



Ellen Dekkers - al meer dan 20 jaar vinoloog - weet alles over lekkere wijn!



wijn etc.

NIET ALLEEN BIJ VEEL GERECHTEN IN DIT KERSTNUMMER GEEFT ELLEN HAAR WIJNTIPS, OOK HIER RIJKT ZE JE – SAMEN MET JONGE SOMMELIERS – PARELTJES AAN.

## WINE GEEKS

De nieuwe generatie sommeliers ruiken aan stenen, wroeten in de wijngaard en ontleden elke wijn tot in de finesse. Ze maken gedetailleerde omschrijvingen en vragen wijnmakers het hemd van het lijf. Elke wijn die ze proeven, slaan ze op in hun databank; het hoofd! Reizen is voor deze types een must. Ze zijn leergierig, ambitieus en hebben een open mind. Zonder snobisme, wel met een hoog gehalte plezier! Wine geeks noemen we ze. Zij weten de gasten te verleiden met spannende wijn- spijscombinaties. Moet die combinatie altijd perfect? Nee hoor! Ook zij doen thuis niet te ingewikkeld. Ellen laat vier inspirerende sommeliers aan het woord: de vrolijke Brabander Bjorn van Aalst, het ambitieuze talent Richelle van Gemert de leuke eigengereide Eva Dekker en zelfbenoemde wine-nerd Lendl Mijnhijmer.

*'Soms proeven we wel vier tot vijf keer voordat het perfect is'*

**PERFECTE WIJN** Witte Loire chenin blanc 'les Cormiers' 2013 van château de Villeneuve. € 35, [wijnhandelkoninginneweg.nl](http://wijnhandelkoninginneweg.nl) / importeur vierheemskinderen.nl  
**IDEALE MATCH** 'Chef Chris Naylor liet me gebakken zeeduivel met een saus van grapefruit, wortel en vadouvan - een Indiaas kruidenmengsel - proeven. Meteen wist ik dat dit hét gerecht bij deze wijn moest zijn. Een knaller!'

Bjorn: 'Zet thuis gewoon één goede wijn op tafel in plaats van bij elke gang en elke smaak de perfecte wijn te zoeken. Laat je adviseren in de wijnwinkel. Vertel ze wat je gaat koken, zij kennen de wijn als hun kinderen. Of stuur een bericht naar [wearesommos.nl](http://wearesommos.nl), het wijnplatform van sommeliers waar ik ook aan meewerk. Met kerst gaat het vooral om samen zijn. Voor mij is het een periode om bij te komen met vrienden en familie. Vermeer is dicht met de feestdagen. Heerlijk om dan zelf eens in de watten gelegd te worden en nieuwe restaurants uit proberen met een zelfde filosofie; goede kwaliteit, maar vooral niet stijf. Het allereerste dat ik doe om de feestdagen in te luiden, is champagne van Bereche & Fils drinken. Dat is er een die mij nooit teleur stelt.'

*Wijntip bij gebraad: Spanje, Ribera del Duero, Tempranillo Bodegas y Viñedos Neo, € 15,99 ah.nl  
 Bij groot gebraad mag wijn wel wat smaak hebben.  
 Ribera del duero heeft 20 maanden houtrijping, is rijk en vlezig van structuur, lekker kruidig, beetje zondoorstofd fruit met aardig wat tannine.*



Bjorn van Aalst,  
Maitre bij Restaurant  
Vermeer, Amsterdam







Richelle van Gemert,  
sommelier wijnclub  
67PallMall, Londen

## 'Speciaal bier gerijpt op eikenhout en heerlijke wijn bij kaas'

**WIE** Er wordt gefluisterd dat Richelle Nederlands 2e vrouwelijke master of sommelier wordt. Werken, proeven, studeren en examens afleggen, dat is nu haar leven. Ze werkte in restaurant Cordial in Oss en nu bij de exclusieve wijnclub '67 Pall Mall in Londen, waar 4000 wijnen op de kaart staan en er zo'n 800 per glas te bestellen zijn.

