



Sabas Joosten

BOERENKOOL

Het eerste gerecht is krokant gebakken boerenkool met een saus van wei, krokante kappertjes, bieslook en een quenelle van hangop. Het proefpanel vindt het gerecht lekker uitgesproken van smaak: zowel romig en filmend als fris, hartig, aards en zilt.

HET ADVIES VAN SABAS

‘Boerenkool, niet het meest voor de hand liggende gerecht. Origineel!’, zegt Sabas Joosten. ‘De boerenkool speelt de vegetale hoofdrol, met bijrollen voor de saus van wei, de zuren van de kappertjes, de romigheid van de hangop. De witte wijnen zullen de rustigere begeleiders van het gerecht zijn, waarbij de Pinot Gris meer aandacht opeist met z’n rijkdom en rokerigheid, en de Friulano eerder op de achtergrond aanwezig is. Het speels-vrolijke van de rode (!) Grolleau vormt een frisse toevoeging aan het gerecht.’



GEEN FRONTALE BOTSING

De volheid en rijpheid van de Pinot Gris gaat heel goed bij het rijke en romige van het groentegerecht. Het bloemige en kruidige in de wijn sluit ook lekker soepel aan. Een rijke combinatie die door de ene proever wordt omarmd en door de andere als te zwoel en rijp wordt omschreven. Met de Friulano is de combinatie met het gerecht veel minder uitgesproken; de wijn is bescheiden aanwezig, geeft voorrang aan het gerecht, maar blijft overeind. Juist het bittertje in de wijn geeft de aansluiting. Een deel van de proevers kiest voor wit en dan vooral voor de Pinot Gris, ‘omdat die gewoon zo lekker is.’ Drie proevers hebben een voorkeur voor de rode Grolleau. Omdat ze, zoals Sabas voorspelt, graag zien dat een wijn een extra dimensie toevoegt aan het gerecht. De roodfruitsmaken in de wijn leveren iets extra’s op en de zachte tannine zorgt dat het niet tot een frontale botsing komt, maar een spel blijft.

ZO WERKT HET

Op basis van het recept selecteert een sommelier bij elk gerecht drie wijnen. Het panel proeft blind en zonder voorkennis van de motivatie van de sommelier. Hun bevindingen staan naast de flesfoto’s. Wilt u de gerechten zelf ook maken? Scan dan de QR-code op deze pagina’s.

GEBAKKEN ZEEDUIVEL

Het tweede gerecht op tafel is in de pan gebakken zeeduivel, met risotto, gegrilde citroen, saffraan en beurre blanc. De risotto is lekker romig en kazig, vindt het proefpanel. En hoewel de saus boterig is, heeft hij dankzij de citroen en wijn in de beurre blanc en risotto ook redelijk veel zuur.

HET ADVIES VAN SABAS

‘Gebakken zeeduivel met risotto, citroen, saffraan en beurre blanc geeft een bij uitstek mediterrane karakter. De vlezig textuur van de zeeduivel wordt benadrukt door het bakken, de saffraan geeft warm-kruidige diepgang en het sap van de gegrilde citroen extra smaak, fijne bitters en veel frisheid’, is de analyse van Sabas. Zijn advies: ‘Ik ben geneigd bij zo’n gerecht ook aan mediterrane wijnen te denken. De rijke Sous l’Amandier heeft iets bijna baroks en omsluit het gerecht als het ware in zijn bijzonder volle textuur. De witte Priorat is intens en karaktervol, maar meer transparant en prachtig zilt. Die geeft meer spanning en vormt een uitdagendere combinatie. De rosé heeft kruidige tonen én mineraliteit, frisheid en lieflijk zacht fruit, en voegt iets extra’s toe.’

SPANNING EN FRISHEID

De Sous l’Amandier uit Saint-Joseph sluit lekker soepel bij het gerecht aan: rijk, vol van smaak en met voldoende frisse zuren. Uitstekende combinatie, vindt het panel. De Priorat heeft een hoog zuur, maar ook rijpe tonen die aansluiten bij vis, room en boter. Een spannende combinatie, die de frisheid benadrukt. Zuur in wijn en zuur in gerecht stapelen zich enigszins op, wat de één meer waardeert dan de ander. De rosé is favoriet bij degenen die graag zien dat een wijn smaken toevoegt. Maar de wijn is zo zacht, elegant en verfrissend dat ook andere proevers de combinatie heel prettig vinden. Klassieke drinkers bevelen we de Saint-Joseph aan. De verfijnde rosé zal door iedereen gewaardeerd worden, en ben je op zoek naar spanning en frisheid, kies dan de unieke Priorat.



**MARC TEMPÉ,
AMZELLE
PINOT GRIS 2020,
ELZAS, € 23,50,
VINOBLASSE**

Biodynamisch gemaakt, ruim twee jaar gerijpt op gebruikte houten vaten. Weinig tot geen sulfiet toegevoegd. Smaak: vol, rijk, zwoel, mooie zuren, aromatisch, bloemen en noten.



**RONCO DEI TASSI,
FRIULANO 2023, FRIULI,
€ 19,95, ENOTECA
SPREZZATURA/
VERKERK WIJNIMPORT**

Van veertig jaar oude wijnranken uit de ijzerhoudende heuvels in Friuli. Friulano is genetisch verwant aan sauvignon blanc, maar de smaak van de wijn is voller en rijker. Bloemen, sinaasappel, fris wit fruit. Frisse afdronk met licht bittertje.



**TERRE DE L'ÉLU,
MARCO POLO
GROLLEAU 2023,
ANJOU, € 13,25,
OKHUYSEN**

Gemaakt van 100% grolleau. Zo natuurlijk mogelijk; geen toegevoegde gisten, geen lange inweking, geen filtering. De smaak is heel fruitig, sappig met kers, braam, een vleugje kruiden en heel zachte tannine. Verfijnd, licht rood.



**CHRISTOPHE CURTAT,
SOUS L'AMANDIER
2022, SAINT-JOSEPH
BLANC, € 35,
BÂTARD-VINTREPRE-
NEURS AMSTERDAM**

Curtat is een kleine producent met 7 hectare wijngaarden in de Rhône. Deze wijn van roussanne en marsanne is goudgeel van kleur, geurt naar vlierbloemen en perzik, en smaakt rijp en rijp, met romig fruit en honing.



**ALFREDO ARRIBAS,
LA-LLERA 2022
PRIORAT BLANCO,
€ 39,50, SMARAGD
WIJNEN AT HOME**

Wijn uit het warme Priorat van vooral PX-druiven, aangevuld met grenache blanc. Ongefilterd en licht troebel. Delicate neus, frisse citroen. In de smaak is hij intens, met groene appel, levendige zuren, pittige smaak, lange afdronk.



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

Uit het noorden van Corsica van 90% nielluccio, een blauwe druif die in Italië sangiovese heet. Lichte kleur, stuivende geur met fris rood fruit, kruiden, mooie zuren en zeer milde tannine. Lekker sappig en verfrissend.