



het slijtersvakblad

januari 1983 31e jaargang no. 1

Wijn en maaltijd: een ideaal paar

Huwelijk op z'n Italiaans

Het ideale huwelijk van goede wijn en smakelijke gerechten is al talloze malen bezongen. Meestal echter op z'n Frans. Dat in Italië deze echtverbintenis evenzeer naar waarde geschat wordt, dringt de laatste tijd bij steeds meer liefhebbers van het goede der aarde door. Niet in de laatste plaats dankzij enthousiaste Italiaanse wijnimporteurs en restaurateurs. Twee van hen, de heren **N. Silletti** en **G. Ronchi**, toonden onlangs scènes uit dit huwelijk waar de vonken van afsnappen.

De heer Silletti importeert exclusieve Italiaanse wijnen, die voor een deel via de slijter bij de consument terecht komen, maar verder voornamelijk in goede restaurants op de kaart staan. „Da Peppone” van de heer Ronchi is zo'n restaurant. De opening van een tweede vestiging van dit restaurant in Tilburg werd aangegrepen om enkele horeca-ondernemers en wijnkenners aan de dis te noden om persoonlijk te genieten van dit ideale paar: grote wijnen en subtiel meesterswerkjes uit Italië.

De gasten kregen reliëf door de spumante van **Ca' del Bosco**, een volgens de methode champenoise uit pinot en chardonnay vervaardigde effervescente wijn. De vermelding met echte champagne viel natuurlijk in het nadeel van de spumante uit, die wat licht van smaak, niet erg krachtig was. De mousse vormde wat zompeling aandoende wolkjes die vrij snel verdwenen. Het was een wijn voor wat veeleer voorgerechten. De opgevoerde klanken van de „*Spumante Italiano*” uit de ruidelijke pasten er wel bij. Het maakt was vervolgens het wat verse zalm en **Verduzzo Grave del Friuli 1981**: de boterzachte, licht met dille geïmpregneerde zalm voelde zich lekker bij het frisse zuur en het fijne parfum van de **Verduzzo**.

ingewikkeld

Mer apart bijna gewaagd, was daarna de zwaardwalvis met de **Verdicchio Casteili di Jesi** „*Amplius*”, een exotische vis, reukeloos geïmporteerd, kurkoud en een wijn met een exotische naam, zeegroen van kleur, sterk zuur, een smaak die op een intrigerend gemengd melk- en van drop, een zeer subtiel geïmpregneerde wijn, veel zachter dan je van zo'n

Verdicchio zou verwachten. De heer Silletti maakt trouwens bij alle wijnen de aantekening dat de naam van de producent van het allergrootste belang is bij Italiaanse wijnen. „De ene Barbera d'Alba is de andere niet.” Hoewel de wetgeving in zijn geboorteland inmiddels behoorlijk streng is en „*appellations*” als DOC en nu ook DOCG ook in Nederland aardig bekend zijn, is de situatie bij de Italiaanse wijnen nog steeds vrij ingewikkeld. Lang niet iedere producent vindt het namelijk nodig een „*denominazione*” aan te vragen. Zijn eigen naam moet maar voldoende zijn. Het aantal van die zelfbewuste wijnproducenten voeren sinds enige tijd een eigen, niet officiële benaming: **VIDE**, wat zoveel betekent als: „excellente Italiaanse wijnen.”

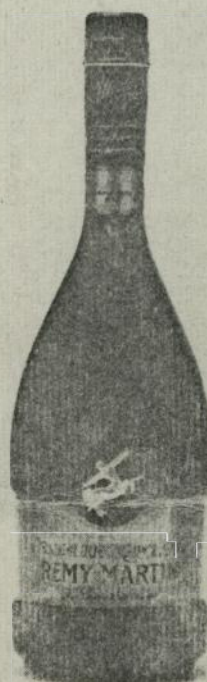
Excellent was de **Montepulciano d'Abruzzo 1980** van Duchi di Castelluccio, die bij de **Pasta Maria** geschonken werd. Erg lang, dus nog erg stroef en zwaar, maar diep van kleur, zwaar in de alcohol en met veel fruit. „Een wijn als een

jong beerd,” vond de heer Silletti. Vervolgens kwamen de echte kopstukken op tafel. Eerst de **Barbera d'Alba Vignarey 1979**, een stoere knaap uit de streek van Cuneo in de Piemonte, zeer dieprood, zwaar tranend, rond en stroef en met een karakter dat zich nog vele jaren zal ontplooiën.

