

WITTE EN RODE WIJNEN

Tijdens een barbecue passeren meestal heel uiteenlopende smaken en gerechten de revue: er is vis en vlees, er zijn frisse salades, stevige garnituren, verschillende sauzen... In wat volgt overloop ik hoe de ingrediënten die populair zijn geserveerd worden en geef ik een aantal dranksuggesties. Daarna verfijnen we deze suggesties op basis van enkele relevante principes.

DE BESTE COMBINATIES

➔ BIJ VIS

Over het algemeen geldt dat je bij vis geen rode wijn mag serveren. Het zijn de tannines die in rode wijn zitten die ervoor zorgen dat hij niet bij vis past – tannines zorgen voor dat typische droge, bittere, samentrekkende gevoel op je tanden en tandvlees wanneer je rode wijn drinkt. Proef bijvoorbeeld eens een stuk zalm met wat rode wijn erbij, en je zult merken dat het tanninegevoel onaangenaam wordt. Maar bij een barbecue kan die algemene regel al eens terzijde worden geschoven. Vis die op een barbecue bereid is, heeft immers meestal een geroosterde smaak, en dan wordt een lichte rode wijn met weinig of geen tannines wel een optie. Vooral als er een stevige garnituur bij de vis geserveerd wordt is zo'n lichte rode wijn lekker, zoals een zuiderse ratatouille, champignons of gegrilde groenten – deze bijgerechten maken het gerecht krachtiger. Samengevat: rode wijn bij vis op de barbecue kan, maar kies dan wel voor een zachte, fruitige rode wijn met weinig tannines.

➔ BIJ VLEES

Bij rood vlees hoort rode wijn, al is bij gevogelte zoals kip ook een stevige witte wijn een goeie keuze. Omdat op een barbecue alle ingrediënten gegrild worden en dus een typische geroosterde smaak krijgen, kies je best volle en krachtige wijnen die een vatrijving ondergaan hebben.

➔ BIJ SALADES EN VINAIGRETTES

Kies frisse witte wijnen met veel zuren.

➔ BIJ GEGRILDE GROENTEN

Het lekkerst zijn witte wijnen met veel mineraliteit en houtrijping. Het hout van de vaten waarin deze wijnen gerijpt zijn, werd aan de binnenkant geroosterd. Afhankelijk van hoe intens dat gebeurde, proef je in de wijn veel of weinig van die geroosterde smaak. In ieder geval past dit soort wijnen ook perfect bij op de barbecue gegrild vlees of vis.

➔ BIJ VETTERE SAUZEN EN MARINADES

Ga voor vollere, meer kruidige wijnen, met minder zuren en een filmend gevoel in de mond.

BBQ

Vlees

Bij rood vlees kies je best volle en krachtige wijnen die een vatrijving ondergaan hebben.





WANNEER HET

0%
%

ALCO- HOL

MAG
ZIJN

Er zijn genoeg goeie redenen te bedenken om een goed glas wijn of een heerlijke pint te drinken. Maar er bestaan minstens evenveel goeie redenen om alcohol zo nu en dan achterwege te laten. In ons restaurant vind ik het belangrijk om ook aan de gasten die alcoholvrij willen drinken verrassende smaken in het glas te kunnen bieden. In wat volgt breek ik met plezier en overtuiging een lans voor niet-alcoholische dranken: ze kunnen evengoed garant staan voor sprankelende sensaties op de tong. Maak kennis met de verschillende soorten non-alcoholische dranken, en probeer de basisrecepten uit die je hier vindt, om zo thuis zelf te creëren.



AFTER DINNER ~ COCKTAILS

Aperitiefcocktails smaken meestal zuur en/of bitter omdat ze als doel hebben de eetlust op te wekken; afterdinnercocktails daarentegen zijn er om de maaltijd af te sluiten en smaken eerder zoet. Ze zijn vaak ook iets zwaarder, omdat ze in veel gevallen gemaakt zijn met room of melkproducten. De alcoholische dranken die in afterdinnercocktails worden gebruikt zijn meestal dezelfde dranken als diegene die je ook na een zware maaltijd bestelt. Al wordt het alcoholpercentage in afterdinnercocktails tegenwoordig hoe langer hoe lager gehouden – een trend die te maken heeft met het stijgende bewustzijn bij gasten wat betreft de gevaren van dronken achter het stuur te zitten.

