



William Wouters

Topsommelier. Voormalig Beste Sommelier van België. Eigenaar van het Antwerpse restaurant Pazzo.



Hildegard van Ostadén

Brouwer. Maakt het internationaal gelauwerde Urthelbier.

Sint-jakobsschelpen hebben iets feestelijks... niet te verwonderen dat ze welig tieren op de eindejaarstafels! Maar als de nootjes eenvoudig gebakken worden - tikje krokant van buiten en nog een beetje rauw van binnen - dan zijn ze onweerstaanbaar! En nu nog de juiste drank erbij: een licht fruitige wijn of waarom niet eens een elegant bier?

Vin de Savoie 'Les Abymes' 2010, Château La Gentilhommière

De uitlopers van de Mont-Blanc en meer bepaald de 'Granier', welbekend bij al de skifanaten onder ons, op ongeveer een uurtje rijden van Chamonix. Dit is een prachtige bergachtige streek (tot 1200 m hoogte) met wijnen met een heel eigen karakter. Deze *Abymes* is gemaakt met de typische *Jacquère*-druif, aromatisch met hints van meiklokjes en groene appel, in de mond lichtjes fruitig met een zekere vetrigheid en een heel nerveuze fris-zure afdrank. In combinatie met de gebakken sint-jakobsvruchten is deze uitgesproken dorstlesser een smaakbom. De gekaramelliseerde toets van de vruchtjes wordt geneutraliseerd door het fris-zure van de *Abymes*. Trek de volgende fles maar al open! Qua prijs-kwaliteit is dit een toppertje!

Producent

Château La Gentilhommière

Streek

Savoie, Frankrijk

Bewaarpotentieel

2 - 3 jaar

Alcohol

11,5 %

Verpakking

75 cl

Schenkt temperatuur

6° - 8°

Verkrijgbaar bij

Colruyt

Prijs

€ 4,18



Terre di Chieti 'Pecorino' 2012, Umani Ronchi

Uit de groene, glooiende heuvels achter Osimo niet ver van de Adriatische kust, ligt Chieti en de bakermat van de *pecorino*-druif. Deze druivensoort laat zich in het lokale dialect letterlijk vertalen als 'de druif van de schapen'. Dit laatste omdat er in deze streek een heel sterke band bestaat tussen het hoeden van schapen en de plaatselijke wijnbouw. Deze *pecorino* werd vroeger gebruikt om de kwaliteit van de wijnen te verbeteren. Door zijn lage opbrengst was hij in het verleden niet zo interessant om te verbouwen, het waren toen andere tijden, enkel productie was belangrijk. Met de huidige mondiale vraag naar eigenheid, past de *pecorino* wel in het plaatje. Enorm aromatisch in de neus met intense minerale toets, heel gestructureerd in de mond met frisse zuren, rijpe peer en heel sappige afdrank. Met een glaasje van deze wijn bij de gebakken sint-jakobsvruchten en met zicht op de Adriatische zee, begin je spontaan 'Mare mare' te neurien.

Producent

Umani Ronchi

Streek

Marche, Italië

Bewaarpotentieel

1 - 2 jaar

Alcohol

12,5 %

Verpakking

75 cl

Schenkt temperatuur

6° - 8°

Verkrijgbaar bij

Colruyt

Prijs

€ 5,99



Ottocento Bijeli 2010, Clai Bijele Zemlje

We blijven aan de Adriatische Zee, maar dan in Istrië aan de Kroatische kust. Een kustlijn bezaaid met kleine idyllische eilandjes, een waar paradijs voor de zeiler, geweldige flora, fauna, food & superinteressante wijnen! Deze *Ottocento Bijeli* is hier een bewijs van. Deze blend van *pinot gris*, *sauvignon*, *chardonnay* en *malvazija* is volledig bio gemaakt. Hier worden geen cultuurgisten toegevoegd tijdens de vinificatie en de wijn wordt gerijpt in grote fusten. Lichtjes oxidatief in de neus, zoete gember, karamel en nootjes, enorm krachtig en rijk in de mond met een ellenlange afdrank. Deze *Ottocento* zal deze bereiding naar een andere smaakdimensie tillen, hallelujah!

Producent

Clai Bijele Zemlje

Streek

Istrië, Kroatië

Bewaarpotentieel

2 - 10 jaar

Alcohol

13%

Verpakking

75 cl

Schenkt temperatuur

8° - 10°

Verkrijgbaar bij

www.istrianchilloutwines.be

Prijs

€ 18,50