**PERFECT** 'Van sommige speciaal bieren die gerijpt zijn in eikenhouten vaten kan ik net zo genieten als wijn. Mijn meest bizarre bierervaring was Brewdog Tokyo 'intergalactic oak aged stout' van 18,5%. Ooit met vrienden gekocht, maar totaal vergeten. De fles had zelfs na opening nog een jaar in mijn koelkast gestaan. Toch geprobeerd. Heel bijzonder, zelfs een beetje portachtig.'

Richelle: 'Ik ben een kaasmonster, maar de klassieke combinatie port & kaas is niet mijn favoriet. Alleen harde oude kaas of een sterke blauwschimmel krijgen bij mij kans naast een ruby port. Van Taylors of Fronseca bijvoorbeeld, die hebben genoeg body en zitten boordevol rood fruit. Ik ben ook dol op de geitenkaas sainte-maure de Touraine met sauvignon blanc uit de streek. Of – na het diner – oude comté of beaufort bij op houtgerijpte pinot noir uit de Nieuwe Wereld.'

*Wijntip bij kaas: Argentinië, Barrel Selection Pinot Noir, Bodegas Salentein € 14,95 [wijnkring.nl](http://wijnkring.nl) / [salenteinshop.nl](http://salenteinshop.nl)  
Volzacht, rijpe kersen en specerijen met boterzachte tannine die prima smaakt bij rijke kaas als oude comté.*



Eva Dekker  
sommelier bij Rosie's,  
Amsterdam

## 'Oranje wijn is geweldige eetwijn'

**PASSIE** Eva's eerste slok wijn was natuurwijn. Als 22-jarige bediende ze bij Café Schiller, het Amsterdamse restaurant waar al heel lang biologische en biodynamische wijn en natuurwijn wordt geschonken. Op haar nieuwe werkplek Rosie's zet Eva ook natuurwijn op de kaart.

**OMDAT** 'Ik vind natuurwijn oprecht lekkerder dan conventionele wijn waar te veel sulfiet en gekweekte gisten de smaak beïnvloeden.'

Eva: 'Wat ik een leuke trend vind – en die ik deze kerst zeker met vrienden ga delen – is oranje wijn. Dat is wijn van witte druivenrassen die oranje of amber kleuren door lang schil-contact. Dit zijn geweldige eetwijnen die veel smaken en kruiden aankunnen. De Italiaanse oranje wijn van pinot grigio bijvoorbeeld is zacht, niet te zuur en heeft genoeg structuur om bij het hele diner te drinken. Gekoeld past-ie goed bij vis. Haal de fles 10 minuten van tevoren uit de wijnkoeler zodat de wijn even opwarmt en drink hem dan bij een hoofdgerecht met vlees en groenten. Smaak en kleur verrassen en je hoeft niet ingewikkeld te doen met allerlei verschillende wijnen. Zo is wijn een aanvulling op je menu.'

*Oranje wijntip: Italië, Lazio, 'Grigio', Piana dei Castelli, € 16,50 [vinunnaturale.net](http://vinunnaturale.net)  
Diep oranje! Abrikozen, kruiden en frisse bitterheid van sinaasappelschil. Vol en mooi in balans. Bij wortels, pompoen met gember, ras el hanout, kurkuma, tijm, knoflook, laurier. Ook fijn bij paddenstoelen, konijn, kalkoen, parelhoen, varkens- en lamsvlees en schol, tong en tarbot.*