ILLYMINATI

Een perfecte afsluiter van een rijke maaltijd is een 'Illyminati': een cocktail op basis van koffie, whiskey en kokosmelk die ontwikkeld werd door Hannes Desmedt, die jaren bartender van Hertog Jan geweest is. Hij nam het met deze cocktail op tegen de beste bartenders van het land in het nationaal kampioenschap en in de preselectie voor het wereldkampioenschap, Diageo World Class 2016.

Dit heb je nodig voor 2

Zo maak je het → zie p. 204-205

- 50 ML ILLY ESPRESSO
- 40 ML BULLEIT BOURBON WHISKEY
- 25 ML AGAVESIROOP
- 85 ML ALPRO COCONUT FOR PROFESSIONALS
- 5 KLEINE MUNTBLAADJES
- 12 IJSBLOKKEN GEMAAKT VAN SPA REINE WATER (ZODAT DE BLOKJES MOOI HELDER ZIJN)
- 1 KANEELSTOK

EXTRA NODIG

- SHAKER
- MAATBEKER
- ZEEF
- FIJNE RASP
- 2 MARTINIGLAZEN
- SCHONE KEUKENHANDDOEK
- PAN

1. Maak twee perfecte Illy espresso's van 25 ml elk.
2. Doe de Bulleit bourbon whiskey samen met de agavesiroop, kokosmelk en muntblaadjes in een maatbeker en roer goed om. Zet opzij.
3. Doe 6 ijsblokjes in de shaker en giet daarover de warme koffie.
4. Giet vervolgens de inhoud van de maatbeker bij de koffie in de shaker, sluit de shaker en schud krachtig gedurende 8 seconden.
5. Koel de glazen voor door er wat schilferijs in te doen. (Maak schilferijs door de overige ijsblokken tussen een handdoek te leggen en ze vervolgens stuk te slaan met een pan.) Wanneer de glazen gekoeld zijn, verwijder je het ijs.
6. Verdeel de inhoud van de shaker over de twee gekoelde glazen en schaaf als afwerking wat kaneel over de cocktail.

RECEPT

Illyminati

Een cocktail op basis van koffie, whiskey en kokosmelk.





MADEIRA DRUIVENSOORTEN

De meest aangeplante druif op Madeira is de tinta negra mole.
Maar de beste madeira's worden van de volgende vijf druiven gemaakt:

- ➔ **SERCIAL**
Een droge madeira, te vergelijken met droge sherry maar met meer zuren en een iets donkerdere kleur. Perfect als aperitief of bij gerechten waar een bouillon bij komt.
- Sercial 1962 – Barbeito
Geurt naar oud hout, gedroogde vruchten en vernis. Droog van smaak maar toch vol door de alcohol en zijn ouderdom.
- ➔ **VERDELHO**
Halfdroog en heel veelzijdig. Deze wijnen serveer ik graag bij ganzenlever. De smaak – vol maar nog niet echt zoet – en het iets hogere alcoholgehalte maken ze geschikt om de vette structuur van de ganzenlever te begeleiden, en de zuren zorgen ervoor dat nog andere wijnen kunnen volgen. De zuren maken de wijn namelijk licht verteerbaar.
- Verdelho 1981 – d'Oliveiras
Een schitterend jaar voor dit type madeira, met een intense mineraalgeur. Vol van smaak met aroma's van bruine suiker en ongelooflijke zuren in de afdronk.
- ➔ **TERRANTEZ**
Deze druif is moeilijk om te verbouwen, daarom wordt ze meer en meer vervangen door de andere soorten. Zonde, want ze is uniek en levert prachtige halfzoete wijnen op. Perfecte meditatie wijnen, met name om van te genieten bij mooie muziek, een sigaar en een goed boek.
- Terrantez 1977 – d'Oliveiras
Een schitterende jaargang met veel vernis en vluchtige aroma's – net wat madeira zo bijzonder maakt. Licht zoet gevolgd door veel uitgesproken zuren in de afdronk, wat het enorme bewaarpotentieel van deze wijn verraad.
- ➔ **BOAL OF BUAL**
Halfzoete wijnen voor bij desserts en kaas.
- Boal 1938 – Barbeito
Mineraal en zanderig in de neus met rozijnen, karamel en vernis. Rokerige aroma's in de afdronk. Deze wijn is minder zoet door zijn ouderdom: de suikers zijn met de zuren versmolten.

- ➔ **MALMSEY OF MALVASIA**
Druif voor zoete wijnen die perfect bij chocolade, specerijen, koffie, karamel en sinaasappel passen.

