



TEKST: GERARD REIJMER FOTOGRAFIE: GERARD REIJMER EN HENK BRAAM  
RECEPTUR EN BEREIDING: JURGEN ELENBAAS, CHEF-KOK NOTK GEPROEFD BIJ: RESTAURANT NOTK, ROTTERDAM

## TJITSKE BROUWER

**Carrière:** ze was achttien toen ze wist dat ze 'iets' met wijn wilde doen. Werkte bij restaurant Valentijn in Amsterdam; begon toen Vinoblesse, met Marc Collard, met liefst zo natuurlijk mogelijk gemaakte wijn. In 2005 wilde ze onderzoeken of natuurlijk werken invloed heeft op de smaak van wijn. Een scriptie voor Magister Vini leek de juiste weg, maar dan moest ze eerst vinoloog worden. Ze haalde in no time het examen en in 2007 volgde de titel Magister Vini. En ja: natuurlijk werken heeft invloed op de smaak!



### Wat zijn je lievelingswijnen en -gerechten?

'Wijnen moeten boeien en energiek zijn; gelaagdheid, identiteit, terroirexpressie en mineraliteit hebben. Natuurlijk en biodynamisch werken kunnen dit versterken. Vermentino van een consciëntieuzer wijnmaker met wijngaarden op de juiste plaats kan me mateloos verleiden. Pinot Noir uit de Bourgogne, *ça va sans dire*... Wijnen van *kim-meridge*-bodem: Chablis en Sancerre. Ik hou van de Frans-mediterrane en Italiaanse keuken, met veel groente, kruiden en olijfolie.'

### Hoe ga je te werk als je wijn en gerecht moet combineren?

'Ik probeer de combinatie virtueel te proeven. Uit ervaring weet ik ook dat wijnen en gerechten uit dezelfde streek vaak goed bij elkaar passen. Enkele topervaringen: zwezerik en morieljes met een rijpe witte Chassagne-Montrachet, bij Germain. Een Gewürztraminer SGN met pure chocola, ooit bij Schoffit geproefd.'

### Wat is het leukste onderdeel van je werk?

'Reizen en het wijn proeven en van gedachten wisselen met wijnboeren vormen voor mij, naast het contact met klanten, dé grote inspiratiebron.'

## LUKAS WIEGMAN

**Carrière:** na de Hogere Hotelschool Den Haag deed hij een wijnstage in de Loire. Tot 2019 werkte hij bij François Geurds, ging toen naar Zuid-Afrika voor een oogststage bij De Toren en daarna naar Melbourne om voor Heston Blumenthal en Ben Shewry (Attica) te werken. Sinds 2021 weer terug in Nederland. Startte samen met Thomas Traa NOTK (spreek uit: enoteca), een combinatie van restaurant, wijnimport en -handel.



### Wat zijn je lievelingswijnen en -gerechten?

'Ik wil wijn niet in een keurslijf gooien van wat hij moet hebben aan zuren, aroma-intensiteit, of balans. Veel wijnen hebben de potentie memorabel te zijn, mits je ze drinkt in het juiste gezelschap, op de juiste plaats en tijd. Ik hou niet van pretentieuze eten, van te veel liflafjes, gelletjes en lakjes op een bord.'

### Hoe ga je te werk als je wijn en gerecht moet combineren?

'Vanuit de theorie werken we met drie principes. Eén: *what grows together, goes together*. Twee: complementeren; je kiest een wijn in het verlengde van het gerecht en drie: contrasteren; je zoekt de spanning – gaat er haaks op staan.'

### Wat zijn de wijn-spijsgerechten die je het meest zijn bijgebleven?

'Een prachtige braai met een oude vintage van de Toren, kijkend naar de zonsondergang in False Bay. Pure emotie.'

### Wat is het leukste onderdeel van je werk?

'Gastheerschap. Zorgen dat de gasten een topavond hebben. Dat gaat veel verder dan alleen wijn, of eten. Het aanvoelen van je gasten, luisteren naar hun wensen, inspelen op behoeftes. Horeca is een magische plek waar veel emoties samenkomen.'

