

KERST IS KIEZEN

Tien wijnen die eerder hoge ogen gooiden in het Magazine en bij uitstek geschikt zijn voor bij de kerstdis. Onno Kleyn zocht ze uit.

Natuurlijk, er zijn mensen die cola drinken bij het eten. Of melk, of helemaal niks. Voor bier valt veel te zeggen, maar zeker als het chic wordt – en is er iets chiquers dan het kerstdiner? – vinden de meesten dat er wijn moet zijn. Ik ook, uiteraard. Kijk, wijn bevat alcohol. Dat is opmerkelijk stemmingsbevorderend – jaja, met mate – maar dat kun je veel effectiever en goedkoper binnenkrijgen met goedkope wodka of stookfels van dozenschuivende treur-verkopers. Wijn daarentegen heeft karakter. Het is de enige drank die wijnsteenzuur bevat en daardoor een heerlijke frisheid heeft. Rode wijn heeft ook nog eens stoer grommende tannines die in gezelschap van rijk eten hun schurende effect kwijtraken en hele gangen naar een hoger niveau tillen.

Voorts zijn daar de aroma's, al dat verblijdend groen en geel, purper, zwart en kastanjebruin dat uit de glazen damp en achterlangs de keel stemmige of bonte landschappen schildert

in je hersenen. Alles bij elkaar is wijn onverslaanbaar als passende drank bij eten. Bij westers, Europees eten liever gezegd. Ik vraag me namelijk af of de smaak daarvan in de loop van de tijd niet is aangepast aan wijn. Bij veel eten van buiten Europa past wijn minder goed. Even over het combineren van wijn en eten. Daar is zoveel over te doen – het is de raison d'être van sommeliers en hun wijnaragementen – dat veel mensen zich onzeker voelen. Schenk ik wel de juiste?

Het is tijd om met de voeten op de grond te komen. Wat je lekker vindt, is lekker. Wilt u rood bij de gerookte zalm? Doe dat gerust. Onderstaande suggesties dienen dan ook losjes te worden opgevat.

Op deze twee pagina's een selectie uit de wijnen die eerder in dit magazine hebben gestaan, gekozen op grond van hun toepasbaarheid bij het kerstdiner.

■ **Mousserend: Pongracz Brut Cap Classique, Zuid-Afrika Gall & Gall, € 14,39, in december: € 10,99**

Fantastisch gebruik van het zuidelijk halfrond. Damp van glist en toast, wit fruit, met droogbloemen en kweeper op de koop toe. Fris, opwekkend, naar wens door te schenken bij voorgerechten.



■ **Geparfumeerd, rijk wit: Wein-gut Prechtl, Leitstal Reserve 2014, Weinviertel DAC, biologisch. Henri Bloem, € 13,95**

Rijk en exotisch, dik van smaak en geur bijna, pakt je in als een courtisane. Bij voorgerechten waar tropische gedachten waaien, pittigheidjes, fruit, een zoetje...



■ **Fris wit: Brochet Réserve Sauvignon Blanc 2015, IGP Val de Loire, biologisch. wellofwine.nl. € 9,95**

Schaterende, knetterende Sauvignon Blanc, zingend met heerlijk zure bessen, sleurt moeizame gesprekken uit de modder, straalt als een kaars in de decembernacht.



■ **Geparfumeerd, droog wit: Vignoble des 2 Lunes Pinot Blanc 2012 'Apogée', Alsace, biodynamisch. wellofwine.nl. € 14,95**

Lyrische wijn, fantastisch geurend naar lindebloesem en abrikoos, diep en meerlaags, en zinderend droog. Een feest bij vis, schaal- en schelpdieren.



2016

61

■ **Houtgerijpt, vol, elegant:** **Domaine Bégude Etoile 2014, Limoux, biologisch**
 Bij o.m. tonovermars.nl en biowijnclub.nl, circa € 15
 Een wondertje, subtiel maar indringend, voorzien van een fillgrein aroma met citrus en vanille, nobel wit bij wit vlees en zaken met roomsaus. Niet steenkoud schenken!

■ **Aristocratisch rood:** **Bacinetti Saporioia Brunello di Montalcino 2011, tosaansewijn.nl, € 30**
 Mijn favoriete kerstrood: brons klokkende Brunello uit het hart van Toscane. Overweldigend, maakt recht wat krom was, vertelt je dat grootse wijn grootse wijn is, ook zonder wijnopleiding. Wie terugdeinst voor de kosten kiest de **Rosso di Montalcino 2013 (€ 14,50)** van hetzelfde huis.

■ **Krachtig rood:** **Wakefield Cabernet Sauvignon 2014 Clare Valley, gastrovino.nl, € 10,95**
 Dan het krachtige werk, met de complimenten van Australië. Luidruchtig, rokerig fruit, beiderend en bellend, zeer geschikt om vlees met intense sauzen en Aziatische toetsen van weerwerk te voorzien. Haas uit het veld, os, hert, wildzwijn of ander rood vlees gaan ervan grijnen.

Wilt u rode wijn bij de gerookte zalm? Doe dat gerust

Alcoholvrije wijn

Een ontmoedigend woordje over wijn zonder alcohol. Wijn heeft een smaakbalans tussen frisse zuren, wrangheid (tannine, alleen in rood) en alcohol, die voor ons zoet smaakt. Haal de alcohol eruit en de balans valt weg, omdat de zoete component verdwijnt en alleen het zuur achterblijft. Dat 'zoet' wordt in alcoholvrije wijn teruggebracht door er suiker bij te doen. Het smaakresultaat is echter heel anders. Flauwer, slechter. Verder is alcohol de 'geurdrager' van wijn, net als in parfum. Geen alcohol betekent geen geur. Kortom: alcoholvrije wijn is een wanproduct. Drink liever geurige thee uit een wijnglas en schenk dat net als bij wijn maar voor een derde vol.

■ **Licht, vlezig rood:** **La Cour de Dames Pinot Noir 2015, Vin de Pays d'Oc, genereux.nl, € 7,95**
 Vlezig, wulps, voluptueus, zo ontpopt de bourgognedruif zich in Frankrijks Zuiden. Maar dat alles in een slanke vorm; dit is geen zware rode. Ideaal daarom bij fazant, kalkoen, konijn en vegetarische hoofdgerechten. Halfuur koelkast doet hem goed.

■ **Zoet:** **Tariquet Premières Grives, betere wijnhandels, circa € 11,50**
 Mijn ideale zoet om maaltijden af te ronden, afkomstig uit de Gascogne. Weelderig, rijk, zinderend fruitig en niet plat of log. Vloeibare kerstgedachte.

