

Harolds wijnpanel

Met een panel proeft Harold Hamersma wekelijks wijnen. Hij vraagt speciaalzaken en supermarkten om de lekkerste wijn te leveren bij een gerecht dat mevrouw Hamersma kookt. De wijnen worden blind geproefd. Wat drinken we bij:

B'stilla met kip



Diederick Koopal (50)
 Regisseur
De Marathon en de nieuwe Hazesfilm

8^{1/2}
 € 8,75

Domaine du Tariquet 2012, 'Côté', Chardonnay-Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne, Frankrijk (wit)



Buitengewoon smakelijk een-tweetje. Ik vind een wat frisere wijn toch het smakelijkst bij dit gerecht. Niet al te gecompliceerd of te interessant doenerig.

8⁻
 € 19,95

Astrolabe 2010, Chardonnay, Marlborough, Nieuw-Zeeland (wit)



Stevig en vol. Heeft wat tutti-fruttiachtige smaken. En die passen goed bij dat kipgerecht. Volgens mij maken ze het in Marokko ook wel met gedroogd fruit.

8⁻
 € 8,50

Ardales 2009, 'Barrel Aged' Tempranillo, Vino de la Tierra de Castilla, Spanje (rood; biologisch)



Dit vind ik erg verrassend. Ik had niet gedacht dat rode wijn bij die rås al hânout-kruiden overeind zou blijven. Maar deze doet zelfs meer dan dat.



Alvaro Steenberg (32)
 Sommelier en beverage manager
 Conservatorium Hotel

Geurige, bijna uitbundige wijn. Sappig wit en geel fruit, plus flink wat exotische smaken. En dat gaat zo goed met de b'stilla. De aangewezen wijnpartij.

Een frisse, citrusachtige wijn, met het zachte zoet van eiken, een ingetogen kruidigheid, milde bittertjes en prettig sappig. Misschien iets te prententius voor dit gerecht?

Een beginnende bodybuilder die nog aan zijn training moet beginnen. Al stevig gebouwd maar er kan nog meer bij. Kan die pittige tegenstander aan, en dat met zo'n zacht karakter.



Harold Hamersma (57)
 wijnjournalist en auteur van wijnboeken

Erg levendig en verfrissend. Aan de ene kant rijpe peer, suikermeloen en een rozijntje. Aan de andere kant ook heerlijk verkwikkende en puntige zuren.

Vrij rijp en zonnig wit. Serieuze wijn met aangenaam zacht karakter. Met wat abrikoos, en de bittertjes van marmelade. Voldoende frisheid om de specerijen te pareren.

Rood, zacht en zwoel. Lekker die wat zoetige specerijen, dat vanilleflintertje. Past goed bij het exotische karakter van het gerecht.

Waar?

Wijnwinkel Ton Overmars
 Hoofddorplein 11
www.tonovermars.nl

De Wandelaar
 Jacob Obrechtstraat 13
www.dewandelaar.nl

Glandorf & Thijs
 Kerkstraat 365
www.glandorfenthijs.com

Afslag Marokko

Deze week heeft mevrouw Hamersma de afslag Marokko genomen. Zij schotelde *Het Parool*-panel b'stilla voor, een hartig-zoete *traditional* in de uitvoering kip in filodeeg met rås al hânout en verse koriander. Voor de inzenders een mooie gelegenheid om ook Marokkaanse wijnen in te sturen, zou je zeggen. Want die bestaan wel degelijk. Maar ofschoon deze soms van prima kwaliteit zijn, bestaat er hier nauwelijks belangstelling voor. Vandaar dat ook de 23 inzenders de traditionele weg bewandelden. Richting Frankrijk, Spanje en Italië vooral. Opvallend was dat de enige ingestuurde Nieuw-Zeelander als tweede finishte. En dat had ie niet louter te danken aan het feit dat zijn inzender 'm voorzien had van wandelschoenen.

