

### Vooraf

Groenten zijn populair, ook in de keuken. Dat is zeker te danken aan “groentenchefs” zoals Frank Fol en Wouter Keersmaekers (die laatste ontwikkelde zelfs een frituursnack op basis van groenten!) en deels ook aan de waan van de dag. Gezondheid en afwisseling zijn immers belangrijke begrippen geworden in elk modern huishouden, zelfs al dweilt de kok des huizes niet elk kookprogramma op tv af.

Maar passen groenten ook bij wijn en zo ja, bij welke? Deze laatste degustatie van het gildejaar 2011-2012 om daar klaarheid in te scheppen. Vooruit met de kool, euh, geit! Tot dinsdag 8 mei!

Namens het bestuur: Sigrid (voorzitter), Karl (ondervoorzitter),  
Jan (penningmeester) en Peter (secretaris/wijnmeester).

## Wijn en spijs: groenten en wijn

### Wijnen en spijsen, de wetten

De tijd dat anderen ons wetten oplegden in verband met het combineren van eten en wijn, ligt gelukkig al even achter ons... toch zijn er enkele patronen die het plezier kunnen vergroten, evenredig aan de kans op succes. De basissmaak van het voedsel is namelijk van groot effect op de wijn. Naargelang van het gewenste resultaat, zul je dus één of andere wijn willen kiezen. Een korte inleiding.

#### Zout

Zout voedsel heeft drie gevolgen voor de wijn die ermee gecombineerd wordt. Enerzijds benadrukt het zout het zoete van de wijn maar ook het alcoholgehalte. Anderzijds onderdrukt het zilte de zuren van de wijn.

#### Zuur

Zure gerechten maskeren het eventuele zuur in wijn. Op zich kan zuur-zuur een leuke combinatie leveren, op voorwaarde dat men niet overdrijft. Daarnaast kunnen zuren wijnen ook voller doen smaken.

#### Zoet

Ook zoete smaken kunnen de body van wijnen schijnbaar vergroten, zeker die van rode wijn. Maar duidelijker is dat ze het zoete en het fruit van wijn kunnen onderdrukken. Om zoete gerechten succesvol met wijn te combineren, zal men dus vaak “overdrijven”: de wijn zoeter kiezen dan het gerecht, zodat hij niet wordt weggemaaid.

### Pikant

Pikante smaken hebben de neiging tannine te verharderen en ook het alcoholgehalte schijnbaar te verhogen. Daarom zal men bij klassieke pikante gerechten zoals die in de Oosterse keuken vaak voorkomen, opteren voor licht zoete witte wijnen of in elk geval niet te tanninerijke rode wijnen.



*Paprika, frisse fruitzuren vragen om een droge wijn met voldoende aciditeit*

### Aanval op het groentenbastion

Met deze wetenschap kunnen we een aanval wagen op het groentenbastion. Vooreerst is het belangrijk op te merken dat groenten qua smaak in enkele groepjes onder te verdelen vallen. We onderscheiden:

- Neutrale groenten, zoals de meeste koolsoorten (bloemkool, broccoli, groene kool, spitskool)
- Rijp smakende groenten, zoals schorseneren, aubergines en knolselder
- Bitter smakende groenten, waaronder witloof, andijvie en sommige soorten sla
- Pittig-zurige groenten met venkel en selder
- Fruitig-zurige groenten zoals paprika en tomaat



### Kalender

- Mei 8: Groenten en wijn
- 2012 22: Algemene Vergadering met voorstelling programma 2012-2013, hoogtepunten en quiz
- 25: Verenigingenmarkt
- 26: Kapittelbanket (inschrijven noodzakelijk)

## Wijntypes en groentencombinaties

### Champagne

Champagne heeft hoe dan ook de naam een goede all-round-maaltijdbegeleider te zijn. Levendige zuren maken inderdaad dat champagne mogelijk past bij verschillende gerechten, want de basisstoffen zijn bijna altijd eerder zuur dan eerder basisch. Naar het schijnt—ik heb het zelf nog niet geprobeerd—zou champagne goed samengaan met rodekool met appeltjes. Ik kan me voorstellen waarom: de neutrale, wat aardse smaak van de kool en het frisse zuurtje van de appels komen ook in de champagne terug.

### Droge witte wijnen

Een droge witte wijn is waarschijnlijk de beste gok bij verschillende groenten. Van gestoofd witloof tot selder, over tomaat en artisjok tot zelfs gebakken paprika: een droge witte wijn, vooral indien hij voldoende zuurtjes heeft om tegen het voedsel op te kunnen, past er prima bij. Klassieke types zijn een chardonnay (vooral indien zonder hout) of een sauvignon, maar ook een droge witte provençewijn kan.