Overweldigend

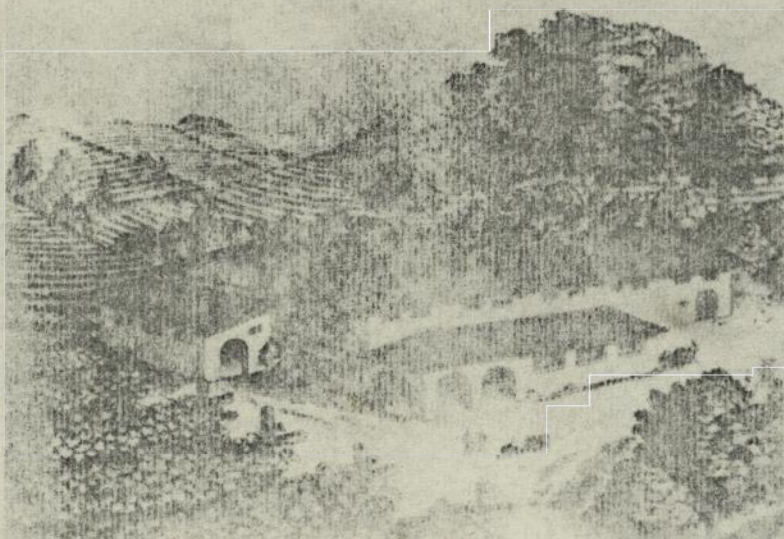
De hazeruggetjes mochten zich koesteren in het mooiste dat Italië volgens velen te bieden heeft: de **Barbaresco**. Eerst de 1979 van Gaya, die een overweldigende indruk maakte met zijn granaatrode, aan de rand flink gebruide kleur, zijn bouquet van een fraaie eau-de-vie de vin, de bijna klevende fruitsmaak, door stoer eikenhout onderbouwd en gemaakt om stand te houden. Was deze Barbaresco al overweldigend, de **Sori Tildin**, eveneens van Gaya, liet proeven dat het nog moediger kon. De kracht en de weelde van bouquet, smaak en afdrank waren vrijwel hetzelfde, maar de totale indruk was net iets verfijnder, eleganter. Het hazeruggetje bloosde er van en dan wordt het tijd voor ingesid natefelen in echt Italiaanse familiesfeer. De Parmezaanse kaas op tafel, de bescheidene guld geschenken om het sprankwater te bevorderen. Voor deze gelegenheid werden de flessen **Salice Salentino 1975** van Leona di Castri opentrokken, een in Nederland volkomen onbekende zoete wijn, die volgens het boekje van weinig belang is, maar daarom niet minder goed smaakte. De

vergelijking met port drong zich op, hoewel vergelijken vaak geen recht doet aan het eigen karakter van een wijn. Overigens is deze Salice Salentino misschien wel de oudste wijn van Europa; de Phoeniciërs schijnen hem al gekend te hebben en de Romeinse keizers waren er dol op. En zo'n slechte smaak hadden die niet.



Oscar voor de Centaure Napoleon

Het Franse Instituut voor Verpakking heeft zijn jaarlijkse onderscheiding, de zogenaamde Verpakking-Oscar, toegekend aan de nieuwe Remy Martin Centaure Napoleon-fles. Deze onderscheiding, die jaarlijks door het „Institut Français de l'Emballage et du Conditionnement” wordt toegekend, is in 1935 in het leven geroepen om daadwerkelijk de promotie van hedendaagse verpakking te stimuleren. De winnaar van 1982 werd ontworpen voor de Centaure Napoleon-kwaliteit en bestendigt de algemene herkenning van de Remy Martin-fles, die over de gehele wereld een feit is. Remy Martin Centaure Napoleon is de eerste uit de Centaure-serie, waartoe voorts de kwaliteiten XO, Cristal en Louis XIII behoren. Het is een Fine Champagne cognac van hoge leeftijd. Remy Martin Cognac wordt in Nederland ingevoerd door Jacobus Bonten & N.



„Azienda Agricola” van Ca' del Bosco