## ASPERGES

### DE SMAAK

**Tjitske:** 'Kikkererwten: aards-volhartig. Kruiden: fris, zuren, mosterd. Asperges: aards, groente.'

**Lukas:** 'Rijk en filmend karakter van de kikkererwten, dat mooi contrasteert met het aardse en frisure karakter van de kruidensaus.'

### DE COMBINATIE

**Tjitske:** 'De combinatie met wijn 1 is goed, maar het lijkt wel alsof de wijn wat afstand houdt van de aardse van het gerecht. Wijn 2 is ook een goede combinatie, maar de wijn is krachtig, bijna te *solaire*. Nummer 3 is duidelijk mijn favoriet. Na het walsen gaat het volatiele weg en lijkt de wijn naadloos in het gerecht over te gaan.'

**Lukas:** 'Het frisse en aromatische van wijn 1 trekt naar de kruidenolie toe en snijdt door de kikkererwtenpuree heen. Raakt qua aroma's wel wat kwijt. Glas 2 is qua intensiteit de beste match. Dit is ook mijn favoriet. De zuren zijn niet vervelend en zowel gerecht als wijn blijven staan. De bitters worden wat prominenter in de afdronk. Wijn 3 is qua mondvulling en rijpheid een aangename deken, maar hij mist wat spanning en maakt het gerecht een beetje vaag. Wel een fijne dikte in de wijn en heel fijn complementsend.'



### DE BEREIDING

**Chef Jurgen Elenbaas over zijn gerecht:** 'Ik kook zo eenvoudig mogelijk, daarmee bedoel ik dat ik geen liflafjes of smaken toevoeg die afbreuk doen aan de smaak van de hoofdingrediënten. Dat mogen er ook nooit te veel zijn. Bij deze gegrilde asperges serveer ik een puree van kikkererwten. Die heeft een mooie, zachte, romige smaak en textuur. Room of boter past heel goed bij asperges, maar door deze puree te gebruiken heb ik wel het juiste mondgevoel zonder dat de room de smaak van de asperges vervlakt. De kruidensaus van peterselie, munt, mosterd en azijn maakt het hartig en geeft frisheid.'



## DE WIJNEN

De wijnen worden geblijnd geschonken. Bij elk gerecht zijn twee wijnen geselecteerd door Tjitske Brouwer, mede-eigenaar van Vinoblesse. De derde wijn is gekozen door Lukas Wiegman, eigenaar van Restaurant NOTK. De sommelier heeft meestal een voordeel omdat hij of zij de gerechten goed kent. De volgorde van de wijnen is bepaald door de auteur. De proefnotities zonder het eten staan naast de wijnen.



**BERNARD FLEURIET ET FILS, CÔTE DE MARLOUP 2021, SANCERRE, € 27,50, VINOBLASSE**

**Tjitske:** 'Zuiver, open, cantaloupe, kleine mango's, witte peper. Fris, *forward*, droog, rond, sappig, vol en mineraal in de tweede helft van de smaak en finale.'

**Lukas:** 'Vrij rank, elegante neus, primair, fris wit fruit, citrus. Frisse zuren, mineralen, knisperend, *chalky* met een strak mondgevoel.'



**MARCO DE BARTOLI, SOLE E VENTO 2023, TERRE SICILIANE BIANCO, € 18,50, VINOBLASSE**

**Tjitske:** 'Zuiver. Fruit, kruidig, licht mineraal/zilt. Wat muskaat, iets *pain de mie* van rijpheid. Fijne zuren, rustig, strekend. Het brede van een witte wijn met malolactische omzetting, maar geen zuivelaroma's. Ook mineraal in de afdronk.'

**Lukas:** 'Floraal, bloesem, witte peer, perzik, lengte, filmend maar ook fraîcheur, mineraal.'



**DOMAINE LAROQUE D'ANTAN, NÉPHÈLE 2021, VIN DE FRANCE, € 54,50, NOTK**

**Tjitske:** 'Helder lichtgeel, iets stro. In eerste instantie wat volatiel. Gaat met walsen wel weg. Lichtkruidig, iets citrus. Zacht-filmend in de aanzet, klein zoetje? Iets bitters. Middel mineraal. Iets drogend in de afdronk.'

