

Vooraf

Er is geen land in de wereld waar zo ongeveer iedereen van kindsbeen af wordt opgevoed tot lekkerbek, of het moet Italië zijn. Ze kunnen oeverloos emmeren over de vorm van de pasta die al dan niet geschikt is voor de bijhorende saus, en kritisch kijken of de verse risotto wel de golfbeweging van de zee maakt als hij wordt opgediend. Culinair gezien is de Italiaanse keuken één van de grootste van de wereld. Maar of de Italiaanse wijnen, op zich ook wereldklasse, zich wel laten combineren met de lokale spijzen? Mis deze unieke kans niet om het zelf uit te proberen. Tot dan!

Namens het bestuur: Sigrid ([voorzitter](#)), Karl ([ondervoorzitter](#)), Jan ([penningmeester](#)), Rita ([PR](#)) en Peter ([secretaris/wijnmeester](#)).

Dagverse en artisanale ingrediënten

Klaagzang

Waar de Franse gastronomie er altijd één geweest is van bewerkelijke bereidingen en soms vergezochte combinaties, moet de Italiaanse tegenhanger het hebben van verse, pure ingrediënten, eenvoudige bereidingswijzen en simpele combinaties. Zo klaagt de wereldberoemde Italiaanse kok Giorgio Locatelli, dat hij zijn gasten geen eenvoudige schotel charcuterie als voorgerecht kan voorzetten, omdat hij nu eenmaal in een sterrenzaak werkt en men meer fantasie van hem verwacht. Maar terwijl de Franse gastronomie in vrije val is, zoals iedereen kan getuigen die onlangs nog bij onze zuiderburen gedineerd heeft, floreert de Italiaanse keuken als nooit tevoren. Zijn we niet allemaal een beetje terug op zoek naar de essentie van gastronomie, namelijk: lekker eten? En is lekker eten niet eerst en vooral gemaakt van goede ingrediënten, dagvers en artisanal tot stand gekomen?

Eén ontbrekend aspect

Twee prima kookboeken voor Italiaanse gerechten zijn "Made in Italy" (door de voornoemde Giorgio Locatelli) en "Eten in Italië" (door de nog bekendere Antonio Carluccio). Ze staan, zoals je dat verwacht, vol met productinformatie. Nochtans ontbreekt één belangrijk aspect: de combinatie wijn-gerecht. Hoewel sporadisch wel een wijn vernoemd wordt, al is het dan nog meestal als ingrediënt, worden nergens zinvolle tips meegegeven om een wijnselectie te maken voor wie de Italiaanse keuken in duikt.

Gelukkig gelden ook hier de basisregels van de GUCS: Gelijke gewichten, Uitsluiten wat niet werkt,

Combineren of contrasteren, en Smaakjes combineren. Een overzichtje als leidraad, te beginnen bij een culinaire classificatie van de belangrijkste droge Italiaanse wijnen.

Italiaanse witte wijnen

Droge wijnen: in het noorden vinen we de soave, maar ook bijvoorbeeld sauvignon blanc in Alto Adige. Midden-Italië herbergt orvieto, vernaccia en verdicchio. In het zuiden ontmoeten we de greco di tufo.

Halfzoete wijnen: orvieto kan ook halfzoet zijn. Daarnaast wordt er in Noord-Italië pinot grigio gekweekt.

Italiaanse rode wijnen

Licht en tanninerijk: het typevoorbeeld van deze wijn is zijn de nebbiolo-wijnen: barolo, barbaresco en langhe nebbiolo.

Halfzwaar met tannine: behalve de wijnen van de sangiovese zoals chianti en brunello, rekenen we ook de montepulcianodruif tot deze stijl.

Volfruitig maar tanninearm: de barbera uit het noorden van Italië is een goed voorbeeld, maar ook vele primitivo-wijnen behoren tot dit type.

Typisch Italiaanse ingrediënten

Ansjovis: greco di tufo wegens mineraliteit, maar in rood is ook barbera te proberen wegens het gebrek aan tannine.



Verse kruiden



Kalender

December 2014 ♦ 2: Wijn en gerecht—de Italiaanse keuken

Januari 2015 ♦ 20: vintage port (vervanging van vorige proeverij)

2015 ♦ 01/02: Feest van de Vlaamse Wijngilde met Pessac-Léognan

♦ 10/03: wedstrijd rode bourgogne

♦ 15/03: Ken Wijn-wedstrijd

Volledige kalender op de [website!](#) ♦ 21/04: cabernet sauvignon wereldwijd (vervanging van 20/01)



Verse Bolognese ragu met radiatorpasta

Zeevruchten: wijnen uit Alto Adige zoals een sauvignon of een pinot grigio.

Pesto: vernaccia en soave zijn gedoodverfde kandidaten.

Kappertjes: droge witte of juist halfzoete wijnen (ter contrast).

Italiaanse kruiden

Peterselie en oregano: kruidige rode (midden of zuiden) of frisse witte (sauvignon)

Basilicum: droge witte of vrij tanninerijke rode (chianti, nebbiolo).

Italiaanse kazen

Fontina: nebbiolo

Gorgonzola: nebbiolo of zoet wit

Grana padano: sangiovese

Mozarella: droog of halfdroog wit

Provolone: bardolino, sangiovese

Taleggio: droog wit of sangiovese

Italiaanse bereidingen

Gegrilde sardienen: een droge en frisse wijn zoals orvieto combineert mooi met de nogal vette vis, die door het grillen een rooksmak krijgt.

Pasta met roomsaus: een droge witte of een fruitige barbera kan pasta met roomsauzen begeleiden. Bij lichte sauzen eerder lichte type wijn, bij bereidingen zoals carbonara eerder volle type witte wijn of rode wijn.

Carpaccio: een niet te stevige chianti of een valpolicella combineren hier goed bij.

Risotto: barbera, valpolicella of amarone zijn typische begeleiders.

Bolognesesaus: halfzware wijnen met tannine, zoals de meeste wijnen van de sangiovese, maar ook wijnen van de montepulciano doen het hier goed bij.

Uiteraard geeft de bovenstaande opsomming slechts een algemeen overzicht. Wil je weten wat echt werkt? Kom dan mee genieten op dinsdag 2 december. Tot dan!



Geproefd

❶ Ramage-La Batisse 2009 (De Kok, €19,95). Donkere kleur, grijpende tannine, ceder, potlood. Een bordeaux ten voeten uit.

❷ Pago de los Capellanes 2009 (Drankenpaleis, €22,95). Zeer intense kleur. Rokerig, dierlijk. Bittertje, soepele tannine, karamel, chocolade.

❸ Nelles—Pinot Noir 2009 (Langbeen, €24,75). Veel lichtere kleur. Vlezig, rood fruit, mineraal. Herkenbaar Duitse pinot noir.

❹ Le Fonti Vito Arturo 2009 (De Kok, €29,95). Relatief licht met beetje evolutie. Teer, rozen, boenwas. Aardbei, rood fruit, fijne wijn met cederhout. Evenwichtig.

❺ Cornas Durand Empreintes 2009 (Grandry, €27). Kruidig, peper, frisse zuren, mooie balans, donker fruit in de afdronk. Duidelijk vatrijping.

❻ Somontane Enate Syrah&Shiraz 2009 (Wineworld, €22,44). Koffie, amandel, nootjes. Intens. Verweven tannine, bittertje, veel finesse.