## Dubbel bubbelfeest!

### Crémant d'Alsace: bruisend & betaalbaar

Crémant is ideale cadeauwijn: voor ieder moment, gegarandeerd kwaliteit in je glas, volgens dezelfde methode gemaakt als champagne. Nummer 1 mousserende wijn voor thuis en na champagne de meest populaire mousserende wijn in Frankrijk. Niets zo feestelijk als mousserende wijn, zeker in deze maand van de bubbelfeesten. Traditioneel werd er champagne gedronken, maar nu telt crémant ook mee: uit Frankrijk, net zo bruisend, iets minder complex. Crémant d'Alsace is in heel Frankrijk zeer geliefd en thuis de meest gedronken bubbel. Crémant is de aanduiding voor mousserende wijn van druivenrassen uit de streek, bereid volgens de méthode traditionnelle. Eerst wordt gewone droge basiswijn gemaakt, die daarna met een mengsel van wijn, suiker en gist wordt gebotteld. In afgesloten flessen gaat het geheel opnieuw gisten, waarbij koolzuur ontstaat die de fles niet uit kan. Zo ontstaat mousserende wijn als champagne, cava en crémant. Omdat het in de Elzas lekker warm is, rijpen de druiven goed en bevatten ze minder zuren. Vandaar dat crémant d'Alsace zo toegankelijk en zacht van smaak is. De wijn rijpt iets minder lang dan champagne, 9 maanden in plaats van 12. Vandaar ook de prettige prijs. Je kunt gerust een crémant d'Alsace cadeau geven of rijkelijk laten vloeien op de kerstborrel of met oud & nieuw. De variatie is groot en het aanbod ook. Een wijnboer in de Elzas kan kiezen uit riesling, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, auxerrois en zelfs chardonnay. [www.alsacewijnen.nl](http://www.alsacewijnen.nl)

**2 MOOIE BLENDS VOLGENS ELLEN DEKKERS**

- 1. Crémant d'Alsace Brut, René Muré. € 14,90 [geluksdruif.nl](http://geluksdruif.nl)** Een vakman, zijn bubbels horen bij de beste van de Elzas. Een bruisende blend van pinot blanc, gris en noir, auxerrois en riesling. Zacht, fris en sappig. Niet te veel over praten maar proosten en drinken!
- 2. Crémant d'Alsace Extra Brut, Domaine Meyer-Fonné. € 14,50 [colaris.nl](http://colaris.nl)** Zeer levendige blend van verschillende Elzas-rassen. Finesse is wat Meyer wil. En dat proef je! Een droge schoonheid, fijn fris en vol rondour. Superlekker aperitief!







*Kerstwijntip:  
Australië, McLaren Vale,  
mv shiraz, Paxton, € 14 [grselect.nl](http://grselect.nl)  
Super shiraz voor een prachtige prijs.  
Vol en harmonieus met fijne zuurgraad.  
Rijp bramenfruit, specerijen met rokerige  
houtaroma's. Mooie kerstwijnen bij geroosterd  
lamsvlees of cendri.*

## 'Verrassen is mijn specialiteit'

**WIE** Officially called a wine nerd, staat er op Lendl Mijnhijmers app-profiel. Als dit het prototype van een wine-nerd is, hoop ik dat er nog veel meer zullen volgen. Een groot wijntalent met een onuitputtelijke honger naar kennis en vol enthousiasme. Hij gaat een nieuwe uitdaging aan als winedirector bij het spiksplinternieuwe TwentySeven, een luxueus droomhotel op de Amsterdamse Dam.

**MISSIE** 'Heel relaxed onwijs goede wijn schenken! Verrassen is mijn specialiteit. Bij een wijnarangement vertel ik niets over de wijn. Ik geef gasten een glas en laat ze proeven. Pas later licht ik de keuze toe. Probeer datzelfde ook eens thuis met vrienden. Laat iedereen een gerecht maken en een bijpassende wijn erbij schenken. Dan blind proeven en discussieren over de wijn en de combinaties.'

Lendl: 'Wat nooit verloren mag gaan, is klassieke wijnbehandeling. Daar hoort schoon glaswerk bij en – héél belangrijk – de juiste temperatuur. Als trucje om wijn wat te koelen of op te warmen gebruik ik soms gewoon de kraan. Zet rode wijn rustig een half uurtje in de koelkast als hij uit een verwarmde kamer komt. En haal gekoelde witte 20 minuten voor serveren uit de koeling.'  
Waar is Lendl met de feestdagen? 'Op de werkvloer, ik werk al 9 jaar met de feestdagen en wil dat graag zo houden.'