**Lukas:** 'Rijp steenfruit, wat lactisch, kamille. Een rijp palet, wat mondvlullend en filmend, en een bittertje in de afdronk.'



## LAM



### DE SMAAK

**Tjitske:** 'Fris en zacht en lichtkruidig. De radijsjes duwen de smaak van de wijn naar het mineralige. Er zaten er iets te veel in, ik heb ze even aan de kant gelegd.'

**Lukas:** 'Fris tussengerecht met zalvend, licht vettig karakter van het lam. De frisheid komt van de ingelegde bietjes. De knapperigheid komt van de radijsjes, die ook een licht bitter geven. De bouillon is zacht van smaak.'

### DE COMBINATIE

**Tjitske:** 'Wijn 1 gaat goed bij het gerecht, de wijn wordt krachtiger. Dit zou mijn voorkeur zijn voor een lunch. De combinatie van dit gerecht met een Pinot is oké, maar wijn 2 is wat groen en tannineus. En grof, domineert over het gerecht. Het jonge fruit van de Pinot in glas 3 past mooi bij het frisse van het gerecht. De wijn heeft nog iets tannines. Maar voor het smaakprofiel en de combinatie met het gerecht juist fijn dat de wijn jong is. Dit is mijn favoriet voor een diner.'

**Lukas:** 'De rosé in glas 1 blijft goed overeind. Het is een fijne tegenhanger, de tannine in de wijn valt weg. Mooie balans. Dit is mijn favoriet. Wijn 2 blijft bij het gerecht zijn tannineuze karakter houden. Hij is en blijft wat rustiek en boers, geen goede mix met de smaken van het gerecht. Met name de groenten vallen weg. Glas 3 is een goede, fijne, zachte begeleider. Het rode fruit in de wijn blijft overeind. Mijn nummer 2.'

### DE BEREIDING

**Chef Jurgen Elenbaas over zijn gerecht:** 'We werken heel prettig samen met Hoeve Biesland, een biologische boerderij die met hulpboeren (lees: mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt) zowel onze groente als ons vlees produceert. We koken met de producten die zij op dat moment hebben. Zoals nu lamsschouder. Die maken we dan licht en fris, passend bij de lente. Erbij in zuur ingelegde bietjes, verse radijs, een puree van peterselie en eromheen een bouillon met witte wijn en groene kruiden. Samen: een licht vleesgerecht dat we bewust vóór de vis serveren.'

## RODE POON



### DE SMAAK

**Tjitske:** 'Zout (umami) en hoog op smaak. De aangezette prei en de bonenpuree en de miso zijn alle drie hoog op smaak en komen sterk naar voren. De groente blijft wat op de achtergrond.'

**Lukas:** 'Licht gebakken vis met fijne textuur en het zalvende van de krombekbonen. Lichte mosterdtoets. Veel umami.'

### DE COMBINATIE

**Tjitske:** 'Wijn 1 blijft bij het gerecht chic, maar trekt het net niet. Hij heeft wel kracht, maar is niet breed genoeg. Wijn nummer 2 is mijn favoriet: het royale en minerale van de wijn komen naar boven. Zoals ik het had bedacht. Royaal en omarmend. Een rode wijn als 3 past ook goed bij het gerecht: het fruit wordt geaccentueerd.'

**Lukas:** 'Mijn favoriet is wijn 1. Hij complementeert het ronde, zalvende van het gerecht. Het gerecht is wel heel krachtig en duwt de wijn een klein beetje weg. Wijn 2 mist wat power om het gerecht wat te geven. Je houdt wel wat licht florale en perzikaroma's over, maar de wijn legt het af. De rode wijn in glas 3 doet het redelijk goed. De aanzet is mooi, het zachte florale rode fruit en de lichte houttoets van de wijn geven het gerecht wel iets. Maar ook deze wijn mist wat intensiteit.'

### DE BEREIDING

**Chef Jurgen Elenbaas over zijn gerecht:** 'Ook voor onze vis hebben we een speciale leverancier. Hij houdt geen voorraad aan. Wat hij koopt op de afslag brengt hij dezelfde dag nog bij ons. Vandaag zijn dat dus deze grote rode potten, zonder bijvangst gevangen met de *flyshoot*-methode. Zelf vinden we op de huid gebakken het lekkerst. Om te voorkomen dat het visvlees water opneemt wassen we de vis niet, we wrijven hem droog en schoon met doeken. Eronder ligt een stooftje van krombekbonen, gekookt in visbouillon met venkel en mosterd. Erbij nog in miso bereide prei en gebakken tomaat: die zorgen voor umami in het gerecht.'