### Zoete witte wijnen

De combinatie zoet wit met voedsel kent één klassieker: de rijpe, maar wat bittere smaak van gebakken (gekarameliseerd) witloof gaat prima samen met een matig zoete tot zelfs zeer zoete wijn zoals barsac of riesling auslese. Maar omdat zoet in principe met veel smaken te combineren valt, kun je regelmatig op mooie combinaties stoten die je niet verwacht. Uitproberen is de boodschap.

### Roséwijnen

Een krachtige rosé, type Zuid-Frankrijk, wordt aanbevo-

len bij een stoofschotel van aubergine, maar kan het ook prachtig doen bij de frisse fruitzuren van een paprika.

### Rode wijnen

Rode wijnen combineren met groenten is minder evident. Een warm-kruidige, volle rode wijn gaat natuurlijk samen met Provençaalse schotels waarin aubergine, olijf, paprika en kruiden verwerkt zijn. Het lichtere type rode wijn, genre gamay, kan dan weer passen bij gestoofd witloof, en een uitgesproken fruitige rode zoals barbera is niet kansloos tegen een gerecht met tomaten.

### Het speciale geval “asperge”

Als er één groente is waarover de

meningen verdeeld zijn en waarover elk jaar opnieuw de discussies oplaaien, dan is het wel over de juiste wijn die gekozen dient te worden bij de koningin der groenten: de asperge.

Asperges hebben een eerder neutraal smaakprofiel, een fluwelige smaak met wat aardse tonen en zelfs een puntje zoet, maar een niet te onderschat-

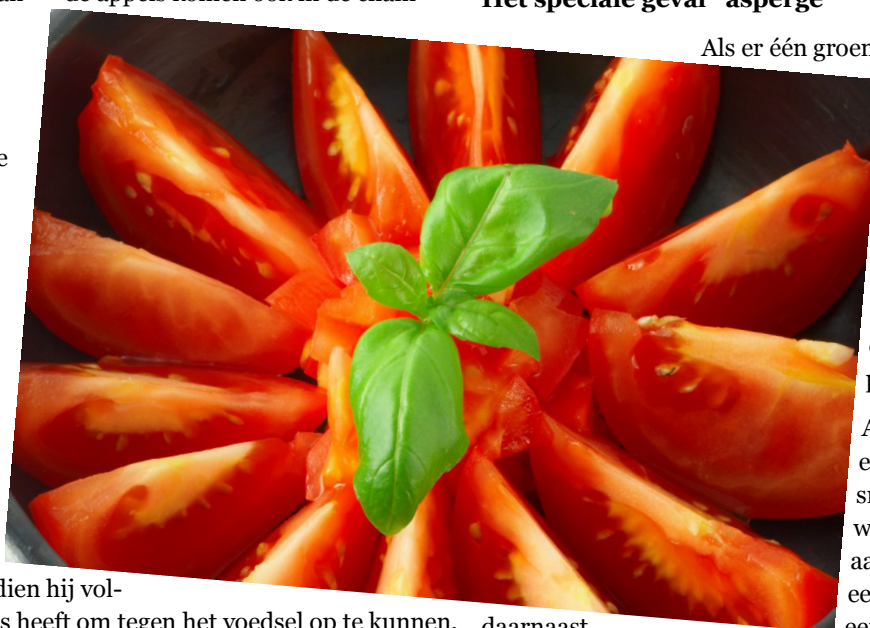
daarnaast ten dosis zuren.

We zoeken dus naar een wijn die van zichzelf een voldoende zuurgraad bezit, maar ook eentje die niet te alcoholisch is. Een puntje zoet mag maar is niet verplicht.

Wijntypes die in aanmerking komen zijn een frisse droge sauvignon, een witte wijn met wat zoet zoals een riesling, een pinot blanc of een sylvaner, of een rode chinon.

Maar ook hier geldt: verrassende combinaties vallen niet uit te sluiten, en veel hangt dan ook nog eens af van de bereidingswijze.

We hopen dat hiermee de smaakpapillen voldoende opgewarmd zijn. Tot 8 mei!



## Geproefd

1 €8,35 Honoro Vera Garnacha 2010  
Intens, paars. Aangename neus met vanille, fruit, drop en rook. Vrij alcoholisch, goede balans.

2 € 24 Vinessens El Telar 2009  
Zeer ondoorzichtig. Ceder, fruitig. Stroef maar zeer mooi en een kanjer van een afdronk.

3 € 16,70 Incredulo 2008  
Redelijk intens. Fruitig met wat mokka. Romig in de mond met veel zuren.

4 € 4,99 Agueron Beso del Vino  
Zeer intens. Grenachetype in de neus. Drop. Vrij complex aanvankelijk, komt later wat goedkoop over.

5 € 2,49 Catalunya Los Condes 2004 Gran Reserva  
Bruin randje. Etherische neus, wat gebrand. Blijft gesloten. Eenvoudig, maar gezien de prijs...

6 € 28 Rioja Ontanon Gran Reserva 2001  
Matig intens. Neus weinig open. Veel zuren, zwart fruit. Wel in balans, mooie afdronk.