wijn tonen van amandel, abrikoos en munt. De smaak is aromatisch en droog. Een verrukkelijke witte wijn, fris fruitig en toch ook vol zwoel. Huiswijn van Parkheuvel.
- Rood: Philippe Nusswitz Orénia rouge 2009: De rode Orénia is gemaakt van Syrah (75%) en Grenache. Intens robijnrood. Fraaie neus met aroma's van rijp rood fruit en iets van specerijen. Fluwelen fruitige smaak met aalbes en kers, 'zoethout'. Mooie mondvolle body en stevigheid en voldoende 'fraicheur'.

'Paupiette' van gemarineerde tonijn met garnaaltjes, notensla en kerriemayonaise:

Sisquella Clos Pons 2010: In m'n zoektocht naar steeds weer nieuwe lekkere wijnen vond ik deze in Noord-Oost Spanje tijdens m'n zomervakantie. Toen overigens de eerste keer gedronken bij gemarineerde tonijn .. Verrukkelijk. Deze fraaie witte wijn is gemaakt van Garnacha Blanca en Albariño. Rijke witte wijn met een zoete citrus geur en een complexe minerale smaak van rijpe grapefruit en appel. Mooi bij pittige (Oosterse) gerechten.



Gebakken scholfilet met millefeuille van Zeeuwse wilde oesters:

Maison Verget Chablis "Cuvée des 20 ans" 2009: Chablis gemaakt ter ere van het feit dat de Belg Jean-Marie Guffens 20 jaar geleden het vermaarde wijnhuis Maison Verget oprichtte. Guffens is een puritein pur sang. Hij noemt dit zelf zijn mooiste Chablis ooit. Een heel rijk bouquet met tonen van appel, meloen, bloemen en mineralen. Geconcentreerde fruitige smaak en toch verfijnd met een mooi evenwicht tussen zuurgraad en rijpe fruittonen. Zou prima bij dit gerecht met complexe smaken moeten passen.



Eend met uienpuree, appel en calvados:

Gaja Ca'Marcanda Promis 2007: Een topper! De wijnen van Angelo Gaja (tegenwoordig meer zijn dochter met de verrassende naam Gaia) uit de Piëmonte worden als de beste wereldwijd beschouwd. Z'n wijnen zijn inderdaad verschrikkelijk mooi, maar ook .. verschrikkelijk duur! In 1996 is Gaja ook in de Toscane neergestreken en heeft in Bolgheri het wijndomein Ca'Marcanda opgezet. Bolgheri is een klein bergdorp aan de kust van de Toscane, waar naast de traditionele Sangiovese met name niet-inheemse druivensoorten als Cabernet Sauvignon, Merlot en Syrah worden verbouwd. Om die reden vallen de wijnen buiten de DOC, maar ze behoren inmiddels wel tot de top wat Italië te bieden heeft. Bekende wijnen als Sassicaia en Ornellaia zijn inmiddels onbetaalbaar, maar er zijn nog veel superinteressante betaalbare wijnen te vinden. De Promis van Gaja is zijn meest betaalbare rode wijn, maar al heel erg mooi. "Promis" refereert aan de jonge stokken die veel belofte geven voor de toekomst. Gemaakt van Merlot, Syrah en Sangiovese en 18 maanden rijping op oude eikenhouten vaten. Heerlijk rijp, romig en zacht met versmolten vanilletonen. De wijn zit met zoete bramen en bosbessen barstensvol zwart fruit en is door zijn middelvolle structuur juist jong gedronken fantastisch.

Kastanjesoufflé met walnoten en wit mokka-ijs:

Quinta do Pêgo LBV Port 2006: Deze port hebben we al eens gedronken in maart van dit jaar met het Portugese kook- en wijnthema. Past vanwege haar mokka-tonen mooi bij dit gerecht.