**GIACOMETTI, CUVÉE DE L'AGRIATE 2023, PATRIMONIO ROSÉ, € 15,95, VINOBLASSE**

**Tjitske:** 'Gesloten. Zuiver, volle inzet, eenvoudig, sappig, kruiden, bloemen, vrolijk en royaal. Voor de lente en de zomer.'

**Lukas:** 'Zalmkleurige rosé, licht vers rood fruit, elegant, rijpheid, in de mond fijne zuren en *tannic grip*. Goede lengte.'



**WEINGUT PETER KRIECHEL, FRÜHLBURGUNDER -B- TROCKEN 2021, AHR, € 22,50, NOTK**

**Tjitske:** 'Zuiver. Iets hard in de neus door hout. Tannines zijn wat grover en present. Wel fruit, maar allemaal wat stroef, ook iets volatiel. Wat kort in de afdronk.'

**Lukas:** 'Donker, robijn, aards, licht geroosterd rood en zwart fruit, vegetaal (*whole bunch*). Beetje vlezig, krachtig, goed sap, fijne lange zuren. Beetje boers.'



**HENRI GERMAIN ET FILS, BOURGOGNE CÔTE D'OR ROUGE 2022, € 35, VINOBLASSE**

**Tjitske:** 'Helder robijnrood. Zuiver. Fijn viooltjes + framboos. *Très fin*, nog wat gesloten. Zacht, druivig, zuur en schoon. Heel fijn druivenzoet. Fijne tannine. *Très bon!*

**Lukas:** 'Licht robijnrood, zacht rood fruit met gemiddelde intensiteit. Beetje vanille, rozenblaadjes, sappig en elegant, lichte tannine, sappig bosfruit, fijne zuren en prima dikte.'



**DOMAINE GRIVOT-GOISOT, CUVÉE HERITAGE VILLON 2021, COTES D'AUXERRE, € 24,95, NOTK**

**Tjitske:** 'Helder lichtgeel. Zuiver. Fijn. Minerale zouten. Iets sinaasappel. De smaak is fris, transparant, ingetogen en licht mineraal. Het hout maakt hem chic. Heel fijne aroma's.'

**Lukas:** '*Toasty, oaky* in de neus, in de mond fijne zuren, maar toch rond, veel wijn maar niet te pompeus, complex.'



**CANTINA DI TORRA/ NICOLAS MARIOTTI BINDI, VERMENTINU ALBORE 2023, PATRIMONIO, € 22,50, VINOBLASSE**

**Tjitske:** 'Helder, of eerder parelhelder (want niet gefilterd). Zout, mellig, zeefruit. Dan open, rond, boertig en royaal. Iets yoghurt. Veel wijn.'

**Lukas:** 'Wat romig, steenfruit, anijs, bloemig, op het palet heel fijn, lichte bitters. Lichte intensiteit met gemiddelde zuren. Vleugje honing op de afdronk.'



**MATHIEU FLEURIET & PAUL AUBLET-CUVELIER, RIBEYROU ROUGE, VIN DE FRANCE, € 17,95, VINOBLASSE**

**Tjitske:** 'Helder. Fijn fruit. Bescheiden. Zuiver en sappig, ook mineraal.'

**Lukas:** 'Zacht palet, fruitgedreven, fijne elegante zuren, wat fragiel en zeer zijdezacht.'

## PERZIK



## DE SMAAK

**Tjitske:** 'Het ijs is licht van smaak, de cake is zoetig en olieachtig. De saus heeft iets aards.'

**Lukas:** 'Friszoet door *sherbet*, met lichtkruidige, bijna matcha-achtige cake. Niet te zoet.'

## DE COMBINATIE

**Tjitske:** 'Wijn 1 is een fijne wijn, maar wordt in de combinatie met het gerecht wat scherp. Wijn nummer 2 is mijn favoriet. Hij is comfortabel. Past goed bij de cake met olijfolie. Domineert iets door zijn zoet, maar is heel feestelijk. Wijn 3 is een hele fijne wijn, maar hij eindigt wat bitter en is niet zoet genoeg voor het gerecht.'