Malmsey 40 years 'Mae Manuela' – Barbeito
Een mengsel waarvan de gemiddelde leeftijd van de gebruikte wijnen veertig jaar bedraagt. In de neus een volle gloed van aarde, noten karamel en specerijen. Zoete smaak met een wat aromatischer parfum. Veel zuren en in de afdronk rozijnen, aarde en karamel.

MADEIRA SMAAK

Eén ding onderscheidt madeira van alle andere versterkte wijnen (porto, sherry, banyuls, enzovoorts): zuren. Of de wijn nu droog, halfdroog, halfzoet of zoet smaakt, zuren vormen altijd de rode draad in het smaakpatroon. Madeirawijn wordt door de specifieke rijping oxidatief, dat wil zeggen dat hij reageert op de blootstelling aan lucht en op de extreme omstandigheden waarin hij rijpt. Daardoor kunnen deze wijnen ongelooflijk goed bewaard worden; ze worden zelfs alsmat beter naarmate ze langer bijgehouden worden. De oudste madeira op de markt werd gebotteld in 1975 en is nog altijd drinkbaar en lekker. De oxidatie is ook verantwoordelijk voor de duidelijke notenaroma's.

Vroeger was madeira vooral gekend als de drank die in de consommé of koeientong gedronken werd, maar ondertussen waarderen meer en meer mensen madeira als een volwaardige wijn. Wat ik er zo interessant aan vind, is dat madeira niet te hoog scoort wat alcoholpercentage betreft; het bedraagt ongeveer 20%, daar waar digestieven die gedistilleerd worden makkelijk 40% alcohol bevatten. De halfzoete en zoete madeira's zijn voor mij perfecte afsluiters omdat ze passen bij alles wat op dat moment gewoonlijk op tafel komt: espresso, chocolade of, voor de liefhebbers, een sigaar. Nog een ander voordeel is dat de fles niet onmiddellijk leeg moet eens ze geopend is – een geopende fles madeira kun je makkelijk drie maanden bewaren zonder dat ze aan kwaliteit inboet.

Tip

- Madeira heeft er deugd van om even in een karaf overgegoten te worden voordat je hem uitschenkt; zo kan de wijn ademen. Giet hem om verder te bewaren weer in de originele fles.

MADEIRA EN CHOCOLADE

Voor mij zijn madeira en chocolade een even sterk paar als peper en zout. Om nagerechten op basis van chocolade te begeleiden gaat er niks boven een halfzoete of zoete madeira op basis van terrantez, bual of malmsey. En als die chocoladebereiding dan ook nog een kruidig accent bevat met kaneel of tonka en een vleugje sinaasappel, kan het niet meer stuk. Een glas madeira met een stuk klassieke en originele Sacher Torte van het gelijknamige hotel uit Wenen, of met enkele van de fijnste pralines van Pierre Marcolini.... Hemels.

ONBEKEND EN ONBEMIND ~ SHERRY

Sherry is een verzamelnaam voor versterkte wijnen – dat wil zeggen dat er alcohol wordt toegevoegd tijdens de gisting – uit Zuid-Spanje. Veel sherry's zijn gemaakt van de regionale palomino druif, maar ook moscatel en pedro ximenez druiven worden soms gebruikt. Sherry heeft de laatste jaren heel wat aan populariteit ingeboet, en het is mij niet echt duidelijk waarom. Toegegeven, deze wijn heeft een heel aparte smaak (soms oxidatief en met een nootachtig aroma) maar hij verdient zeker een plaats tijdens een gastronomische avond. Omdat er verschillende types en smaakstijlen op de markt zijn, is sherry een bijzonder veelzijdige en dus interessante drank. En voor bepaalde gerechten is sherry een ongeëvenaarde begeleider – vooral bij oude harde kazen, consommé en bereidingen met een krachtige bouillon is sherry perfect (zie ook p. 90).

FINO'S

➔ FINO

De klassieke sherry die in heel wat Vlaamse barkasten terug te vinden is. Deze sherry is altijd lichtgeel van kleur, droog van smaak en hij heeft het aroma van amandelen. Bij dit type sherry komt er 'flor' op de wijn: natuurlijke gist die de wijnen beschermt tegen oxidatie.

➔ AMONTILLADO

Een amontillado is een andere fino die oxideert en daardoor bruin wordt van kleur. Deze sherry is wat voller dan de voorgaande. Hier kunnen we duidelijk aroma's herkennen van hazelnoten.

Sherry

Verdient een plaats tijdens een gastronomische avond.