**Lukas:** 'De zuren van de wijn in glas 1 snijden door het lichtzoete ijs. Er is een balans in smaken. De wijn is complementenderend en iets mineraal in de finale. Goede combinatie en mijn favoriet: zeer fijn en in balans. Wijn 2 heeft wel de balans als het gaat om zoetheid, maar de bitters worden ook versterkt, waardoor het geheel wat wegvalt. Wijn 3 geeft een mooie aanvulling in zijn aroma's. Maar de olie in het gerecht botst met de fenolische bitters van de wijn en geeft een wat wrange nasmaak. Als de wijn meer zuren had gehad, was het zeker een fijne combinatie geweest.'

## DE BEREIDING

**Chef Jurgen Elenbaas over zijn gerecht:** 'Dit is een sherbet: op basis van vruchten, zoals een sorbet, maar met een beetje zuivel. In dit geval gebruiken we verse perzik en boerenkarnemelk. De cake heeft best veel olijfolie, hij is lekker "zompig" en geeft tegenspel aan het ijs. De groene saus is laurierolie gemengd met karnemelk. Het gerecht bevat weinig suiker voor een dessert, ook om te zorgen dat het goed bij wijn past. De blaadjes dragon bovenop zijn het idee van de sommeliers hier: zij zeggen dat de dragon de link legt naar de Riesling die we erbij serveren.'

XXX



**WEINGUT HERMAN LUDÉS,  
RIESLING AUSLESE THÖRNICHER  
RITSCH 2015, MOSEL,  
€ 27,50, NOTK**

**Tjitske:** 'Fijn, Riesling, *râti*. Ook SO<sub>2</sub>, droge botrytis? Fris zoet, Duits. Laag %? Hoog in de zuren. Citrus. Rôti, terroir. Elegant, met zuren, lichtgerijpt, zachtzoet en opwekkend.'

**Lukas:** 'Complexe Riesling met pétrole, steenfruit, honing, bloemen. Het palet is zoetzuur en heeft spanning en lengte.'



**CANTINA DI TORRA/  
NICOLAS MARIOTTI BINDI,  
VERMENTINU DOLCE 2017,  
VIN DE FRANCE,  
€ 19,95, VINOBLÉSSE**

**Tjitske:** 'Goudgeel, lichtgerijpt, zachtzoet. Clementine, mineraal, vriendelijk. Redelijk fris, bijna iets *tannique*.'

**Lukas:** 'Troebel, lichtoranje, ingetogen neus, met licht tropisch fruit, mango, medium zuur, lichte bitters, wat grip door de schilweking.'



**MARC TEMPÉ, GEWURZTRAMINER  
GRAND CRU MAMBOURG, ALSACE,  
€ 55, VINOBLÉSSE**

**Tjitske:** 'Heel veel gewürztramineraroma's. Fraai floraal en kruidig. Fijn terroir. Kruidig floraal aards. Mild zoet.'

**Lukas:** 'Rijp en tropisch, veel fruit: kweepeer, peer, gele appel, bloesem. Halfzoet, drogend in de finish, veel appeltjes in het palet, vrij drogend.'

**SY** = SYRAH, **GN** = GRENACHE NOIR, **MOU** = MOURVÈDRE, **CAN** = CARIGNAN, **VIO** = VIOGNIER, **CS** = CABERNET SAUVIGNON, **CF** = CABERNET FRANC, **ME** = MERLOT, **PV** = PETIT VERDOT, **MAL** = MALBEC, **GN** = GRENACHE BLANC, **PIN** = PINOTAGE, **DUR** = DURIF, **CI** = CINSAULT, **TB** = TINTA BARROCA, **CHB** = CHENIN BLANC, **GG** = GRENACHE GRIS, **MAR** = MARSANNE, **BAR** = BARBERA, **NEB** = NEBBIOLO, **PN** = PINOT NOIR, **SAN** = SANGIOVESE